

# Vortheile beim inländischen Nussöl

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **2 (1780)**

Heft 25

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543836>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,  
für B ü n d t e n.

---

Fünf und zwanzigstes Stück.

---

## Vortheile beim inländischen Nuzöl.

Da die Butter und alles Fett, sey es zum Speisen oder zum Brennen, oder zu anderm Gebrauch, wie bekannt, in einem so hohen Preise geht, wär es nicht gut an die Verfertigung von einheimischen Oelen zu denken? Welch einen geringen Nutzen zieht man doch bei uns z. E. aus den Nüssen, dieser herrlichen Frucht, wenn sie zum Oel machen angewendet wird? Es übertrifft dieses Oel, wenn es frisch ist, besonders der Vorlaß so kalt geprest worden, das feinste Baum oder Olivenöl an Lieblichkeit und Wohlgeschmack, und kann wie dieses zum Salat, oder zum Kochen verbraucht werden. Zum Brennen in Lampen ist selbst der Nachdruck so gut als das Baumöl, da es ohne Rauch und Geruch helle brennt, und eher weiter als dieses reicht. Auch die Mahler ziehen das Nuzöl den übrigen vor, weil die Farben davon leichter trocknen. Kurz das Nuzöl gehört unter die feinen Oele, daß wir es nicht nur an die Stelle des Baumöls setzen können, sondern es demselben sogar vorziehen müssen. In Frankreich und vornämlich in Dauphine wird der Nußbaum sehr häufig gezogen, und von den Nüssen recht vieles Oel gemacht, obngeachtet das Baumöl daselbst ein Landesprodukt ist, und allda sehr wohlfeil verkauft wird. Soll es denn unser Schicksal immerhin wollen, sagt der Verfasser der Hausmutter bei dieser Gelegenheit, daß wir Ausländern Zinsen, und ihnen unser Geld geben müssen?

Wenn die Nüsse am Baume so reif werden, daß sie von selbst aus ihrer grünen Schale herausfallen, desto schöner, reichlicher und haltbarer Del geben sie, wenn man sie zugleich auf einem luftigen Boden wohl hat trocknen werden lassen, und ihr sonst leicht erfolgendes Schimmeln dadurch verhütet. Man muß sie nicht in dem Backofen trocknen, da ihnen die Hitze leicht einen ranzichten und scharfen Geschmack erregen kann, und daraus ein thraniges Del entsteht. Die Kernen müssen auch vor dem Stampfen wohl gereinigt werden, weil alles fremdartige nur das Del zurücke hält, und die scharfen Schalenstücke die Haartücher beschädigen. Die Zurückgebliebenen Kuchen enthalten noch viele nahrhafte und fette Theile, und geben eine gute Mastung für die Hausthiere.

Wenn Fleiß und Genauigkeit beim Pressen nicht vermisst werden so erhält man von den Nußkernen, so wie von den Haselnüssen und süßen Mandeln, insgemein die Helfte des Gewichtes, auch wohl darüber, an Del.

Ich habe vergangenen Herbst 3 Viertel Nüsse, das Viertel um fl. 1 20 kr. gekauft, diese haben gegeben 3 stark gehäufte Quartanen Kernen, am Gewicht zusammen 20 Krinnen, oder 30 Pf. von 32 Lth. Man rechnet sonst auch von 2 Vierteln 3 Quartanen Kernen. Diese 30 Pf. Kernen haben an Del gegeben, kalt gepressten Vorlaß 8 Pf. 26 Loth, Nachdruck 6 Pf. zusammen 14 Pf. 26 Lth. Bei einer größern Quantität Kernen hätte ich sicher die Helfte des Gewichtes oder mehr erhalten können. Da mir nun die Nüsse fl. 4 zu stehen kommen, so kommt das Pfund Nußöl, wenn ich auch für das Brechen und Pressen fl. 2 rechne, doch nicht höher als 24 kr. Hingegen muß man das Pfund Baumöl bei uns





und nach dem gemeinen Schlag mit 40 Kr. bezahlen, und ich würde das meinige keineswegs damit vertauschen. Zum Brennen in Lampen langet man mit 1 Pf. Del so weit, als mit einer Krinne Unschelt, die bei uns 30 Kr. gilt, wenn man folglich den Nachdruck auch nur als Brennöl brauchen will, kann solches doch mit Vortheil geschehen.

