Zeitschrift: Brugger Neujahrsblätter
Herausgeber: Kulturgesellschaft des Bezirks Brugg
Band: 33 (1923)

Artikel: Die Oelmühle zu Veltheim
Autor: Salm, F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-901564

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

Oele Veltheim

Die Oelmühle zu Veltheim.

Wer der aussichtsreichen Gislifluh einen Besuch abstatten will, den führt vielleicht der Weg von Veltheim dem Dorfbach entlang durch ein kleines Tälchen. Etwa 10 Minuten vom Dorfe entfernt, bemerkt er ein Gebäude, er glaubt auf den ersten Blick, es sei ein Wohnhäuschen, und frägt sich: Wer hat wohl Freude gehabt, sich hier anzusiedeln? Geht er einige Schritte weiter, so hört er ein lautes Pochen; es ist ein abwechselnd gehobener und niedersausender Holzbalken, der „Oelschlegel". Wir stehen vor der Oele zu Veltheim. Tritt man ein, so kann man bald sehen, wie das Oel aus den ölhaltigen Samen gewonnen wird. Ein kleines

Walzwerk und ein Reibstein zerquetschen die Samen. Nachher wird die Masse in einer Pfanne mit etwas Wasserzusatz erwärmt, in ein sogenanntes Oeltuch gepackt und in einen eichenen Trog geschoben, welcher mit Eisenwerk gehörig zusammengeklammert ist. Nun setzt sich der Schlegel in Bewegung, und alsobald fließt das Oel hell und klar in die bereitstehenden Schüsseln. In einer Stunde kann einer sein Oel schon mit nach Hause nehmen. Die Ausbeute ist auf diese Art eine bessere, als durch die neueren Pressen, welche die gegenwärtige Maschinentechnik zustande bringt. Das kleinste Quantum, das gepreßt werden kann, ist ein halbes altes Viertel und liefert zirka 1½ Liter Oel. Das Auspressen größerer Mengen erfordert entsprechend mehr Zeit. Die aus der Packung kommenden, noch warmen Oelkuchen können wieder zerschlagen, unter den Reibstein gebracht und zum zweiten Mal gepreßt werden. In diesem Falle ist die Ausbeute die denkbar günstigste, bis 70 %. Das Oeltuch, von dem die Rede ist, wird hergestellt aus den gereinigten Haaren des Rindviehs oder aus Kamelhaar. Kataloge hierüber werden aus Deutschland dem Oeler zugesandt. Er kann es auch selbst herstellen, wenn ihm ein Seiler die Haare zu Schnüren spinnt. Ein solches Tuch hält etwa zwei Jahre lang das Hämmern aus.

