

Sammelt auch die Beeren des roten Holunders.

Eine der bekömmlichsten Speisen ist das Mus aus den Beeren des schwarzen Holunders, bei uns mehr unter dem Namen „Hollerröster“ bekannt. Jede Hausfrau kennt die Zubereitung desselben, wenn sie auch örtlich etwas von einander verschieden ist. Nicht oder nur wenig bekannt ist die Kenntnis davon, daß auch die Beeren des roten Holunders in derselben Weise verwendet werden können. Dies ist umso angenehmer, als er jetzt schon fruchtet, während der schwarze doch erst später reif wird. Allenthalben leuchten die roten Beerenstände jetzt aus Holzschlägen heraus, wo sie besonders üppig gedeihen; ebenso findet man sie an Waldrändern, als Unterholz in lichten Wäldern. Die Zubereitung dieser etwas kleineren Beeren ist ganz gleich der der schwarzen. Besonders kalt genossen ist das daraus bereitete Obstmus außerordentlich wohlschmeckend. Der Geschmack ist dem des schwarzen fast vollkommen gleich. Es ist nur rötlich gefärbt. Da die Beeren besonders saftig sind, kann auch der Saft ausgepreßt und mit Zucker eingekocht werden. Er ist sehr gesund und erfrischend, wie überhaupt dem Holunder nicht zu unterschätzende Heilkräfte innewohnen. Die diaphoretische Wirkung seiner Blüten macht sich ja auch die moderne Heilkunde zu Nutzen.