Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 37 (1944)
Heft: [1]: Schülerinnen

Artikel: Öl aus eigener Scholle
Autor: Bikle, Arnold
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-990002

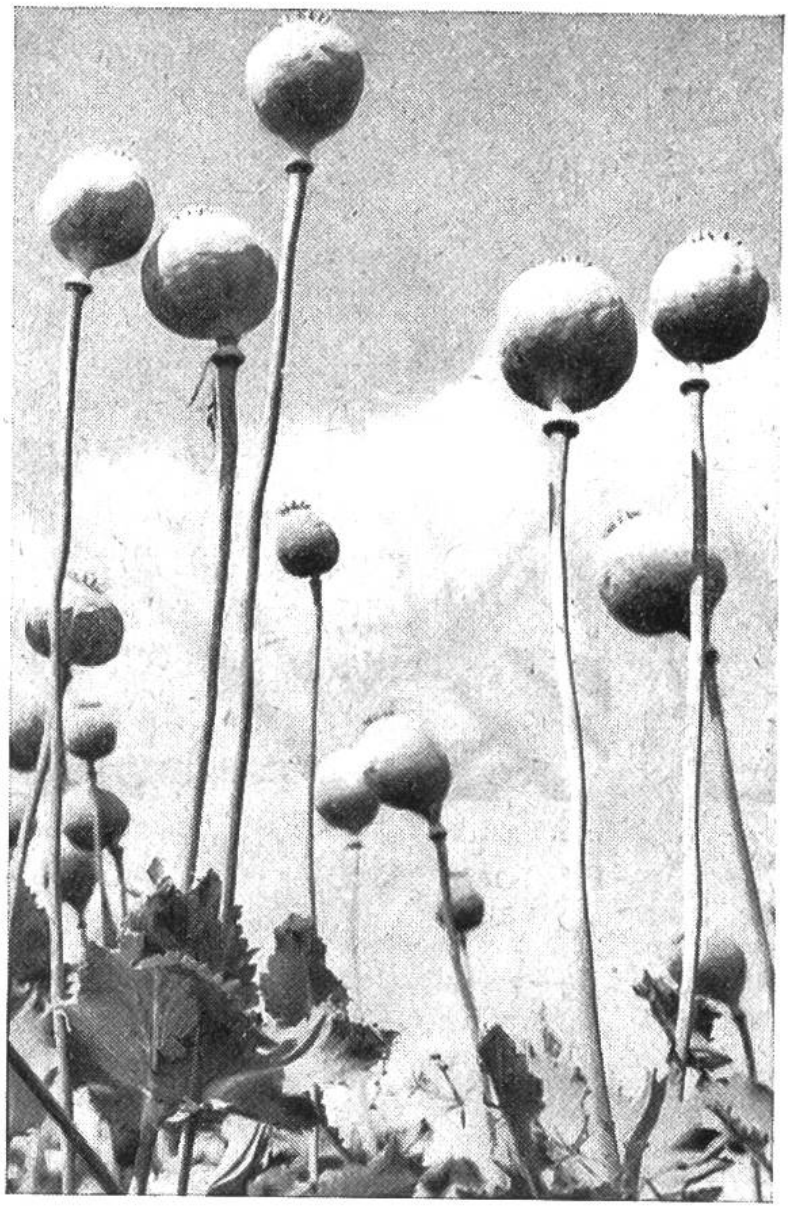
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 13.07.2025