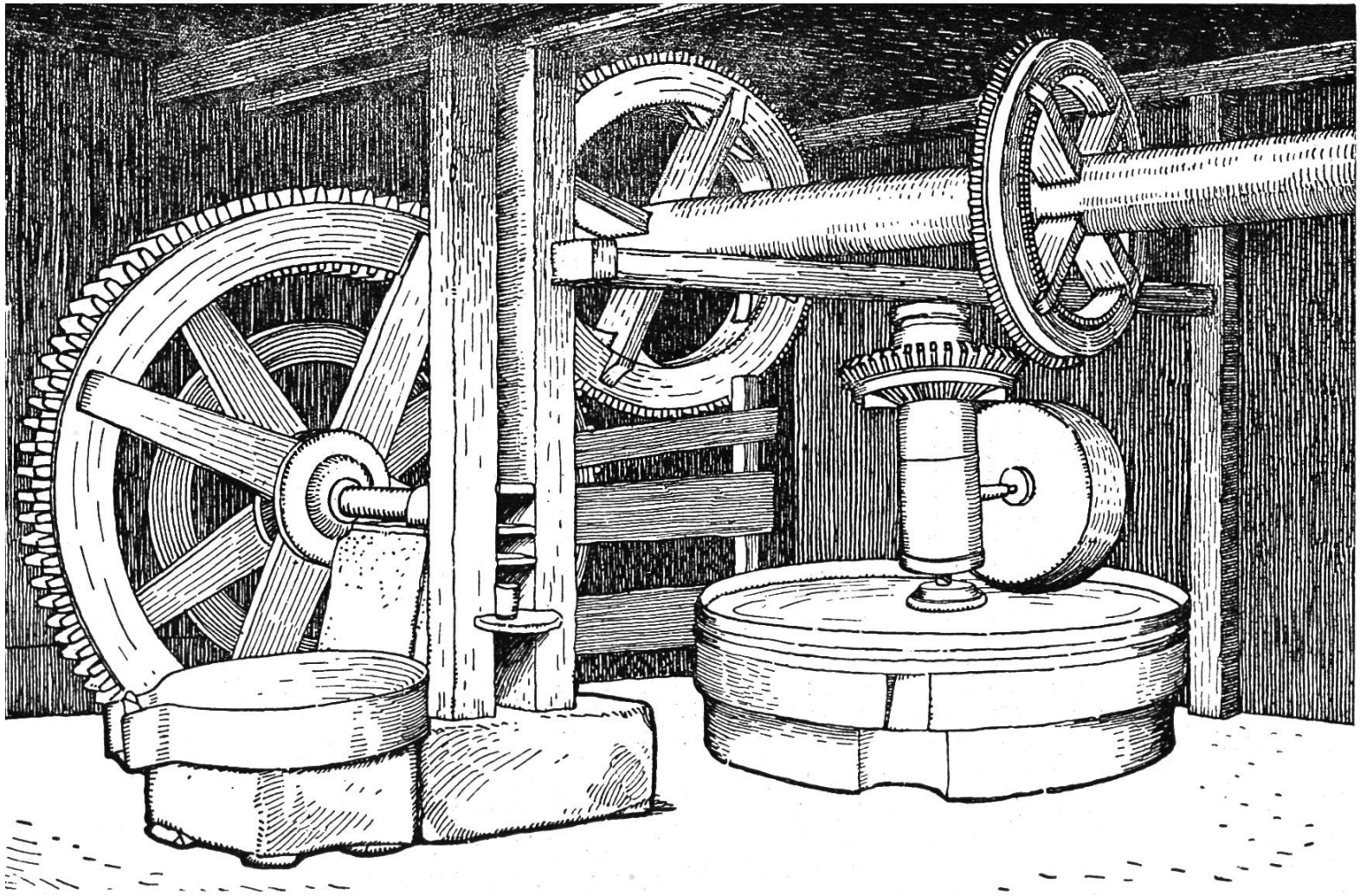
Die Oelpresse ist jedenfalls eine alte Einrichtung. Heißt denn nicht Gethsemane, der Ort, wo Christus die letzte Nacht auf Erden verbrachte, Oelkelter? Unsere Ahnen mußten, als sie von der Kienspanbeleuchtung zur Oellampe übergingen, durch irgend eine Vorrichtung Oel herstellen können.

Alte Leute wissen zu erzählen, daß die frühere Oele im Unterdorf abseits des Baches stand. Das Oel wurde dort mittelst eines sogenannten Trottbaumes gewonnen. Ein altes Pferd, es soll ein blinder Schimmel gewesen sein, mußte den Reibstein ziehen. Die Oele ist mehrere Generationen hindurch immer im Besitze der gleichen Familie geblieben. Im Jahre 1795 ließ sie der damalige Besitzer da bauen, wo sie heute noch steht. Er erhielt vom Obervogt

des Amtes Schenkenberg die Erlaubnis, den Bach benützen zu dürfen; nur sollte er ihn „im Laufe nicht aufhalten", d. h. es durfte kein Stauweiher erstellt werden. Dies ehehafte Recht besteht jetzt noch. Längere Zeit wurde hier der Trottbaum immer noch gebraucht; erst im Jahre 1834 wurde von den Gebrüdern Hiltpold in Schinznach das Schlegelwerk erstellt, an welchem seither nichts Wesentliches mehr geändert wurde.

