

Oel- und Fettgewinnung.

Geschenke der heimischen Flur.

Wie auf dem Gebiet der Faserstoffgewinnung die Not der Zeit sich als Lehrmeisterin erwiesen hat, so nicht minder auf dem Gebiet der Gewinnung von pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen. Nur durch weitgetriebene Sparsamkeit und weitgehende Heranziehung aller Quellen, die überhaupt in Betracht kommen, hat man dem Fettausfall einigermaßen begegnen können. Fehlen doch von den tierischen Fetten uns heute 10—20 Prozent, von den pflanzlichen Fetten sogar 98 Prozent gegenüber der Friedenszeit. Unsere Einfuhr an tierischen Fetten (ohne Milch, Käse usw.) hatte im letzten Friedensjahre einen Wert von 218 Mill. M., an pflanzlichen Fetten (Früchte und Samen) wurden über 500 Mill. M. eingeführt. Wo gibt es für uns heute Kopra, Palmkerne, Palmöl, Erdnuß, Olivenöl, Baumwollsaatöl?

Die fetten Öle finden sich, wie kürzlich Prof. Dr. Gilg vom Botanischen Garten in einem Vortrage ausführte, im Gegensatz zu den flüchtigen Ölen meist im Samen der Pflanzen als Reservestoff, vielfach mit Eiweißstoffen zusammen, hin und wieder hat solcher Samen auch Stärke und Zucker wie bei der Erdnuß, so daß wir uns damit ausschließlich ernähren könnten. Die Zahl der bei uns gebauten oder wildwachsenden Ölpflanzen ist glücklicherweise nicht ganz gering. Der Samen der Flachspflanze enthält 40 Prozent fettes Öl, aus ihm gewinnt man das Leinöl. Freilich Faser und Öl kann man nicht gleichzeitig von derselben Pflanze in gleicher Güte erhalten, es schließt das eine das andere aus. Belgiens Flachspflanzen liefern die vorzügliche Faser, die trockliche Leinsaaten aber wurde vor dem Kriege aus Indien, Argentinien und Südrußland bezogen, die für die Flachsfasern nicht in Betracht kamen. Aus der Hanfsaat gewinnt man für technische Zwecke ein wertvolles Öl; der verstärkte Anbau in Rußland kommt auch der Ölgewinnung zugute. Auch der Mohnsamen ist sehr reich (50 Prozent) und liefert ein vorzügliches Speiseföl, die Nachpressung außerdem ein brauchbares technisches Öl. Nicht weniger wertvoll ist in dieser Beziehung die Sonnenblume, von der aber nur hervorragende Sorten für die Ölgewinnung in Frage kommen.

Zu den sog. Holbtrockenen Ölen gehört vor allem das Sesamöl. Der Anbau der Sesampflanze, deren Saat wir aus Indien bezogen, sollte für Bulgarien und die Türkei ins Auge gefaßt werden. Die Sojabohnenkultur, die in den siebziger und achtziger Jahren in Süddeutschland und Oesterreich in Aufnahme kam, ist leider bei uns in Vergessenheit geraten, so daß die Mandchurien vor dem Kriege unser Lieferant war. Eine unerschöpfliche Eiweiß- und Ölquelle bieten die Getreideleime. Rechnet man nur 1 Prozent des Samengewichts auf den Keim und von letzterem 10 Prozent auf das Öl, so ergeben sich doch noch ganz erhebliche Mengen Öl bei maschineller Entfernung des Keims, der an sich auch das Mehl ungünstig beeinflusst. Das wertvolle Buchedernöl ist bekannt, leider liefert die Buche nur alle 6—8 Jahre volle Erträge, zuletzt 1916. 30—40 Prozent fettes Öl und 20 Prozent Eiweiß enthalten Raps, Rübsen, Kohlsaat. Wir sollten den stark zurückgegangenen Anbau wieder heben. Durch geeignete Behandlung kann man aus Raps und Rübsen heute auch ein gutes Speiseföl gewinnen. Senf, Leindotter, Hebrich und Rettich sind wertvolle Ölpflanzen, der Rettichsamen enthält 46 Prozent fettes Öl. Aus dem Steinobst (Aprikosen, Zwetschen, Pflaumen, Mandeln, Kirschen) hat erst der Krieg uns ein gutes Öl zu gewinnen gelehrt. Delhaltig sind endlich auch die Samen der Haselnuß, Hartriegel, des roten Holunder, der Korkkastanie, der Linde — diese letztere aber schwierig zu behandeln —, der Weinrebe,