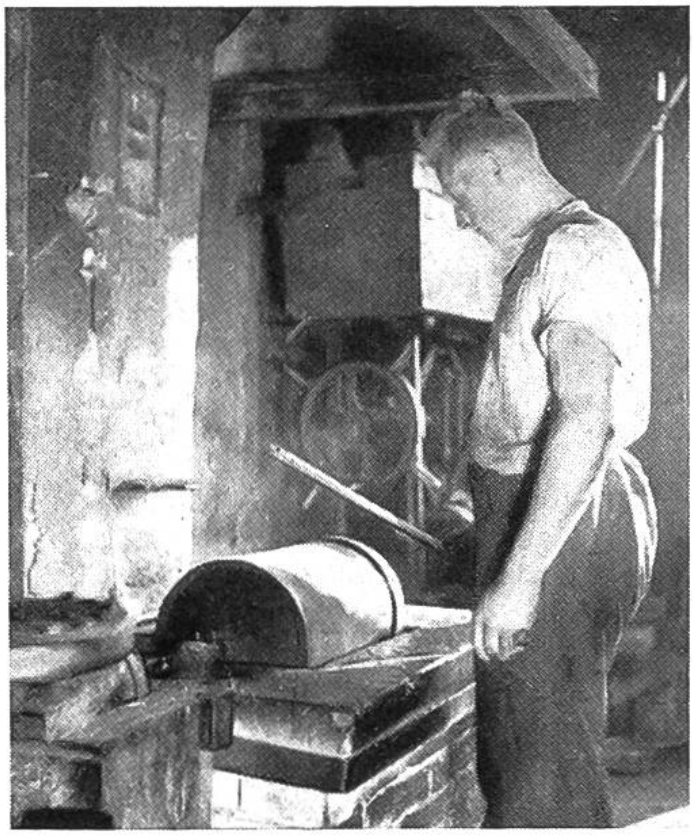
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



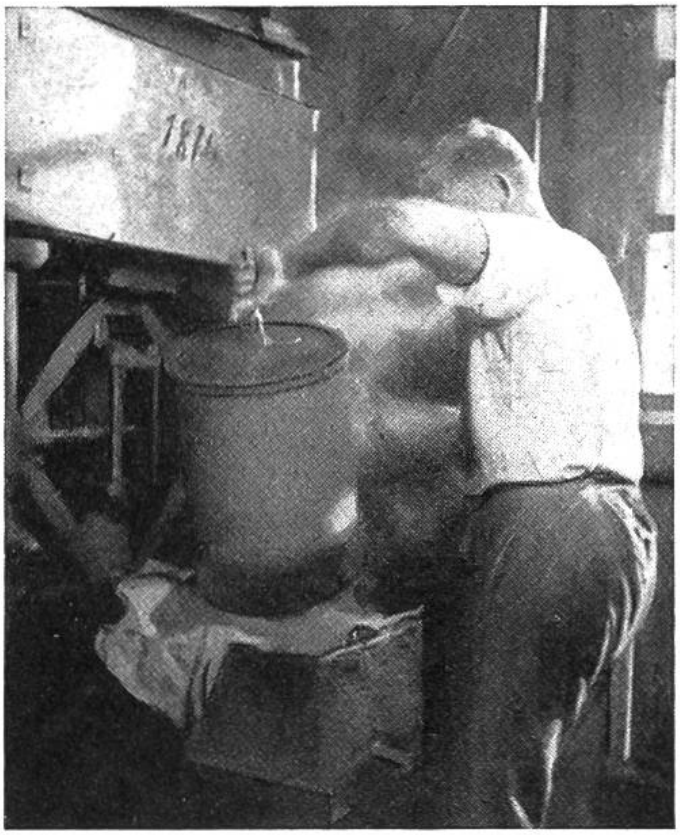
Neben Raps ist der Mohn eine der wichtigsten Ölfrüchte unseres Landes. — Reifende Kapseln des Schliessmohns.

ÖL AUS EIGENER SCHOLLE.

Vor dem Kriege war der Ölpflanzenbau in der Schweiz infolge der scharfen Konkurrenz des überseeischen Pflanzenfettes fast ganz verschwunden. Die Geheimnisse um die Anbautechnik und die Ölgewinnung wurden nur noch von wenigen traditionsbewussten Ackerbauern und Ölern in der Nordostschweiz und im Welschland bewahrt. Nach der Anbaustatistik vom Jahre 1934 befassten sich damals im ganzen Lande 207 Pflanzer mit dem Anbau von etwas Mohn und Raps, den beiden bekanntesten Ölfrüchten Mitteleuropas. Auch unsere landwirtschaftlichen Versuchsanstalten sorgten durch die Sammlung alter Landsorten für die dauernde Erhaltung geeigneter Formen.



