

Knoblauch

Knoblauch (*Allium sativum*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung Lauch (*Allium*). Ursprünglich von Zentralasien bis zum nordöstlichen Iran beheimatet, ist er als Kulturform heute weltweit verbreitet. Er wird als Gewürz- und Heilpflanze genutzt.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

Vorkommen

Inhaltsstoffe

Systematik

Nutzung

Verwendung in der Küche

Schwarzer Knoblauch

Knoblauchsprossen

Grüner Knoblauch/Knoblauchgrün

Verwendung als Heilpflanze

Kultivierung

Wirtschaftliche Bedeutung

Österreich

Schweiz

Kulturgeschichte

Altertum

Mittelalter

Aberglaube

Trivialnamen

Geschichte

Quellen

Historische Abbildungen

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Knoblauch



Geschlossene und angebrochene Knoblauchzwiebel (*Allium sativum*)

Systematik

Ordnung: Spargelartige (Asparagales)

Familie: Amaryllisgewächse (Amaryllidaceae)

Unterfamilie: Lauchgewächse (Allioideae)

Tribus: Allieae

Gattung: Lauch (*Allium*)

Art: Knoblauch

Wissenschaftlicher Name

Allium sativum

L.

Beschreibung

Der Knoblauch ist eine ausdauernde, krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen von 30 bis 90 Zentimetern. Die flachen, bläulich grünen, spitzen und linealischen, kahlen Laubblätter mit Blattscheide sind bis zu 15–30 Millimeter breit und bis 50–80 Zentimeter lang. Als Überdauerungsorgan wird eine 5–7 Zentimeter große Zwiebel gebildet, die von einer dünnen, weißen oder rötlichen, papierigen, trockenen Hülle (Tunika) umgeben ist. Sie besteht aus den etwa fünf bis zwanzig Beiknospen der Blätter (Zehen, Klauen). Eine solche Zehe setzt sich aus dem von einem fleischigen, verdickten Niederblatt umgebenen Vegetationskegel und dem schützenden, zähen Hüllblatt zusammen. Jeweils drei bis fünf dieser Zehen sind dann von einem trockenen Zwiebelblatt (Niederblatt) umgeben, welche alle zusammen die Tunika bilden.

Die Pflanze besitzt ausdauernde Zwiebeln, die sich ausschließlich vegetativ vermehren; zum einen bilden sich um die Zwiebel Tochterzwiebeln, die sogenannten Zehen, zum anderen bildet sich bei einem Teil der Population im Sommer ein Stängel, der ein Paket der deutlich kleineren Brutkörper (auch Bulbillen genannt) ausbildet.

Der Geschmack der Zehen ist sehr scharf-aromatisch, der Saft der Zehen von klebriger Konsistenz. Aus der Mitte der Zwiebel treibt ein stielrunder Stängel aus. Die Blattscheiden der Blätter formen einen langen Pseudostängel, der kurze, echte Stängel ist nur an der Zwiebelbasis.

Der stielrunde, sehr lange (50–100 Zentimeter) und aufrechte Blütenstandsschaft trägt einen fast kugeligen scheindoldigen Blütenstand mit einigen Blüten. Neben den meist unfruchtbaren Blüten entwickeln sich in einem spitzen, papierigen Blatthütchen (Spatha) etwa zehn bis zwanzig runde Brutzwiebeln (Bulbillen). Die lang gestielten, grünlich, weißen oder rosa, rötlichen, zwittrigen Blüten sind dreizählig mit einfacher Blütenhülle. Die sechs Tepalen und die Staubblätter, mit länglichen Anhängseln am Grund, stehen in zwei Kreisen. Der Fruchtknoten ist oberständig.

Es werden selten dreiklappige Kapsel Früchte mit schwärzlichen, skulptierten Samen gebildet.

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 16$.^[1]

Vorkommen

Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet des Knoblauchs reicht von Zentralasien bis zum nordöstlichen Iran. Darüber hinaus kommt er aber in vielen Ländern angepflanzt oder verwildert vor.^[2]

Inhaltsstoffe

Die Knoblauchzwiebel enthält neben Speicherkohlenhydraten (insbesondere Fructane) auch schwefelhaltige Verbindungen wie das geruchlose Alliin sowie deren Vorstufen, Gammaglutamylalkylcysteine, ein Addukt mit Thiamin (Allithiamin), Adenosin und Alliin-Lyase. Diese Enzyme gelangen erst durch Verletzung der Zellen (beispielsweise beim Quetschen oder Pressen der Zehen) in Kontakt mit Alliin, wobei die Verbindung abgebaut und die eigentlichen Wirkstoffe Allicin und weitere Folgeprodukte erst gebildet und durch den roten Blutfarbstoff zu Schwefelwasserstoff umgewandelt werden.^[3] Allicin ist Ausgangsstoff für mehrere andere schwefelhaltige Verbindungen, die insbesondere beim Erhitzen von Knoblauch entstehen. Dazu gehören Diallyldisulfid, Diallylthiosulfonat und vor allem auch Ajoen, das die Eigenschaft hat, die Aggregation von Thrombozyten zu verhindern, und somit antithrombotisch wirkt.^[4]



Knoblauchpflanze

Ähnlich wie bei Zwiebeln^[5] kann es auch nach dem Schneiden von Knoblauch zu einer Verfärbung kommen.^{[6][7][8]} Diese ist grün. Der Farbstoff entsteht durch Reaktionen der Aminosäuren mit den Schwefelverbindungen. Gesundheitlich sind die Farbstoffe völlig unbedenklich.

Der Geruch der körperlichen Ausdünstungen von Menschen, die ihn gegessen haben, rührt von den Abbauprodukten schwefelhaltiger Inhaltsstoffe wie dem Alliin, das zu Allicin umgewandelt wird, her. In frischem Knoblauch liegt der Alliingehalt bei 0,5 bis 1 % (bzw. 5 bis 14 mg/g).^[9] Die schwefelhaltigen Abbauprodukte werden über die Lungenbläschen an die Atemluft abgegeben.

Systematik

Die Erstveröffentlichung von *Allium sativum* erfolgte 1753 in *Species Plantarum*, 1, S. 296–297. Synonyme für *Allium sativum* L. sind beispielsweise *Allium peginense* PROKH., *Allium controversum* SCHRAD. EX WILLD., *Allium longicuspis* REGEL.

Allium sativum gehört zur Sektion *Allium* in der Untergattung *Allium* innerhalb der Gattung *Allium*.^[10]

Beim Knoblauch (*Allium sativum*) werden zwei Varietäten angegeben:^[10]

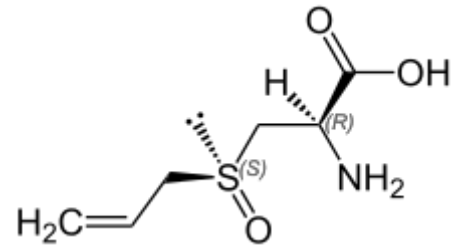
- *Allium sativum* var. *sativum*, der eigentliche Kulturknoblauch
- *Allium sativum* var. *ophioscorodon* (LINK) DÖLL (Syn.: *Allium ophioscorodon* LINK), manchmal auch Schlangen-Knoblauch oder Rockenbolle (Rocambole) genannt

Schmeil-Fitschen^[11] stufte 2003 die beiden Varietäten noch als Unterarten (subsp.) ein und bezeichnet *Allium sativum* var. *ophioscorodon* als „Perlzwiebel“.