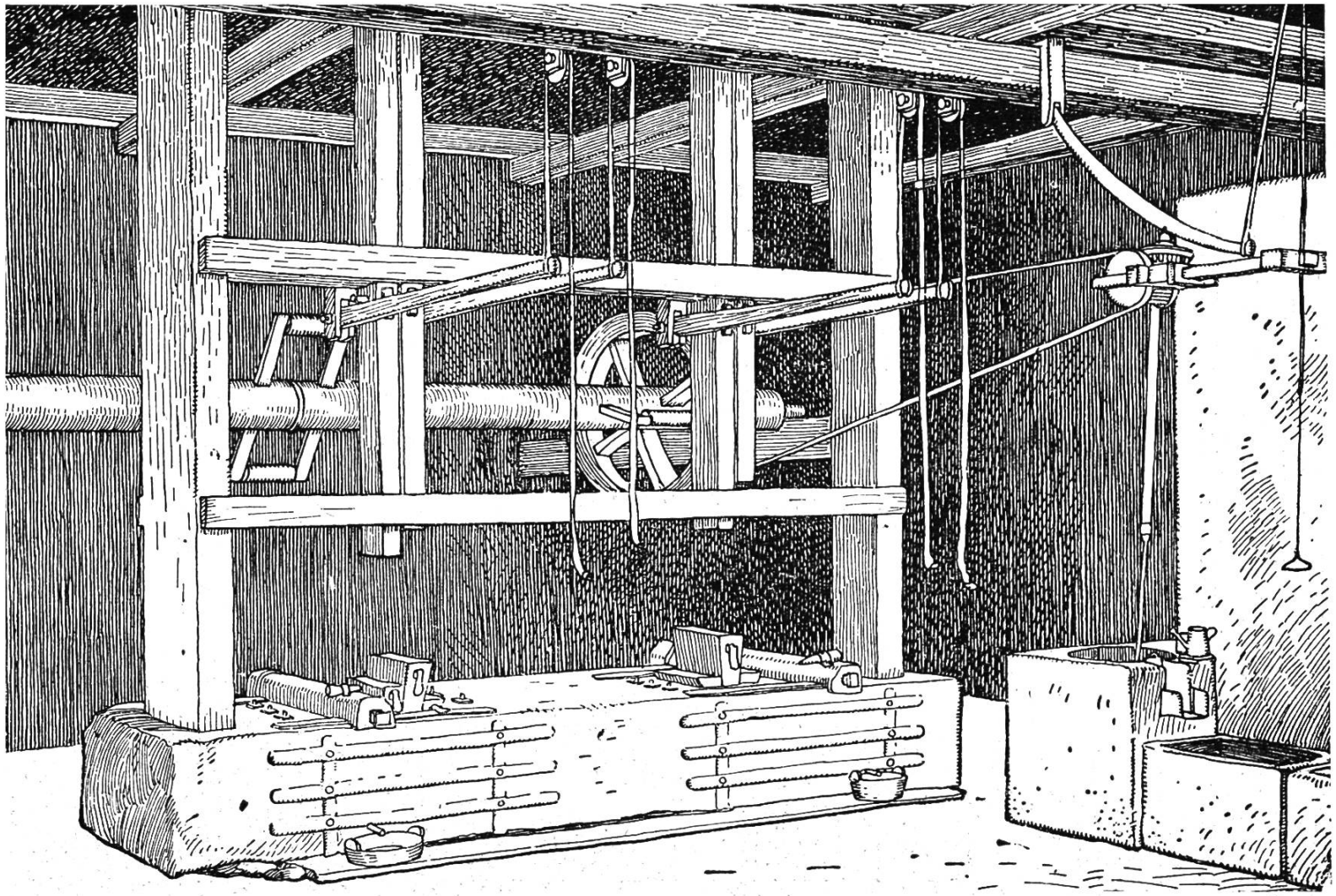
Vor zirka fünfzig Jahren waren in der Umgebung von Veltheim noch mehrere Oelen in Tätigkeit: in Schinznach, Bözberg, Lauffohr, Mülligen, Othmarsingen, Tieffurt-Mühle, Suhr, Biberstein, Ueken. Es war die Zeit, wo man das Repsöl zur Beleuchtung der Wohnräume brauchte. Unser verstorbener Schulinspektor Werder erzählte etwa beim „Bankett" einer Schlußprüfung, wie er viele Jahre eine freiwillige Bürgerschule oder sogenannte „Nachtschule" geführt habe, wobei jeder Schüler selber sein Oellämpchen mitbrachte. Zudem brauchte man das Repsöl als Speisefett. Wer kein Feinschmecker war, begnügte sich mit Speisen, die mit dem genannten Oel zubereitet waren. Wenn die Mutter des Hauses das Oel „verdampfte", wie der küchentechnische Ausdruck lautete, will sagen, als Speiseöl zubereitete, so wurden „Chüchli" gebacken. Das war ein Ereignis in der Familie.