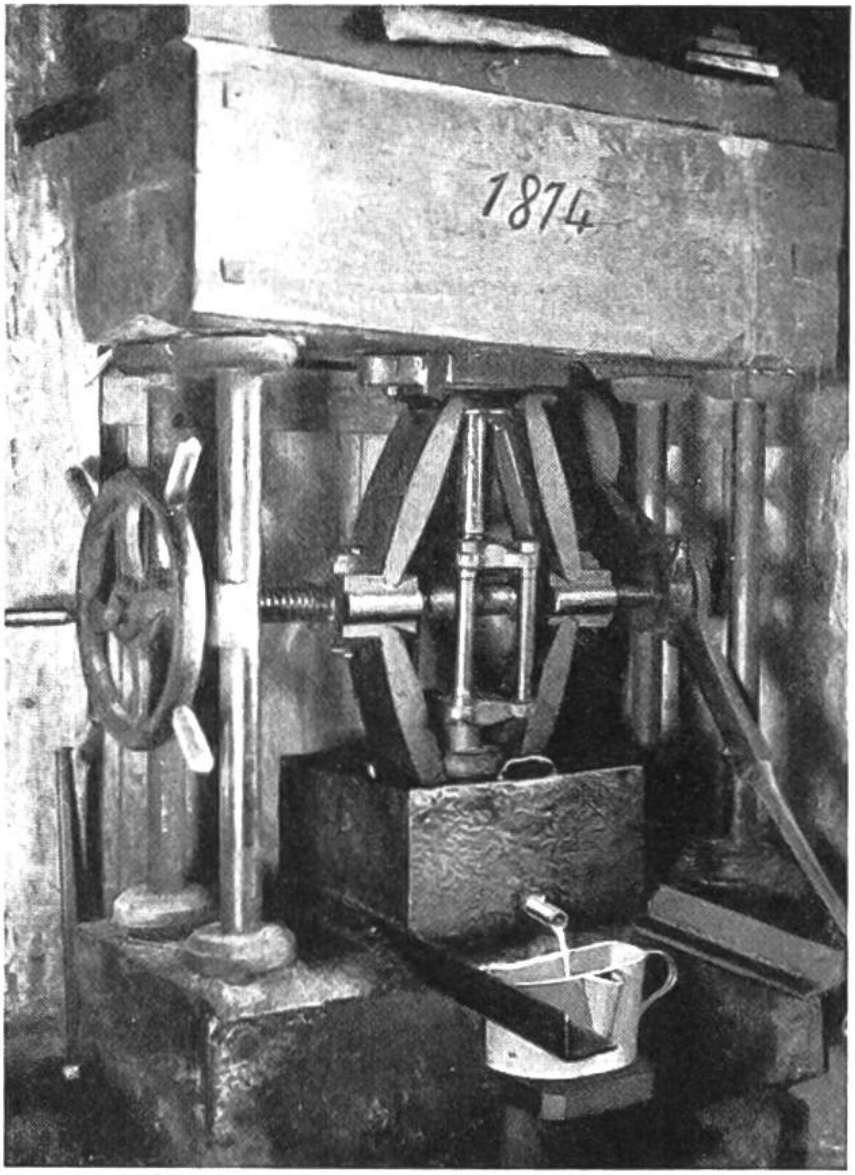
In der Öle wird der gemahlene Samen während etwa fünf Minuten in der rotierenden Trommel vorgewärmt. Der Öler schlägt hier mit einem Stecken auf die Wandung der Trommel, damit der Inhalt nicht anklebt.



Die heisse Ölsaat wird in das Pressbett, das mit einem Leinentuch ausgeschlagen ist, geschüttet.

Beide Bilder zeigen die im Jahre 1874 eingerichtete Öle Ermatingen im Kanton Thurgau.

