Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 2 (1780)

Heft: 25

Artikel: Vortheile beim innländischen Nussöl

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543836

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: 01.11.2025

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

ver Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,

min Fünf und zwanzigstes Stud.

Dortheile beim innlåndischen Nußöl.

a die Butter und alles Fett, sen es zum Speisen oder jum Brennen, oder ju anderm Gebrauch, wie bekannt, in einem so hoben Preise geht, mar es nicht gut an die Berfertigung von einheimischen Delen zu denken? Welch einen geringen Nuten zieht man doch bei uns z. E. aus den Ruffen, Dieser herrlichen Frucht, wenn sie jum Del machen angewendet wird? Es übertrift dieses Del, wenn es frisch ist, besonders der Vorlaß so kalt geprest worden, das feinste Baum oder Olivenol an Lieblichkeit und Wohls geschmack, und kann wie dieses jum Galat, voer jum Rochen verbraucht werden. Zum Brennen in Lämpen ist selbst der Nachdruck so gut als das Baumol, da es obne Rauch und Geruch helle brennt, und eher weiter als dies fes reicht. Auch die Mahler ziehen das Rufol den übris gen bor, weil die Farben bavon leichter trodinen. Rurg das Nufol gehört unter die feinen Dele, daß wir es nicht nur an die Stelle des Baumols segen konnen, sondern es demfelben fogar vorziehen muffen. In Frankreich und pornamlich in Dauphine wird ber Rugbaum febr häufic gezogen, und von den Ruffen recht vieles Del gemachte ohngeachtet das Baumol dafelbft ein Landesprodutt iff. und allda fehr wohlfeil verkauft wird. Soll es benn uns fer Schickfal immerhin wollen, fagt ber Berfaffer ber hausmutter bei biefer Gelegenheit, daß wir Auslandern Binfen, und ihnen unfer Geld geben muffen?

ater Jahrg.

Wenn die Nüsse am Banme 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 troschen werden lassen, und ihr sonst leicht erfolgendes Schimsmeln dadurch verhütet. Man nur sie nicht in dem Backsofen tröcknen, da ihnen die Hise seicht einen ranzichten und scharfen Geschmack erregen kann, und daraus ein thraniges Del entsteht. Die Kernen nüssen auch vor dem Stampsen wohl gereiniget werden, weil alles fremdartige nur das Del zurücke hält, und die scharfen Schalenstücke die Haartücher beschädigen. Die Zurückgebliebenen Kuschen enthalten noch viele nahrhafte und fette Theile, und geben eine gute Mastung für die Hausthiere.

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

Ich habe vergangenen Herbst 3 Virtet Nüsse, das Viertel um fl. 1 20 fr. gekanst, diese haben gegeben 3 stark gehäuste Quartanen Kernen, am Sewicht zusammen 20 Krinnen, oder 30 Pf. von 32 Lth. Man rechenet sonst auch von z 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 Helste des Gewichtes oder mehr erhalten können. Da mir nun die Rüsse fl. 4 zu siehen kommen, so kömmt das Pfund Nußöl, wenn ich auch sür das Vrechen und Vressen fl. 2 rechne, doch nicht höher als 24 kr. Hingegen muß man das Pfund Baumöl bei ums

uns 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 Brennol brauchen will, kann solches doch mit Vortheil geschehen.

Die Haselnüßkerne geben gleichfalls eines der feinsten Dele, welches dem sußen Mandelol nichts nachgiebt, und wie leicht ließen sich die von Kindern sammlen. Buchnüßgen geben ein reichliches wohlschmeckendes Del das sich aber nicht lange, ohne scharf zu werden, erhält, und hauptsächlich zum Brennol zu brauchen ist. Die Frucht der Linde oder die Lindennüßgen, die man auch unngennst abfallen und liegen last, geben ein sehr gesundes Jund vor allen andern Arten ausserordentlich schmackhaftes Del, das dem feinsten Propenser Del vorzuziehen ist. Man tann fie im herbste mit leichter Muhe unter den men zusammen rechen an einem luftigen Orte trocknen, dreschen, wurfeln nund die dunne Schaale auf einer Grühmühle abspitzen. Da man dann ohne große Kosten die klaren Kernchen sogleich nach der Delmühle schassen Kann, so geben sie wenigstens halb so viel Det, als sie wiegen, das etwas ind Zitkonengelbe fällt und ungemein gesund ist. Die Kurbiskernen, der Hanfsamen, der Rohl und Rübensaamen, nebst noch vielen andern, geben salle ein gutes und brauchba res Del; wenn wir also schon nicht den Olivenbaum bei ims haben, so fehlt es uns doch nicht an Baumen und Pflanzen, welche uns vieles und gutes Del geben könnter 1, wenn wir nur auch Deblmublen hatten; die Gelegen heit wurde gewiß viele reiken, ihren Vortheil zu suchen, m id sie wurden ihn gewiß fins

nandig

数×发

den. In der Schweitz und in Dentschland banet man ganze Aecker mit Rübsamen, Lewat, Mohnsaamen u. d. g. um des Dels willen, an. Es wäre für unser Land ein recht patriorisches Unternehmen, wenn jemand in einer Gegend eine öffentliche Delmühle anrichten ließ, und seizne Untösten würden ihm gewiß bald wieder dafür ersert werden.

dagolististe geben odcierans eines ter feinten

dan idingdom kidnin islockaste nominem i kolostin di Ambin Dome Uderlassen ider Thiere.

The design of the rest of the state of the s o nützlich biefes oft ben Thieren senn fann, so febr schädlich kann es auch werden. Man pflegt fich desselben ju bedienen, theils um ein Stud Bieh für einer Rrants heit zu verwahren, theils dieselbe felbst zu heilen. Allein man follte in der That vorsichtiger damit umgehen fals es gemeiniglich zu geschehen pfleget. Wir irren uns, wann wir glauben, daß man durch das Aberlaffen das verdor= bene Blut aus dem Leibe wegschaffen konne. Es bleibt ja immer noch verdorbenes Geblut zurück und dieses feckt das neue auch an. Man follte alfo in den meisten Fällen das Geblut felbst zu verbesfern und eine allzugroffe Wollblütigkeit zu verhindern suchen. Dazu ist zum Theil ein mäßigeres Futter und strengere Arbeit schon binlanglich. Dag man ju gewissen Zeiten im Jahre nach bem Mondwechsel und himmelszeichen dem Niehe zu Ader läßt, ohne andere Bewegungsgrunde dazu zu haben, hilft wohl zu nichts anderem, als den Körper davan zu gewöhnen, daß man es zu eben der Zeit wiederholen muß, und daß es in Fällen, wo man nur vom Aderlassen als lein eine gute Wirkung erwarten könnte zu nichts dienen wird, und zugleich verrath es Thorheit und Aberglauben. Wann