

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 34 (1943)  
**Heft:** 3-4

**Artikel:** Zur Giftwirkung der Bucheckern  
**Autor:** Sabalitschka, Th.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-983075>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# ZUR GIFTWIRKUNG DER BUCHECKERN

Von Prof. Th. *Sabalitschka*

(Aus der Biologisch-Chemischen Forschungsanstalt, Berlin)

In ihrer Mitteilung «Über Bucheckern und Bucheckernöl» erwähnen J. *Pritzker* und R. *Jungkunz*<sup>1)</sup> meinen Bericht vom Jahre 1920<sup>2)</sup> über Untersuchung eines bei der Ölgewinnung aus Bucheckern angefallenen Pressrückstandes. Ich fand in dem Pressmehl 0,51 %  $(\text{COOH})_2 \cdot 2 \text{H}_2\text{O}$  in löslicher Form und hielt diesen Befund schon ausreichend zur Erklärung der damals vorliegenden Erfahrungen über die Giftwirkung von Bucheckermehl. Dass Oxalsäure ein Urheber der Giftwirkung des Bucheckermehles ist, dafür sprachen auch folgende Tatsachen: Vergiftungen durch Bucheckermehl waren nur beim Menschen und bei Einhufern, nicht aber bei Wiederkäuern beobachtet, und letztere sind im Gegensatz zu den Einhufern gerade gegen Oxalsäure besonders widerstandsfähig.

J. *Pritzker* und R. *Jungkunz* führen die Giftwirkung auf das von *Böhm*<sup>3)</sup> in den Bucheckern im Jahre 1885 gefundene Cholin bzw. das bei dessen Zersetzung entstehende Trimethylamin zurück und nehmen an, mir sei der ältere Cholinbefund entgangen. Scheinbar übersahen die genannten Autoren meine ganz gleichartigen Ausführungen in jenem Bericht. Nach Erläuterung der Versuchsergebnisse von *Herberger*, *Zanon*, *Brandl* und *Rakowicki*, *Habermann* und *Böhm* sagte ich: «Man ist versucht, die Mitteilung dieser Forscher dahin zu deuten, dass die Bucheln Cholin enthalten, das ja bekanntlich auch zu dem giftigeren Trimethylamin sich zersetzen kann. Es wäre dann auch das Alkaloid von *Herberger* und *Habermann* als Trimethylamin anzusprechen; das erscheint erlaubt, da die für das Alkaloid in beiden Fällen berichteten Eigenschaften mit jenen des Trimethylamins sich decken. Dies war die einzige Möglichkeit, aus der bisher vorhandenen Literatur die Giftwirkung der Bucheln zu erklären.» In gleicher Weise hatte ich übrigens schon vorher die Giftwirkung der Bucheckern wiederholt gedeutet<sup>4)</sup>. Somit stimme ich hierin mit J. *Pritzker* und R. *Jungkunz* vollkommen überein.

Bei eigenen Untersuchungen fand ich dann den oben erwähnten Oxalsäuregehalt des Pressmehles und zog diesen mit zur Erklärung der Giftwirkung des Pressmehles heran. Im Gegensatz dazu fanden aber nun J. *Pritzker* und R. *Jungkunz* in reinen Bucheckern keine Oxalsäure. Der scheinbare Widerspruch zwischen der Feststellung jener Autoren und meinem Untersuchungsergebnis ist durch einen kürzlich von mir gegebenen Hinweis<sup>5)</sup> bereits erklärt. A. *Melnikowa* und W. S. *Butkewitsch*<sup>6)</sup> und *Frischbier* und *Richtsteiger*<sup>7)</sup> erwiesen die reichliche Bildung von Oxalsäure durch Schimmelpilze aus Kohlehydraten, letztere bezeichnen daher *Aspergillus niger* als einen für Truppenpferdebestände gefährlichsten Schimmelpilz. Sowohl die auf dem Waldboden liegenden oder feucht lagernden Bucheckern als auch das feucht lagernde Bucheckermehl werden leicht von Schimmelpilzen befallen, was zur Entstehung von Oxalsäure in diesen Materialien führen kann. Ich liess in meinem jüngsten Hinweis<sup>5)</sup> die Frage offen, ob die von mir früher in dem Pressmehl gefundene Oxalsäure schon in den frischen Bucheckern war oder erst nachträglich auf solche Weise entstand. Nach dem Befund von J. *Pritzker* und R. *Jungkunz* ist nunmehr letzteres anzunehmen. Die Vorbehandlung des mir damals zur Untersuchung überwiesenen Pressrückstandes ist mir unbekannt; unter den damaligen Verhältnissen ist eine unsachgemässe Vorbehandlung des Gutes, also ein Schimmelbefall desselben, nahegelegt.

#### *Zusammenfassung*

Bucheckern und Bucheckermehl, die für die menschliche und tierische Ernährung benutzt werden sollen, sind folglich so zu behandeln, dass Schimmelbefall vermieden wird.

#### *Résumé*

Les fâines et la farine de fâines destinées à l'alimentation humaine ou à l'affouragement doivent être traitées de telle manière qu'elles soient protégées contre toute atteinte de moisissures.

#### *Literatur*

- 1) Mitt. Gebiete Lebensmittelunters. Hyg. 34, 107 (1943).
- 2) Ber. dtsh. pharmaz. Ges. 30, 259 (1920).
- 3) Naunyn-Schmiedebergs Arch. exp. Pathol. Pharmacol. 19, 89 (1885).
- 4) Apotheker-Ztg. 33, 477 (1918); Verhandl. d. botan. Vereins d. Prov. Brandenburg 60, 202 (1918); Zeitschr. f. Abfall-Verwertung 1919, 133.
- 5) Dtsch. Lebensmittel-Rundschau 1943, 55.
- 6) Microbiol. 8, 818 (1939); Chem. Zentralbl. 1940, II, 1158.
- 7) Z. Vet. kde. 53, 391 (1941); Z. Unters. Lebensm. 83, 579 (1942).