Die beiden Varietäten von *Allium sativum* unterscheiden sich in folgenden Merkmalen:

- *Allium sativum* var. *sativum*: meist niedrige Blütenstandsschäfte, gerade oder anfangs peitschenförmig gebogen; Blätter mit rauem Rand, längliche Nebenzwiebeln.
- *Allium sativum* var. *ophioscorodon*: höhere Blütenstandsschäfte, am Anfang schlangenförmig gebogen, Blätter mit glattem Rand, rundlich-eiförmige Nebenzwiebeln.

Beide Varietäten sind mit zahlreichen Sorten für Herbst- und Frühjahrspflanzung im Anbau. Sie sind bei günstigem Klima (Weinbaugebiete) in Mitteleuropa gelegentlich auch verwildert anzutreffen.



Chemische Strukturformel von Alliin, einem Inhaltsstoff von Knoblauch



Schwarzer Gießkannenschimmel auf einem Malzagar mit Hemmhof um frisch gepressten Knoblauch



Frische Zwiebel mit Teilzwiebeln („Zehen“)

Nutzung

Verwendung in der Küche

Knoblauch ist in weiten Teilen der Welt als Gewürz und Gemüse bekannt und verbreitet. Knoblauchzehen sind in vielen Ländern frisch oder eingelegt in eine Salzlake oder in Öl erhältlich. Einen besonderen Stellenwert genießt er in der Küche des gesamten Mittelmeerraums und weiten Teilen Asiens. Er kommt in Gerichten mit ausgeprägtem Knoblauchgeschmack, wie etwa dem italienischen Spaghetti aglio e olio, den spanischen Gambas al ajillo, Knoblauchbrot, verschiedenen Würzsaucen oder Dips wie Aioli und Tsatsiki vor, wirkt jedoch auch allgemein geschmacksverstärkend und wird deshalb zu verschiedensten Braten-, Schmor-, Fisch- oder Eintopfgerichten hinzugefügt.^[12]

In manchen Gegenden Österreichs wird Knoblauch auch als „Vanille des armen Mannes“ bzw. „der armen Frau“ bezeichnet. Der dort bekannte „Vanillerostraten“ wird daher nicht mit Vanille, sondern mit Knoblauch gewürzt.

Eine sachgemäße Aufbewahrung eines „Handvorrats“ kann in einem in der Nähe des Küchenarbeitsbereiches platzierten Knoblauchtopf erfolgen.



Die aufgeplatzte Spatha gibt die Sicht auf die Bulbillen frei



Brutzwiebeln

Schwarzer Knoblauch

Schwarzer Knoblauch ist fermentierter Knoblauch.^[13] Er wird unter Verschluss bei definierter Hitze und Luftfeuchtigkeit gegart. Zucker und Aminosäuren werden dabei in dunkle, stickstoffhaltige organische Verbindungen umgewandelt, die den Knoblauch schwarz färben. Durch die Gärung bekommt der Knoblauch eine weiche, etwas klebrige Konsistenz, der Geschmack wird süßlich und erinnert an Pflaumenkompott, Lakritz und Aceto balsamico, gemischt mit Knoblauchgeschmack.^[13]

Knoblauchsprossen

In Spanien werden in einigen Gerichten statt der Knoblauchzehen auch **Knoblauchsprossen** bzw. **Knoblauchkeime** verwendet, beispielsweise im Tortilla Española. Grüne Knoblauchsprossen besitzen einen milden, charakteristischen Geschmack und ähneln optisch feinen Grünen Bohnen. In Spanien sind Knoblauchsprossen im Glas eingelegt im Handel erhältlich.

Grüner Knoblauch/Knoblauchgrün

Als Knoblauchgrün bezeichnet man die oberirdischen Pflanzenteile von jungem, ausgetriebenem Knoblauch, bei dem die Zwiebel noch nicht ganz ausgebildet ist.^[14]

Verwendung als Heilpflanze

Knoblauch wirkt antibakteriell und soll der Bildung von Thromben vorbeugen. Eine Vielzahl von Untersuchungen ergab, dass die Inhaltsstoffe die Blutfettwerte senken und daher vorbeugend gegen atherosklerotische Veränderungen der Blutgefäße wirken könnten.^[15]

Eine Senkung des LDL-Cholesterins konnte nicht nachgewiesen werden,^[16] jedoch zeigten Metaanalysen, dass Knoblauch die Cholesterinwerte insgesamt signifikant senkt.^{[17][18]}

Metaanalysen von statistischen Erhebungen der vorbeugenden Ernährung sowie von Tierversuchen legen eine vorbeugende bzw. lindernde Wirkung gegen Darmkrebs nahe.^[19]

Knoblauch wurde in Deutschland zur Arzneipflanze des Jahres 1989 gewählt.

Kultivierung

Grundsätzlich gibt es die Möglichkeit, Knoblauch im Herbst oder im Frühling in die Erde zu stecken, da er ausdauernd und winterhart ist. Eine frühere Ernte ist beim Stecken im Herbst möglich, auch der Ertrag ist dann höher.^{[20][21]}

Knoblauch sollte im Abstand von 20 cm gesteckt werden. Die Ernte kann erfolgen, wenn ein Drittel des Laubs welk ist.^[21]

Die Raupen der Lauchmotte (*Acrolepiopsis assectella*) fressen bis zu 25 mm starke Gänge in die Knoblauchblätter, was zum Absterben der Pflanze führt. Die Weißfäule wird durch einen Schimmelpilz hervorgerufen. Die meisten anderen Schädlinge werden durch den Knoblauchgeruch vertrieben; dies kann man auch gezielt ausnutzen, indem man Knoblauch als natürliches Abwehrmittel neben andere Nutzpflanzen setzt.

Wirtschaftliche Bedeutung

2018 wurden laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO weltweit etwa 28,5 Mio. t Knoblauch geerntet. Die Volksrepublik China allein erzeugt über 75 % der weltweiten Produktion.

Folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die 10 größten Produzenten von Knoblauch weltweit, die insgesamt 92,2 % der Erntemenge produzierten.



Inneres, unten verbreitertes Staubblatt mit fädlichen Anhängseln



Knoblauchzehen

Nährwerte pro 100 g	
Protein	6,0 g
Kohlenhydrate	23 g
Fett	0,1 g

Größte Knoblauchproduzenten (2018)^[22]

Rang	Land	Menge (in t)
1	 Volksrepublik China	22.273.802
2	 Indien	1.721.000
3	 Bangladesch	461.970
4	 Südkorea	331.741
5	 Ägypten	286.213
6	 Spanien	273.476
7	 Vereinigte Staaten	260.340
8	 Usbekistan	254.857
9	 Russland	211.981
10	 Myanmar	207.094
	Top 10 gesamt	26.282.474
	Weltweit	28.506.473



schwarzer Knoblauch



Knoblauchspalten aus dem Glas

Österreich

2018 lag die Knoblauchanbaufläche bei 209 Hektar. Die Erntemenge betrug in diesem Jahr 1119 Tonnen.^[22]