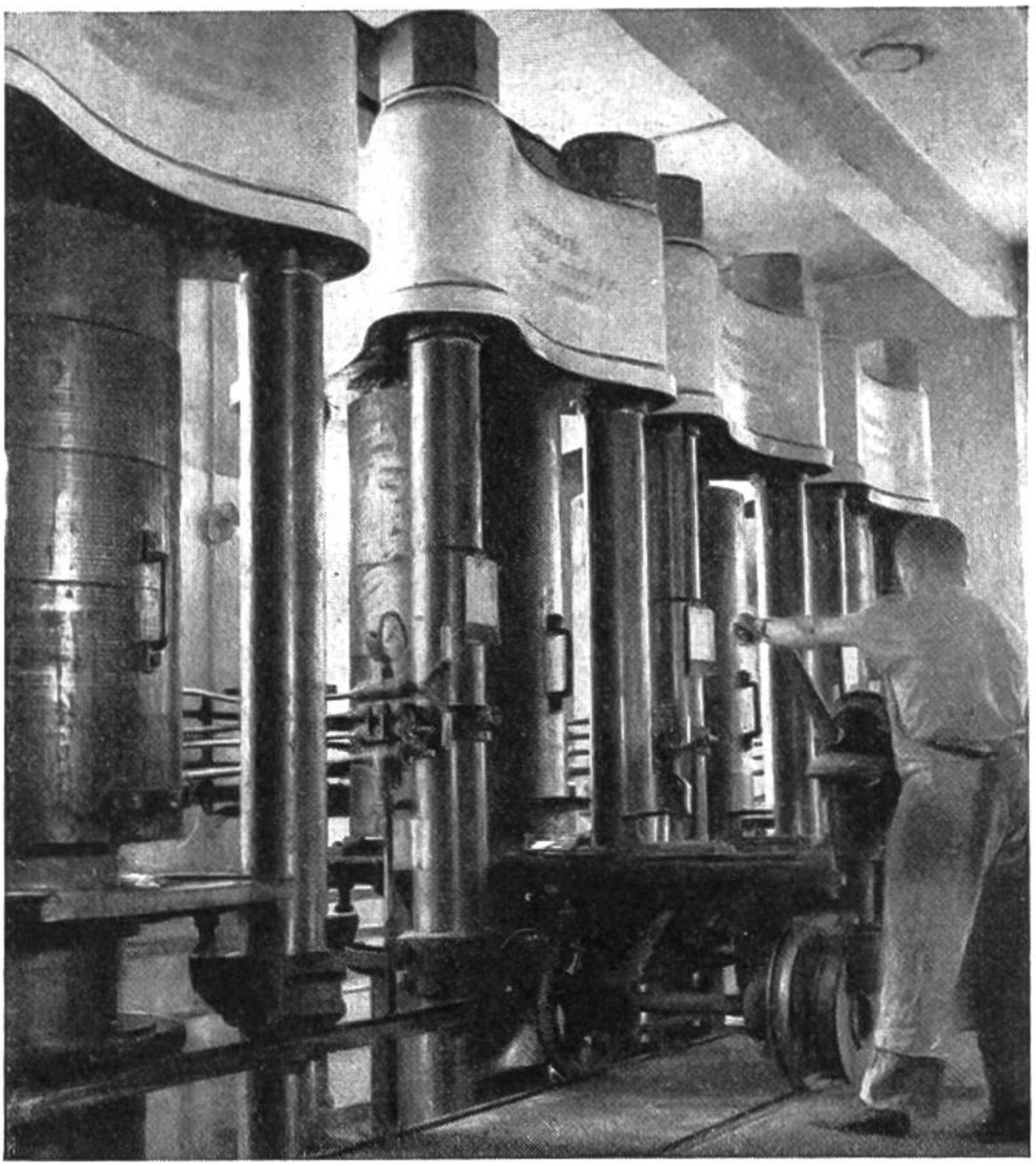
Das Bild änderte sich aber rasch, als nach Ausbruch des Krieges die Zufuhren von fremden Ölsaaten immer spärlicher ausfielen und man den Ölverbrauch im Interesse einer nachhaltigen Landesversorgung rationieren musste. Im Jahre 1942 bepflanzten schon 35 000 grössere und kleinere Selbstversorger 1212 Hektaren mit Ölgewächsen. Für das Jahr 1943 rechnet das eidgenössische Kriegsernährungsamt, dem die Verantwortung für die Nahrungsbeschaffung für unser Viermillionenvolk obliegt, bereits mit einem Ölpflanzenbau von 3000 Hektaren. Der endgültige Anbauplan, der im dringendsten Falle die vollständige Selbstversorgung des Schweizervolkes aus eigenem Boden sicherstellen sollte, sieht aber 10 776 Hektaren Raps- und Mohnkulturen vor. Während die Pflanzer bisher den Anbau von Mohn bevorzugt haben, empfehlen die kriegswirtschaftlichen Behörden eher die Ausdehnung der Rapskultur, weil diese auf gleicher



Eine Ansicht der Ölpresse, mit deren Hilfe man das Öl unter grossem Kraftaufwand aus den gemahlenen und vorgewärmten Samen presst.