Der Betrieb der Oele vollzog sich in einem Jahr ungefähr wie im andern. Im Sommer und bei allzu strenger Kälte war er eingestellt. Den größten Zuspruch hatte sie vom Herbst bis zum Frühling. Wenn „Hans und Vrene die Nüsse aufgeklopft", die Mohnsamen den Kapseln entnommen waren und der Bauer den Reps gedroschen und getrocknet hatte, so wurden je nach Quantum auf Hutten, Körben, Karren oder Fuhrwerken die Oelsamen in die Oele gebracht. Wer morgens früh sich einfand, konnte sein Oel noch am gleichen Tage mitnehmen. Die weit weg wohnenden Frauen und Töchter wurden berücksichtigt. Die lange dauernde Wartezeit wurde von Frauen mit Strickarbeiten



Einrichtung der „Ribi".

G. Müller, Brugg.



Schlagpresse.

G. Müller, Brugg.

ausgefüllt. Sie setzten sich wie in der Wohnstube auf die riesige, rechtwinklig zwei Wänden entlang gehende „Chunst", welche eine ganz behagliche Wärme ausstrahlte. Die Männer statteten dem Dorfe einen Besuch ab und sprachen dem „Erlibacher" zu, worauf es dann manchmal verspätete und mißglückte Heimfahrten absetzte, auf denen ein Teil des köstlichen Nasses verloren ging. Der Erlibacher wuchs an der südlichen Halde rechts vom Weg, der aus dem Dorf zur Oele führt. Hier soll auch die heilige Gisula ihre Frömmigkeit eingebüßt haben, als sie zum Aufstieg zu ihrer Einsiedelei einen Rebstecken mitnahm.

Mit dem Kriegsausbruch anno 1914 wurde der Zudrang zur Oele ein ganz gewaltiger. Die Bauern pflanzten wieder Reps; überall sah man die weithin leuchtenden „Lewatfelder", und das Oel kam wieder zu Ehren. Wer ölen wollte, konnte nicht auf Geratewohl hingehen, er mußte sich anmelden. Die Anfragen waren manchmal so zahlreich, daß der Oeler einen eigenen Korrespondenten hätte brauchen können und Tag und Nacht gearbeitet werden mußte. Die Wasserkraft genügte nicht immer zum Betrieb des ganzen Werkes, weshalb der Besitzer, um die Kunden bedienen zu können, einen Elektromotor zu Hilfe nahm. Seit dem Weltkrieg hat der Zudrang wieder etwas nachgelassen.

Neben den angeführten Oelsamen kommen etwa noch Buchnüßchen, Kürbiskerne, Flachssamen usw. unter den taktmäßig niederfallenden Schlegel. Wenn Buchnüßchen geölt werden, so sollte der Müller sie zuerst enthülsen; werden sie samt den Hülsen gepreßt, so ist die Ausbeute eine sehr geringe. Der Oeler aber behauptet, die Samen enthalten Blausäure, er werde beim Verarbeiten schwindlig und von Unwohlsein befallen. Kürbiskerne liefern ein Medizinöl.

Die Oelkuchen sind auch nicht wertlos. Mohn- und Nußkuchen gelten bei den „Buben" als Leckerbissen. Diejenigen von Reps wurden früher als Dünger zu den Kartoffeln verwendet; gegenwärtig braucht man sie als Viehfutter.

Von den oben angeführten Oelmühlen ist die Veltheimer „Oele“ jetzt noch einzig im Betriebe. Ob sie später auch eingeht, wie die andern, hängt von verschiedenen Umständen ab; die Zukunft wird lehren.

F. Salm.

Abseits.

Wie grün über mir, wie still der Wald!
Die Gräser der Mulde, das Laub am Dach
So grün, wie es nirgends grüner mag sein,
So still wie im stillsten Totenschrein.

So eng meine Welt! Nur Baum hinter Baum,
Rings umschlingt mich der Wildnis Band.
Fern vom Taktschritt der wandernden Zeit
Eingesargt in die Einsamkeit.

Und so weit mein Reich, wie das Grün sich dehnt,
Der Stamm sich hebt, der Vogel sich schwingt,
Und mein Sinnen so weit am Märchenstrand
Als die Seelen wandern ins Totenland!

Paul Haller.