Schweiz

Der Knoblauchanbau in der Schweiz hat nur einen marginalen Anteil am Verbrauch, in den 2010er-Jahren aber zugenommen. Wurden 2010 noch 2 Hektar angebaut, lag die bebaute Fläche 2018 bei 14 Hektar und einer Erntemenge von 37 Tonnen.^[22] Obwohl selbst beim Knoblauch inzwischen auf Regionalität geachtet wird, werden deutlich über 95 % – 3224 Tonnen – nach wie vor importiert.^{[23][24]} Der Wachstumstrend in der Schweiz hält aber weiter an (Stand 2019).^[25]

Kulturgeschichte

Altertum

Knoblauch war schon im Altertum als Nahrungs- und Heilmittel bekannt. Herodot behauptet, dass die Arbeiter an den Pyramiden eine tägliche Ration von Zwiebeln, Knoblauch und Rettich erhalten hatten. Dies gehe aus einer Hieroglypheninschrift hervor, die ihm sein Reiseführer „übersetzt“ hatte.^[26] Im 4. Buch Mose erinnern sich auswandernde Israeliten in der Wüste wehmütig an Fische, Gurken, Melonen, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch, die sie in Ägypten gegessen hatten.^[27] Eine Paste aus Knoblauch, Öl und Salz wurde gegen Aussatz eingesetzt.^[28] Knoblauch am Vorabend des Sabbat zu essen machte unrein (*taḳḳanot*),^[29] entweder weil der Knoblauch als Aphrodisiakum galt oder weil er bei der Ernte mit potentiell unreinem Wasser begossen sein konnte.^[30]

Aus den Fragmenten des Eupolis^[31] wissen wir, dass Knoblauch in Griechenland auf dem Markt verkauft wurde.^[32] Plinius beschreibt den Anbau.^[33] Römer und Griechen wussten auch um die Heilkraft der Pflanze. Die Schrift *De materia medica* des antiken Arztes Pedanos Dioskurides aus dem ersten Jahrhundert empfiehlt den Knoblauch ausführlich für vielfältige Einsätze in der Medikation.^[34]

Mittelalter

Knoblauch wurde seit dem Mittelalter durch den Anbau in Klöstern verbreitet. In dem vermutlich Ende des achten Jahrhunderts von Karl dem Großen erlassenen Capitulare de villis wird der Knoblauch (in Kapitel 70) unter den zu kultivierenden Nutzpflanzen genannt. Die Empfehlungen von Dioskurides blieben für das gesamte Mittelalter maßgeblich, wo etwa Bisswunden durch Hunde oder Schlangen, Haarausfall, Zahnschmerzen, Hautausschläge, Lungenleiden oder Menstruationsstörungen damit behandelt wurden. Ein eher magisch anmutendes Verfahren zur Zahnschmerzlinderung wird im Circa instans Mitte des 12. Jahrhunderts erwähnt, das auf die Pulsader gelegte gestampfte Knoblauchknollen empfiehlt.^[35] Auch in der angelsächsischen Medizin fand Knoblauch (*garleac*) Verwendung.^[36]

Siehe auch: Knoblauch (Heraldik)

Aberglaube

Knoblauch wurde in der Türkei, in Jerusalem, bei den Arabern, in Griechenland und in Ägypten als Abwehrmittel gegen den „bösen Blick“ verwendet, genaue zeitliche Angaben darüber fehlen.^[37] Im persischen Volksglauben wird Knoblauch in zahlreichen Formen verwendet. Zudem wird Knoblauch in verschiedenen Erzählungen als Kette um den Hals getragen um abwehrend gegen Vampire zu wirken.^[38]

Trivialnamen

Die deutsche Bezeichnung „Knoblauch“ leitet sich vom althochdeutschen Wort „*klioban*“ (= „spalten“) ab; im Mittelalter nannte man den Knoblauch nach diesem Wort *chlobilou* oder *chlofalauh*, bezogen auf das „gespaltene“ Aussehen seiner Zehen (siehe heute noch die Bezeichnung „Klauen“ bei Tieren).

Weitere zum Teil auch nur regional gebräuchliche Bezeichnungen für den Knoblauch sind oder waren: *Chlobaloch* (althochdeutsch), *Chlobeloch* (althochdeutsch), *Chlobelouch* (althochdeutsch), *Chlofolouch* (althochdeutsch), *Chlovilouch* (althochdeutsch), *Chlovolouch* (althochdeutsch), *Chnobeloch* (althochdeutsch), *Chnobleich* (althochdeutsch), *Clovalouch*, *Clovelouch*, *Gruserich* (Nordfranken), *Klobelouch* (mittelhochdeutsch), *Kloblauch* (mittelhochdeutsch), *Kloblouch* (mittelhochdeutsch), *Kloflök* (mittelniederdeutsch), *Kluflock* (mittelniederdeutsch), *Knabelach* (mittelhochdeutsch), *Kniuwleing* (Siebenbürgen), *Knobel* (Schwaben), *Knobelouch* (mittelhochdeutsch), *Knoblech* (Kanton Aargau, Kanton Graubünden), *Knoblecht* (St. Gallen), *Knobleig* (Siebenbürgen), *Knoflak* (Göttingen), *Knuewelek* (Luxemburgisch)^[39], *Knuflak* (Göttingen), *Knufflók* (mittelniederdeutsch), *Knuflock* (Pommern, Mecklenburg, Bremen), *Knuftlók* (mittelniederdeutsch), *Kruftlók* (mittelniederdeutsch) und *Look* (Altmark).^[40]

Geschichte



Knoblauchstand im Baskenland, 2008

Quellen

- **Antike – Spätantike:** Theophrast 4. Jh. v. Chr.^[41] --- Dioskurides 1. Jh.^[42] --- Plinius 1. Jh.^[43] --
- Galen 2. Jh.^[44] --- Pseudo-Apuleius 4. Jh.^[45]
- **Arabisches Mittelalter:** Avicenna 11. Jh.^[46] --- Konstantin 11. Jh.^[47] --- Circa instans 12.
Jh.^[48] --- Pseudo-Serapion 13. Jh.^[49]
- **Lateinisches Mittelalter:** Pseudo-Macer 11. Jh.^[50] --- Deutscher Macer 13. Jh.^[51] --- Hildegard
von Bingen 12. Jh.^[52] --- Konrad von Megenberg 14. Jh.^[53] --- Galgant-Gewürz-Traktat 13. / 14.
Jh.^[54] --- Nikolaus Frauenlob 15. Jh.^[55] --- Herbarius Moguntinus 1484^[56] --- Gart der
Gesundheit 1485^[57] --- Hortus sanitatis 1491^[58] --- Hieronymus Brunschwig 1500^[59]
- **Neuzeit:** Lorenz Fries 1518^[60] --- Paracelsus ca. 1530^[61] --- Otto Brunfels 1537^[62] ---
Hieronymus Bock 1539^[63] --- Leonhart Fuchs 1543^[64] --- Mattioli / Handsch / Camerarius
1586^[65] --- Nicolas Lémeray 1699/1721^[66] --- William Cullen 1789/90^[67] --- Jean-Louis Alibert
1805/05^[68] --- Hecker 1814/15^[69] --- Pereira / Buchheim 1846/48^[70] --- Bentley / Henry Trimen
1880^[71] --- Theodor Husemann 1883^[72]