Fläche leicht die doppelten Erträge abwirft. Die Hausfrau rühmt zwar dem hellen Mohnöl den feinen Geschmack nach, während der charakteristische „Goût" des dunkeln Rapsöls im Haushalt nicht besonders geschätzt ist. Nun kann man aber den unangenehmen Beigeschmack durch Aufkochen des Öls mit einigen Zwiebeln, Rüben oder Kartoffeln beseitigen, so dass dieser Haupteinwand gegen die Ausdehnung des Rapsanbaus kaum stichhaltig bleibt.

Vom Raps gibt es eine Sommerform und eine Winterform. Bei uns bevorzugt man mit Rücksicht auf den höheren Ertrag meistens den Winterraps, der in den ersten Tagen August ausgesät und anfangs Juli des folgenden Jahres geerntet wird. Den Mohn sät man um die März-Aprilwende, häufig gemeinsam mit Rüben, aus und erntet im Herbst nach dem Abdorren der Pflanzen die Samenkapseln. Saat, Felderpflege, Ernte, Drusch und Lagerung der Samen bis zur Ablieferung in die Ölmühle erfordern grosse und sorgfältige Arbeit. Gerade diese aber lehrt den Selbstversorger den Wert seiner mühsam errungenen Erzeugnisse schätzen.



Eine Reihe von Ölpressen in einer modernen Ölraffinerie.

Eine manchenorts noch recht altertümliche und poesieumwobene Arbeit ist das Pressen der Ölsaaten. Nahezu die Hälfte der 70 ländlichen Ölmühlen in der Schweiz sind über 100 Jahre alt; sie genügen aber in kleineren Verhältnissen den Anforderungen vollauf. In ihnen werden die vielen kleinen Posten der aus der Umgebung eingelieferten Ölsaaten gemahlen, vorgewärmt und gepresst. Man rechnet mit einer mittleren Ölausbeute von 30—40 Prozent. Die Pressrückstände, die sogenannten Ölkuchen, finden im Viehstall als wertvolles Kraftfutter Verwendung. Das in der ländlichen Ölmühle gepresste Öl ist zwar nicht so fein und rein wie das in den fünf modernen Ölraffinerien der Schweiz gewonnene

Produkt. Das schiert aber den Selbstversorger wenig. Nach dem Urteil der Ernährungsphysiologen enthält das nicht raffinierte Öl aus den Bauernölen seinerseits mehr wertvolle Nebenstoffe, welche für die Ernährung wichtig sind. Da auch nach diesem Kriege eine Ackerfläche von wenigstens 300 000 Hektaren und somit auch ein gewisser Ölpflanzenbau beibehalten werden soll, ist zu erwarten, dass das bodenständige, uralte Gewerbe des Ölers auf dem Lande nicht so rasch wieder verschwinden wird wie nach dem letzten Kriege.

Raps und Mohn sind unsere wichtigsten Öllieferanten. Zur Ölproduktion dienen aber auch der Rübsen, die Sonnenblume und der Tabak. Ferner lässt sich aus Baumnüssen, Buchnüsschen und Traubenkernen ein schmackhaftes Speiseöl gewinnen. In dem ausgesprochenen Buchnüsschenjahr 1942 konnten auch viele städtische Familien durch fleissiges Sammeln dieser kleinen Waldfrüchte und durch Pressenlassen in einer Öle ihre Ölration etwas vermehren. So zwingt uns der Krieg zur Nutzbarmachung von Naturgeschenken, an denen wir bisher achtlos vorübergegangen sind.

Arnold Bikle.

Der Kohlenmann kommt! In der spanischen Stadt Sevilla wird das kostbare Brennmaterial pfundweise verkauft.