

Del aus roten Holunderbeeren.

Man hat oft die Beeren des roten Holunders, auch Berg- oder Hirschholunder genannt (*Sambucus racemosa*), als eine unserer ergiebigsten Delquellen bezeichnet und zu ihrer Sammlung angeregt. Der Kriegsausschuß für Oel und Fette sieht sich gezwungen, vor dem Genuß des aus den Beeren des roten Holunders durch Pressen oder Extraktion gewonnenen Oels zu warnen. Es haben sich nämlich nach dem Genuß dieses fetten Oels Unzuträglichkeiten gezeigt, die sich besonders in heftigem Erbrechen und Abführwirkung bei verschiedenen Personen äußerten. Auf Veranlassung des Kriegsausschusses hat daraufhin Geheimrat Thomas, Direktor des Pharmazeutischen Instituts der Berliner königlichen Universität, chemische und physiologische Untersuchungen vorgenommen, um die Ursache dieser Erscheinungen zu ermitteln.

Die Beeren des roten Holunders enthalten zwei völlig verschiedene Oele: Das eine ist in nur sehr geringer Menge im Fruchtfleisch enthalten, während das andere die Kerne der Beeren in ziemlich reichem Maße aufweist. Das Fruchtfleischöl ist dunkelgelb gefärbt, erstarrt zum Teil schon bei Zimmertemperatur und ist bei minus 9 Grad vollkommen fest. Die physiologischen Untersuchungen ergaben, daß es keine gesundheitsschädlichen Eigenschaften besitzt. Anders dagegen das Samenöl. Es gehört zu den trocknenden Oelen und hat die hohe Jodzahl 177,4, Säurezahl 29,24 und Verseifungszahl 188,5. Daß in ihm ein Del vorliegt, dessen Genuß brachetische erregende Eigenschaften und Abführwirkung besitzt, erwiesen die im Pharmazeutischen Institut der königlichen Universität angestellten Untersuchungen einwandfrei. Sie wurden durch Fütterungsversuche, die mit Preßrückständen von roten Holunderbeeren im Tierphysiologischen Institut der Berliner Landwirtschaftlichen Hochschule vorgenommen wurden, in vollem Umfange bestätigt.

Hierdurch erklärt sich die Tatsache: das durch Auskochen der frischen Beeren gewonnene Del, wobei das Samenöl nicht mitgenommen wird, war vielen Personen durchaus zuträglich; ebenso die aus dem Fruchtfleisch hergestellte Marmelade, welche die Samen wohl kaum enthält. Selbst wenn auch ganze Samen noch in dieser Marmelade vorhanden waren, so konnte die Delwirkung der Samen nicht zur Geltung kommen, da das Del selbst beim Kochen nicht aus den Samen herausgezogen wird und daher auch nicht beim Passieren des Körpers zur Einwirkung auf diesen kommen konnte.

Ist nun auch das Fruchtfleischöl genießbar, so muß doch seine Herstellung in Anbetracht der geringen Ausbeute (0,16—0,65 v. H. auf frische Beeren berechnet) als nicht lohnend bezeichnet werden, ganz abgesehen davon, daß es wegen seines wenig angenehmen Geschmacks ohne vorherige Raffination kaum Anklang finden dürfte. Dagegen muß vor dem Genuß des Oels, das durch Pressen und Extraktion aus den Samen des roten Holunders gewonnen wird, wegen seiner gesundheitsschädlichen Eigenschaften auf das nachdrücklichste gewarnt werden.