Historische Abbildungen



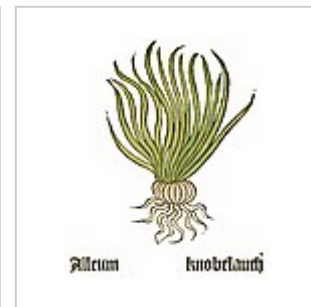
Wiener Dioskurides
6. Jahrhundert



Pseudo-Apuleius
Leiden,
Jahrhundert



6. Tacuinum sanitatis.
Florentiner
Manuskript des 14.
Jh.^[73]



Herbarius
Moguntinus 1484



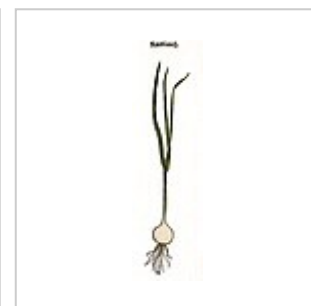
Gart der Gesundheit
1485



Gart der Gesundheit
1485



Hortus sanitatis
1491



Otto Brunfels 1537
Allium sativum



Otto Brunfels 1537
Allium ursinum



Leonhart Fuchs 1543
Allium sativum



Leonhart Fuchs 1543
Allium vineale



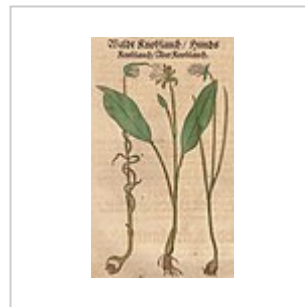
Leonhart Fuchs 1543
Allium oleraceum



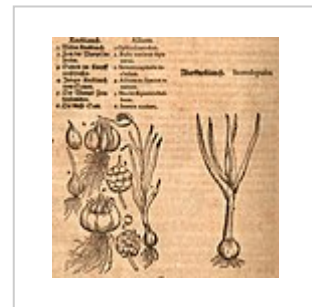
Leonhart Fuchs 1543
Allium ursinum



Hieronymus Bock 1546. Li.:
Allium sativum Re.: Allium scorodoprasum^[74]



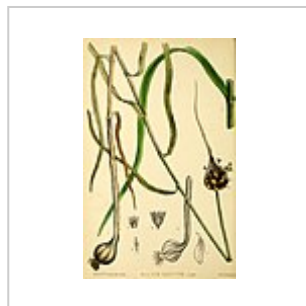
Hieronymus Bock 1546. Li.:
Allium oleraceum Mitte:
Allium ursinum Re.:
Allium vineale



Mattioli / Handsch /
Camerarius 1586



William Woodwill: Medical botany, 1793
Bentley / Trimen 1880





Literatur

- Eric Block: *Garlic and Other Alliums: The Lore and the Science*. Royal Society of Chemistry, Cambridge 2010, ISBN 978-0-85404-190-9.
- Kurt Heyser: *Die Alliumarten als Arzneimittel im Gebrauch der abendländischen Medizin*. In: *Kyklos*, 1, 1928, S. 64–102.
- Heinrich P. Koch, Larry D. Lawson: *Garlic. The Science and Therapeutic Application of Allium sativum L. and Related Species*. Second Edition. Williams & Wilkens, Baltimore 1996, ISBN 0-683-18147-5.

- Ted J. Meredith: *The complete book of garlic – a guide for gardeners, growers, and serious cooks*. Timber Press, Portland 2008, [ISBN 978-0-88192-883-9](#).
- Avril Rodway: *Kräuter und Gewürze*. Tessloff, Hamburg 1980, [ISBN 3-7886-9910-8](#).
- Johanna Schaal: *Knoblauch – eine ganz besondere Knolle*. Seehamer, Weyarn 1998, [ISBN 3-932131-49-5](#).
- Lutz Nover, Elmar W. Weiler: *Allgemeine und molekulare Botanik*. Thieme, 2008, [ISBN 978-3-13-147661-6](#), S. 194.
- R. Lieberei, Ch. Reisdorff: *Nutzpflanzen*. 8. Auflage. Thieme, 2012, [ISBN 978-3-13-530408-3](#), S. 22, 341 f.
- Theod. Frid. Lud. Nees ab Esenbeck: *Genera plantarum florum germanicæ*. Vol. II, 1843, S. 201–207, online (<https://opacplus.bsb-muenchen.de/Vta2/bsb10301445/bsb:BV020817462?queries=allium&language=de&c=default>) bei Bayerische Staatsbibliothek (BSB).

Weblinks

 **Wiktionary: Knoblauch** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

 **Commons: Knoblauch (*Allium sativum*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Allium_sativum?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wikibooks: Rezepte mit Knoblauch**

- *Allium* (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=1&taxon_id=101086) in der Flora of North America, Vol. 26.
- *Allium sativum* ([https://uses.plantnet-project.org/en/Allium_sativum_\(PROSEA\)](https://uses.plantnet-project.org/en/Allium_sativum_(PROSEA))) bei PROTA.
- *Garlic* (<http://francescofiume.altervista.org/Garlic.html>) bei Website von Prof. Francesco Fiume, Roma, Italy.
- *Allium sativum* (http://www.missouriplants.com/Others/Allium_sativum_page.html) bei Missouri Plants, abgerufen am 11. Oktober 2019.
- *Allium sativum* L., *Knoblauch*. (<https://www.floraweb.de/pflanzenarten/artenhome.xsql?suchnr=7186&>) FloraWeb.de
- Verbreitungskarte für Deutschland. (<https://floraweb.de/webkarten/karte.html?taxnr=7186>) In: *Floraweb*.
- *Allium sativum* (<https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium+sativum>) bei *Plants For A Future*
- *Allium sativum* L., Karte zur Verbreitung in der Schweiz (<https://www.infoflora.ch/de/flora/3099-.html#map>) In: *Info Flora*, dem nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora.
- *Allium sativum* L. (<https://www.infoflora.ch/de/flora/3099-.html>) In: *Info Flora*, dem nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora.
- Datenblatt mit Verbreitung in Frankreich. (<http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3195-synthese>)
- Thomas Meyer: Datenblatt mit Bestimmungsschlüssel und Fotos (<http://www.blumeninschwaben.de/Einkeimblaettrige/Liliengewaechse/bulbillen.htm#Knoblauch>) bei *Flora-de: Flora von Deutschland* (alter Name der Website: *Blumen in Schwaben*)

Einzelnachweise

1. tropicos.org (<http://www.tropicos.org/Name/18401720?projectid=9>)
2. Rafaël Govaerts (Hrsg.): *Allium sativum* – Datenblatt bei *World Checklist of Selected Plant Families* des Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew. (<http://apps.kew.org/wcsp/qsearch.do?page=quickSearch&plantName=Allium>) Zuletzt eingesehen am 23. September 2016.