Die Haselnüßkerne geben gleichfalls eines der feinsten Oele, welches dem süßen Mandelöl nichts nachgiebt, und wie leicht ließen sich die von Kindern sammeln. Die Buchnüssgen geben ein reichliches wohlschmeckendes Del, das sich aber nicht lange, ohne scharf zu werden, erhält, und hauptsächlich zum Brennöl zu brauchen ist. Die Frucht der Linde oder die Lindennüssgen, die man auch ungenutzt abfallen und liegen läßt, geben ein sehr gesundes Oel vor allen andern Arten, außerordentlich schmackhaftes Oel, das dem feinsten Provenßer Del vorzuziehen ist. Man kann sie im Herbst mit leichter Mühe unter den Bäumen zusammen rechen, an einem lustigen Orte trocknen, dreschen, wurseln, und die dünne Schaale auf einer Grüzühle abspitzen. Da man dann ohne große Kosten die klaren Kernchen sogleich nach der Oelmühle schaffen kann, so gehen sie wenigstens halb so viel Del, als sie wiegen, das etwas ins Zitronengelbe fällt und ungemein gesund ist. Die Kürbiskernen, der Hanfsaamen, der Kohl und Rübensaamen, nebst noch vielen andern, geben alle ein gutes und brauchbares Del; wenn wir also schon nicht den Olienbaum bei uns haben, so fehlt es uns doch nicht an Bäumen und Pflanzen, welche uns vieles und gutes Del geben könnten, wenn wir nur auch Oelmühlen hätten; die Gelegenheit würde gewiß viele reizen, ihren Vortheil zu suchen, in id sie würden ihn gewiß finden.



den. In der Schweiz und in Deutschland bauet man ganze Aecker mit Rübsamen, Leinat, Mohnsamen u. d. g. um des Oels willen, an. Es wäre für unser Land ein recht patriotisches Unternehmen, wenn jemand in einer Gegend eine öffentliche Oelmühle anrichten ließ, und seine Unkosten würden ihm gewiß bald wieder dafür ersetzt werden.

## II. . . II.

### Vom Aderlassen der Thiere.

So nützlich dieses oft den Thieren seyn kann, so sehr schädlich kann es auch werden. Man pflegt sich desselben zu bedienen, theils um ein Stück Vieh für einer Krankheit zu verwahren, theils dieselbe selbst zu heilen. Allein man sollte in der That vorsichtiger damit umgehen, als es gemeiniglich zu geschehen pfleget. Wir irren uns, wann wir glauben, daß man durch das Aderlassen das verdorbene Blut aus dem Leibe wegschaffen könne. Es bleibt ja immer noch verdorbenes Geblüt zurück und dieses steckt das neue auch an. Man sollte also in den meisten Fällen das Geblüt selbst zu verbessern und eine allzugroße Vollblütigkeit zu verhindern suchen. Dazu ist zum Theil ein mäßigeres Futter und strengere Arbeit schon hinlänglich. Daß man zu gewissen Zeiten im Jahre nach dem Mondwechsel und Himmelszeichen dem Viehe zu Ader läßt, ohne andere Bewegungsgründe dazu zu haben, hilft wohl zu nichts anderem, als den Körper daran zu gewöhnen, daß man es zu eben der Zeit wiederholen muß, und daß es in Fällen, wo man nur vom Aderlassen allein eine gute Wirkung erwarten könnte zu nichts dienen wird, und zugleich verräth es Thorheit und Aberglauben.