3. Netzeitung: *Forscher lüften Geheimnis um Knoblauch*. (<https://web.archive.org/web/20070521213717/http://www.netzeitung.de/wissenschaft/781371.html>) (Memento vom 21. Mai 2007 im Internet Archive)
4. M. K. Jain, C. Scanzello, R. Apitz-Castro: *Wirkung des Knoblauchs – Wahrheit und Dichtung*. In: *Chemie in unserer Zeit*. 22. Jahrg. 1988, Nr. 6, S. 193–200.
5. Eun Jin Lee, Yohannes H. Rezenom, David H. Russell, Bhimanagouda S. Patil, Kil Sun Yoo: *Elucidation of chemical structures of pink-red pigments responsible for 'pinking' in macerated onion (*Allium cepa* L.) using HPLC–DAD and tandem mass spectrometry*. In: *Food Chemistry*. Band 131, Nr. 3, 1. April 2012, S. 852–861, doi:10.1016/j.foodchem.2011.09.059 (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.09.059>).
6. Jungeun Cho, Eun Jin Lee, Kil Sun Yoo, Seung Koo Lee, Bhimanagouda S. Patil: *Identification of Candidate Amino Acids Involved in the Formation of Blue Pigments in Crushed Garlic Cloves (*Allium sativum* L.)*. In: *Journal of Food Science*. Band 74, Nr. 1, 1. Januar 2009, S. C11–C16, doi:10.1111/j.1750-3841.2008.00986.x (<https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2008.00986.x>).
7. T. M. Lukes: *Factors Governing the Greening of Garlic Puree*. In: *Journal of Food Science*. Band 51, Nr. 6, 1. November 1986, S. 1577–1577, doi:10.1111/j.1365-2621.1986.tb13869.x (<https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1986.tb13869.x>).
8. Sano, T.: *Green pigment formation in ground garlic*. In: Univ. of California, Berkeley (Hrsg.): *M.S. thesis*.
9. Theodor Dingermann, Rudolf Hänsel, Ilse Zündorf (Hrsg.): *Pharmazeutische Biologie: Molekulare Grundlagen und klinische Anwendungen*. 1. Auflage. Springer Verlag, Berlin 2002, ISBN 3-540-42844-5, S. 61.
10. *Allium sativum* (<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2368>) im Germplasm Resources Information Network (GRIN), USDA, ARS, National Genetic Resources Program. National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland.
11. Karlheinz Senghas, Siegmund Seybold: *Flora von Deutschland und angrenzender Länder. Ein Buch zum Bestimmen der wild wachsenden und häufig kultivierten Gefäßpflanzen*. Begründet von Otto Schmeil, Jost Fitschen. 92. durchgesehene Auflage. Quelle & Meyer, Wiebelsheim 2003, ISBN 3-494-01328-4.
12. Pablo F. Cavagnaro, Alejandra Camargo, Claudio R. Galmarini, Philipp W. Simon: *Effect of Cooking on Garlic (*Allium sativum* L.) Antiplatelet Activity and Thiosulfinates Content*. In: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Band 55, Nr. 4, Februar 2007, S. 1280–1288, doi:10.1021/jf062587s (<https://doi.org/10.1021/jf062587s>).
13. *Schwarzer Knoblauch* (https://www.uniklinik-freiburg.de/fileadmin/mediapool/08_institute/recht_smedizin/pdf/Addenda/2016/SchwarzerKnoblauch.pdf) (PDF) uniklinik-freiburg.de
14. Hedda Thielking: *Warenverkaufskunde: Knoblauch*. (<https://lebensmittelpraxis.de/warenkunden/26927-warenverkaufskunde-knoblauch.html>) Abgerufen am 24. August 2020 (deutsch).
15. K. Ried, O. R. Frank, N. P. Stocks, P. Fakler, T. Sullivan: *Effect of garlic on blood pressure: a systematic review and meta-analysis*. *BMC Cardiovasc Disord* 2008; 8: 13. PMID 18554422.
16. Christoph D. Gardener, Larry D. Lawson, Eric Block, Lorraine M. Chatterjee, Alexandre Kiazand, Raymond R. Balise, Helena C. Kraemer: *Effect of Raw Garlic vs Commercial Garlic Supplements on Plasma Lipid Concentrations in Adults With Moderate Hypercholesterolemia: A Randomized Clinical Trial*. In: *JAMA Internal Medicine*. 167/4/2007, S. 346–353. PMID 17325296.
17. K. M. Reinhart, R. Talati u. a.: *The impact of garlic on lipid parameters: a systematic review and meta-analysis*. In: *Nutrition research reviews*. Band 22, Nummer 1, Juni 2009, S. 39–48, doi:10.1017/S0954422409350003, PMID 19555517 (Review).
18. K. Ried, O. R. Frank u. a.: *Effect of garlic on blood pressure: a systematic review and meta-analysis*. In: *BMC cardiovascular disorders*. Band 8, 2008, S. 13, doi:10.1186/1471-2261-8-13, PMID 18554422, PMC 2442048 (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2442048/>) (freier Volltext) (Review).

19. S. N. Ngo, D. B. Williams u. a.: *Does garlic reduce risk of colorectal cancer? A systematic review.* (<http://jn.nutrition.org/cgi/content/abstract/137/10/2264>) In: *The Journal of nutrition*. Band 137, Nummer 10, Oktober 2007, S. 2264–2269, PMID 17885009 (Review).
20. Gemüse Online: *Knoblauch aus Brutzwiebeln.* (<http://www.gemuese-online.de/Archiv/PDF-Archiv/Knoblauch-aus-Brutzwiebeln,QUIEPTk2NzUxNyZNSUQ9MTA5Njk1.html>)
21. *Frühjahrsanbau von Knoblauch nicht mit allen Sorten bzw. Herkünften möglich. 'Gardos' und 'Ljubasha' mit gutem Ertrag und großen Zehen.* (https://www.lwg.bayern.de/gartenbau/oekologischer_anbau/127238/index.php) Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
22. *Crops > Garlic.* (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>) In: *Produktionsstatistik der FAO für 2018.* fao.org, abgerufen am 2. März 2020 (englisch).
23. *Knoblauch: Würze aus der Schweiz.* (<https://www.bauernzeitung.ch/news-archiv/2019/knoblauch-wuerze-aus-der-schweiz>) In: *bauernzeitung.ch*. 3. Februar 2019, abgerufen am 2. Juni 2019.
24. Silvia Schaub: *Die stinkenden Zehen werden heimisch.* (<https://www.tagblatt.ch/leben/die-wunderknolle-wird-heimisch-ld.1123782>) In: *tagblatt.ch*. 2. Juni 2019, abgerufen am 2. Juni 2019.
25. Silvia Schaub: *Die stinkenden Zehen werden heimisch.* (<https://www.tagblatt.ch/leben/die-wunderknolle-wird-heimisch-ld.1123782>) In: *tagblatt.ch*. 2. Juni 2019, abgerufen am 2. Juni 2019.
26. Herodot, *Historien*, 2.125.
27. Numeri 11.5
28. Gittin 69a, 329, nach K. Codell Carter: *Causes of Disease and Death in the Babylonian Talmud.* In: *Medizinhistorisches Journal*, Band 26, Nr. 1/2, 1991, S. 103, JSTOR 25804034 (<https://www.jstor.org/stable/25804034>).
29. Solomon Zeitlin: *Taḳḳanot 'Ezra.* In: *Jewish Quarterly Review*, Neue Folge 8/1, 1917, S. 62, JSTOR 1451402 (<https://www.jstor.org/stable/1451402>).
30. Solomon Zeitlin: *Taḳḳanot 'Ezra.* In: *Jewish Quarterly Review*, Neue Folge 8/1, 1917, S. 66 f., JSTOR 1451402 (<https://www.jstor.org/stable/1451402>).
31. Eupolis Fr. 304
32. Stewart Flory: *Who read Herodotus' Histories?* In: *American Journal of Philology* 101/1, 1980, S. 19, JSTOR 294167 (<https://www.jstor.org/stable/294167>)
33. Christopher Hobbs: *Garlic – The Pungent Panacea.* In: *Pharmacy in History* 34/3, 1992, S. 159, JSTOR 41111461 (<https://www.jstor.org/stable/41111461>).
34. Dioskurides, *De materia medica*, Buch II, Kapitel 152.
35. Konrad Goehl: *Beobachtungen und Ergänzungen zum 'Circa instans'.* In: *Medizinhistorische Mitteilungen. Zeitschrift für Wissenschaftsgeschichte und Fachprosaforschung*. Band 34, 2015 (2016), S. 69–77, hier: S. 74.
36. Barbara Brennessel, Michael D. C. Drout, Robyn Gravel: *Reassessment of the Efficacy of Anglo-Saxon Medicine.* In: *Anglo-Saxon England*, 34, 2005, S. 183–195, JSTOR 44512361 (<https://www.jstor.org/stable/44512361>).
37. Siegfried Seligmann: *Der böse Blick und Verwandtes.* Band 2. Georg Olms Verlag, 1985, ISBN 978-3-487-41422-5, S. 73 (books.google.com (<http://books.google.com/books?id=aZo3zYrMJBYC&pg=RA1-PA73>)).
38. Peyman Matin: *Apotropaic Plants in the Persian Folk Culture.* In: *Iran and the Caucasus*, Band 16, Nr. 2, 2012, S. 189–200, JSTOR 41723237 (<https://www.jstor.org/stable/41723237>).
39. M. Huss (Hrsg.): *Wörterbuch der luxemburgischen Mundart.* 1906.
40. Carl Jessen: *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen.* Verlag von Philipp Cohen Hannover 1882, S. 19; [Textarchiv – Internet Archive](https://archive.org/details/diedeutschenvol00pritgoo/page/n37/mode/1up) (<https://archive.org/details/diedeutschenvol00pritgoo/page/n37/mode/1up>).

41. Theophrastos von Eresos: *Naturgeschichte der Gewächse*. 4. Jh. v. Chr. Ausgabe. Kurt Sprengel. Friedrich Hammerich, Altona 1822, Band I, S. 254–255 (Buch VII, Kapitel 4/11–12) Übersetzung (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10238430_00268.html), Band II, S. 259–260 Erläuterungen (Digitalisat) (<https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/goToPage/bsb10238431.html?pageNo=267>)
42. Pedanos Dioskurides. 1. Jh.: *De Medicinali Materia libri quinque*. Übersetzung. Julius Berendes. *Des Pedanus Dioskurides Arzneimittellehre in 5 Büchern*. Enke, Stuttgart 1902, S. 234 (Buch II, Kapitel 181): *Skordon* (Digitalisat) (<https://archive.org/stream/despedanosdios00pedagoog#page/n246/mode/1up>)
43. Plinius der Ältere, 1. Jh.: *Naturalis historia* Buch XX, Kapitel xxiii (§ 50–57): *Alium* (Digitalisat) (https://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/20*.html#xxiii); Übersetzung Külb 1855 (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10246059_00736.html)
44. Galen, 2. Jh., *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, Buch VIII, Kapitel 18/27 (nach der Ausgabe Kühn 1826, Band XII, S. 126): *Scorodum. Allium. Scorodoprasum* (Digitalisat) (<https://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=pag&cote=45674x12&p=129>)
45. Erstdruck: Rom 1481, Kapitel 73: *Scordeon* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlung.de/index.html?c=viewer&l=de&bandnummer=bsb00064270&pimage=00137&v=100&nav=>)
46. Avicenna, 11. Jh.: *Kanon der Medizin*. Übersetzung und Bearbeitung durch Gerhard von Cremona, Arnaldus de Villanova und Andrea Alpago (1450–1521). Basel 1556, Band II, Kapitel 74: *Alleum* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0009/bsb00090355/images/index.html?id=00090355&groesser=&fip=zytsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=3&seite=241>); Band II, Kapitel 630: *Scordeon* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0009/bsb00090355/images/index.html?id=00090355&groesser=&fip=zytsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=6&seite=351>)
47. Konstantin der Afrikaner, 11. Jh.: *Liber de gradibus simplicium*. Druck. *Opera*. Basel 1536, S. 382: *Allium* (Digitalisat) (<https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/goToPage/bsb11069388.html?pageNo=400>)
48. *Circa instans* 12. Jh. Druck. Venedig 1497, Blatt 188r–188v : *Allium* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00061068&pimage=379&v=100&nav=&l=de>)
49. *Pseudo-Serapion* 13. Jh., Druck. Venedig 1497, Blatt 145v (No CCCXXXI): *Alleum & Scordeon* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00061068&pimage=294&v=100&nav=&l=de>)
50. *Pseudo-Macer*. Edition: Ludwig Choulant. *Macer floridus de virtutibus herbarum ...* Leipzig 1832, Kapitel V (S. 34–36): *Allium* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/deviribusherbaru00mace/page/34/mode/2up>)

51. *Deutscher Macer*. Nach: Bernhard Schnell, William Crossgrove: *Der deutsche Macer. Vulgatafassung*. Niemeyer, Tübingen 2003, S. 330 (Kapitel 5): *Allium. Knoblauch*. --- Cpg 226, Elsaß, 1459–1469, Blatt 181v–182r (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg226/0384/image>). Transkription: (.v. *Allium* heißt knoblauch Der ist heiß vnd drucken (Er ist gut gessen oder da mit bestrichen wo die natrn oder der tharant gestochen hat (Sin geruch verdribt aller hant würme die vergifft tragen (Knoblauch gestossen mit honig vnd dar vff geleyt wo der hund gebisset es hilfft (Wer jne sudet mit essich vnd jne müßet vnd dz drincket das vertribt die spindelwürm vnd alle ander wurm in dem buch (Knoblauch mit sinen fasen in baumoley gesotten heilet wo vergifftig tier gebissen hat vnd zurknystet bein vnd glider (Mit der selben salben verdribt man der blasen vngemach vnd geswulst (Ypocras saget das des knoblauchs geruch verdribt secundinas das ist das hutlen da das kint in muter lip jnn liget (Welich wib daran versumet wurde so sie das kind gewynnet / die sol man seczen in ein locherichten stul vnd sol sie bedecken wol / vnd darunder wol reüchen mit dem knoblauch auch sie genieset / (Knoblauch gesotten mit milch vnd gedruncken oder rohe gessen es hilffet dem die lung wee dut (Eyn meyster heißet dyodes der spricht wer die wasser sucht habe das er den knoblauch nucze mit der Centaurien wann es vertribt die bosen fuchtickeit (Pytagoras der meister sagt knoblauch gestossen mit Coriander vnd mit win vnd das gedruncken vnd genuczet vertribt ein sucht die heißt nanfrasis das ist lenden siech vnd hilfft den die da swer edemen / Der selbe dranck weicht auch den buch (Knoblauch mit bonen gesotten vnd die dynne [Lexen II, Sp. 1440: tinne ... stirn ...] damit bestrichen hilfft wem das haupt we düet (Knoblauch mit genß smalcz gestossen vnd warm in das ore gelaßen wem es swiret es hilffet (Knoblauch mit hanen smalcz zu laßen vnd genuczt hilfft wider den husten (Knoblauch rauh odder gesotten genuczet machet heisser stymme hell (Knoblauch gestossen mit altem smer vnd vff aller hand geswulst geleyt sie zurget // (Welcher wegfertig [als Reisender] den knoblauch nuczet der endarff weder fremde wasser noch lufft schuhen
52. Charles Victor Daremberg und Friedrich Anton Reuß (1810–1868). *S. Hildegardis Abbatissae Subtilitatum Diversarum Naturarum Creaturarum Libri Novem. Physica*, Buch I, Kapitel 79: *Allium*. Migne, Paris 1855. Sp. 1162 (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10801026_00585.html) – Übersetzung: Marie-Louise Portmann, Basel 1991: *Allium hat die rechte Wärme und wächst aus der Stärke des Taus und hat „queck“ vom Beginn der Nacht bis es zu tagen beginnt und wenn es Morgen ist. Gesunden und Kranken ist es heilsamer als porrum. Es soll roh gegessen werden, denn wer es kocht, schafft gleichsam verdorbenen Wein, d.i. „seiger“, denn sein Saft ist temperiert und hat die rechte Wärme. Auch den Augen ist es nützlich, weil wegen seiner Wärme das Blut um die Augen stark hinaufgeführt wird, wonach sie rein werden. Massvoll gegessen wird das Blut im Menschen nicht über das Mass erwärmt. Wenn aber das allium alt ist, vergeht seine gesunde und rechte Frucht. Doch wenn es durch andere Speise ins rechte Maß gesetzt wird, kehrt es zu seinen Kräften zurück.*
53. Konrad von Megenberg, 14. Jh.: *Buch der Natur*. Ausgabe. Franz Pfeiffer. Aue, Stuttgart 1861, S. 384 (V/5): *Knoblauch* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10076915_00458.html)
54. *Galgant-Gewürz-Traktat* 13. / 14. Jh. Latein: Clm 4374, ohne Ort, 1401 (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0012/bsb00127803/images/index.html?id=00127803&groesser=&fip=193.174.98.30&no=&seite=493>) - Alemannisch: Cpg 620 Rezeptsammlung, Nordbayern, um 1450 (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg620/0162/image>)

55. Nikolaus Frauenlob 15. Jh. --- Cpg 583, Süd-West-Deutschland (Mattighofen), 1482–1486, Blatt 26v (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg583/0056/image>). Transkription (rubrizierte Textteile in Fettschrift): **Wem das hawpt we thuet** Man sal knoblach zuo stößen vnd mit dem safft sal man dÿen slaff bestreichen Oder man sal knoblach vnd pon mit einander kochen vnd mit dem wasser sal man den slaff da mit bestreichen vnd salben **Wem dÿ oren we thondt** Man sal knoblach safft mit pfeffer wal ze stößen vnd also warm in das ander or traffen da kein wetagen nit in ist das hilfft dem andern das da nit we tuet **Wer vngesundte vnd vnraine payn hab etc.** Man sal knoblach jn wasser wal syeden vnd damit sal man dÿ vngesuntten pain oft waschen das hilfft **Wem das gestain in der plater we thuet** Man sal knoblach hewpper jn wasser wal sieden vnczt auff das drittail vnd da von sal man trincken iij tag das zepricht das gestain in der plater vnd ist guet **Wider dy huesten vnd rauczend stÿm helfen wil** Man sal knoblach jn wasser wal syeden vncz auff das drittayl vnd das essen ader darab trincken das hilfft wider dy huesten vnd wem dÿ stÿm rawczendt ist **Wer von ainem giftigen tier vergifft ist worden** Man sal knoblach jn hönig zestößen vnd auff dÿ stat legen do der pis ist des huncz ob aber ain anders giftigs tier den menschen vergifft hat so zestöss man allain knoblach vnd leg es auff dÿ stat da der mensch gelaidigt ist worden **Wer wüerm jm pauch hat** Man sal knoblach jn mulsa wal sieden vnd sal das dann mit essich trincken das vertreibt dÿ wüerm jm pauch vnd dÿ niss auff dem hawbt **Ein guete erczney von knoblach** Man sal knoblach mit aller seiner zuegehörung in öll wol sieden vnd dann zuo stözzen mit der erczney sal man bestreichen allerlay schedlich sach ader schleg die vergifft sind **Mer ein erczney** Man sal knoblach des morgens nüchterling essen das ist guet für den pösen lufft payde auff wasser vnd auff landt vnd das kain schedlich wasser dem menschen nicht mag geschaden ze trincken --- Cpg 666, Kurpfalz, 1478–1480, Blatt 111v–112r (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg666/0228/image>). Transkription: **Knoblach hat xij tuget vnd ist gut a** Wem daz haupt we tut Man sal knoblach zu stossen vnd mit dem safft den slaff bestreichen daz hilfft **b** Wem daz haupt we tut Man sal knoblach vnd pon miteinander kochen vnd mit dem wasser sal man den slaff bestreichen ader salben **c** Wem dÿ oren we tun Man sal knoblach safft pfeffer wal zu stossen vnd also warm jn daz ander ore treuffen do kein wetag jne ist daz hilfft dem andern **d** Wer vngesunte pein hat ader vnreyne Man sal knoblach jn wasser wal syden vnd do mit dy peine waschen **e** Wem daz gestein jn der platern we tut Man sal knoblach haupt jn wasser syden vncz uff daz dritteil vnd iij tag do von trincken **f** Wer ein vnvertig lungen hat Man sal knoblach mit milch wal syden vnd dor abe trincken daz hilfft **g** Welcher mensch jme wider dÿ husten vnd rauczend stÿme helfen wil Man sal knoblach jn wasser wal syden vnd daz essen ader dor von trincken daz hilfft wider dÿ husten **h** Wer von einem gyfftigen tÿer geleydigt ist Man sal knoblach mit honig zu stößen vnd auff dÿ stat legen do der mensche geleydigt ist **j** Welcher mensch wrm jn dem pauch hat Man sal knoblach jn mulsa syden vnd sal daz denn jn essig trincken daz vertreibt dy wrm jn dem pauch vnd auch dÿ nÿsse uff dem haupt **k** Ein besunder Erczney von knoblach Man sal knoblach mit all seiner zu gehörung jn öll wal syden vnd den zu stossen mit der erczney sal man zu stossen alle schedlich stiche ader slege dy vergifft sein **l** Wer jm wider dÿ geswulst helfen wil Man sal knoblach mit reynem smerbe zu stossen vnd auff dÿ geswolln stat legen daz vertreibt dÿ geswulst **m** Ein besunder Erczney von knoblach Man sal des morges nüchtern knoblach essen daz ist fur allen pösen lufft beyde uff wasser vnd uff lande vnd daz kein schedlig wasser dem menschen zu trincken geschaden mag
56. *Herbarius Moguntinus*, Mainz 1484, Teil I, Kapitel 7: *Alleum. Knobelauch* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0002/bsb00027407/images/index.html?id=00027407&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydqrseayasdaszyts&no=18&seite=25>)
57. *Gart der Gesundheit*. Mainz 1485, Kapitel 4: *Allium* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0003/bsb00032739/images/index.html?id=00032739&groesser=&fip=yztsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=9&seite=19>); Kapitel 358: *Scordeon* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0003/bsb00032739/images/index.html?id=00032739&groesser=&fip=yztsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=22&seite=571>)

58. *Hortus sanitatis* 1491, Mainz 1491, Teil I, Kapitel 14: *Allium* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0002/bsb00027846/images/index.html?id=00027846&groesser=&fip=xsyztsxd sydewqsdasfsdrqrsyztsqrs&no=18&seite=19>)
59. Hieronymus Brunschwig: *Kleines Destillierbuch*, Straßburg 1500, Blatt 65r–65v: *Knoblouch* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0003/bsb00031146/images/index.html?id=00031146&groesser=&fip=yztsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=6&seite=169>)
60. Lorenz Fries *Spiegel der Artzny*. J. Grüninger, Straßburg 1518, Blatt 40r: *Knoblauch* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digital-e-sammlungen.de/index.html?c=viewer&l=de&bandnummer=bsb00025948&pimage=00077&v=100&nav=>)
61. Paracelsus-Oporinus: *Scholia & Observationes quaedam perutiles in Macri Poemata de Virtutibus Herbarum, &c. quas loh. Oporinus (dum per triennium aut ultra Theophrasti esset Amanuensis) ex ore dictantis studiose exceperat.* (Nützliche Kommentare und Beobachtungen zu den Macer-Gedichten über die Kräfte der Heilpflanzen, welche Johannes Oporinus - drei Jahre oder länger Schreiber des Paracelsus - vom Gehörten eifrig ausgewählt hat.) Huser-Ausgabe der Werke des Paracelsus, Basel 1590, Teil 7, Seite 244–246: *Allium* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digital-e-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00022507&pimage=256&v=100&nav=&l=de>)
62. Otto Brunfels: *Ander Teyl des Teütschen Contrafayten Kreüterbüchs*. Johann Schott, Straßburg 1537, S. 33: *Knoblauch* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0005/bsb00054202/images/index.html?id=00054202&groesser=&fip=yztsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=4&seite=33>), S. 35: *Wylder Knoblauch* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0005/bsb00054202/images/index.html?id=00054202&groesser=&fip=yztsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=6&seite=35>)
63. Hieronymus Bock: *New Kreütter Büch*. Wendel Rihel, Straßburg 1539, Teil II, Kapitel 67: *Knoblauch* (Digitalisat) (https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11069345_00473.html); Teil II, Kapitel 68: *Waldt Knoblauch* (Digitalisat) (https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11069345_00475.html)
64. Leonhart Fuchs: *New Kreütterbuch ...* Michael Isingrin, Basel 1543, Kapitel 282: *Knob-lauch. Wald-knob-lauch* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0001/bsb00017437/images/index.html?id=00017437&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydqrsxdsydsdas&no=5&seite=723>)
65. Pietro Andrea Mattioli: *Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia*. Übersetzung durch Georg Handsch, bearbeitet durch Joachim Camerarius den Jüngeren, Johan Feyerabend, Franckfurt am Mayn 1586, Blatt 171v–173r: *Knoblauch* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0009/bsb00091089/images/index.html?id=00091089&seite=362&fip=193.174.98.30&nativeno=&groesser=100%25>)
66. Nicolas Lémeray : *Dictionnaire universel des drogues simples.*, Paris 1699, S. 24 : *Allium* (Digitalisat) (<https://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=pag e&cote=20798&p=44>); Übersetzung. *Vollständiges Materialien-Lexicon. Zu erst in Frantzösischer Sprache entworfen, nunmehr aber nach der dritten, um ein grosses vermehreten Edition [...] ins Hochteutsche übersetzt / Von Christoph Friedrich Richtern, [...]*. Leipzig: Johann Friedrich Braun, 1721, Sp. 35–36: *Allium* (Digitalisat) (<http://www.zeno.org/Lemery-1721/K/lemery-1721-001-0036>)
67. William Cullen: *A treatise of the materia medica*. Charles Elliot, Edinburgh 1789. Band II, S. 172–177: *Garlic* (Digitalisat) (https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10226635_00180.html). Deutsch. Samuel Hahnemann. Schwickert, Leipzig 1790. Band II, S. 199–203: *Knoblauch* (Digitalisat) (https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11268286_00211.html)
68. Jean-Louis Alibert: *Nouveaux éléments de thérapeutique et de matière médicale*. Crapart, Paris 3. Auflage 1814, Band I, S. 366–369: *Ail* (Digitalisat) (https://archive.org/details/b29332151_0001/page/366/mode/2up)

69. August Friedrich Hecker's praktische Arzneimittellehre. Revidiert und mit neuesten Entdeckungen bereichert von einem practischen Arzte. Camesius, Wien, Band II 1815, S. 10–13: *Frischer Knoblauch* (Digitalisat) (https://archive.org/stream/b29329838_0004#page/10/mode/2up)
70. Jonathan Pereira's Handbuch der Heilmittellehre. Nach dem Standpunkte der deutschen Medicin bearbeitet von Rudolf Buchheim. Leopold Voß, Leipzig 1846–48, Band II 1848, S. 102–103: *Allium sativum* (Digitalisat) (http://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10287961_00128.html)
71. Robert Bentley, Henry Trimen: *Medicinal plants.* J. & A. Churchill, London 1880, Band IV, No 280 (Digitalisat) (<https://archive.org/details/medicinalplantsb04bent/page/280/mode/2up>)
72. Theodor Husemann: *Handbuch der gesammten Arzneimittellehre.* Springer, Berlin 2. Aufl. 1883, S. 538 (Digitalisat) (<https://archive.org/details/handbuchdergesam02huse/page/538/mode/2up>)
73. Transkription und Übersetzung des Textes durch Franz Unterkircher. *Tacuinum sanitatis ...* Graz 2004, S. 65–66: *Alea. Aleum: complexio calida in III^o, sicca in III^o. Electio: meliores ex eo, quod est modice acuitatis. iuvamentum: contra venena frigida et morsus scorpionum et viperarum et interficit vermes. Nocumentum: nocet oculis et cerebro. Remotio nocumenti: cum aceto et oleo. Quid generant: humorem grossum et acutum. conveniunt frigidis, decrepitis et senibus, hyeme et montanis et septentrionalibus. --- Knoblauch. Knoblauch: Complexion: warm im 4., trocken im 3. Grad. Vorzuziehen: der beste ist solcher, der nicht zu scharf ist. Nutzen: gegen kalte Gifte und gegen den Biss von Skorpionen und Vipern, er tötet die Würmer. Schaden: er schadet den Augen und dem Gehirn. Verhütung des Schadens: mit Essig und Öl. Was er erzeugt: grobe und scharfe Säfte. Zuträglich für Menschen mit kalter Komplexion, für Geschwächte und Greise, im Winter und in gebirgigen und nördlichen Gegenden.*
74. Brigitte Hoppe. *Das Kräuterbuch des Hieronymus Bock. Wissenschaftshistorische Untersuchung. Mit einem Verzeichnis sämtlicher Pflanzen des Werkes, der literarischen Quellen der Heilanzeigen und der Anwendungen der Pflanzen.* Hiersemann, Stuttgart 1969, S. 291–293

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Knoblauch&oldid=206695749>“

Diese Seite wurde zuletzt am 19. Dezember 2020 um 16:58 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden. Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.