

**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:** 09.02.2026

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

# Der Sammler.

## Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Fünf und zwanzigstes Stück.

### Vortheile beim innländischen Nussöl.

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 Ölen zu denken? Welch einen geringen Nutzen zieht man doch bei uns z. E. aus den Nüssen, dieser herrlichen Frucht, wenn sie zum Öl machen angewendet wird? Es übertrifft dieses Öl, 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 Nussöl den übrigen vor, weil die Farben davon leichter trocknen. Kurz das Nussöl gehört unter die feinen Öle, 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 Öl gemacht, ohngeachtet das Baumöl daselbst ein Landesprodukt ist, und alda 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 Oel geben sie, wenn man sie zugleich auf einem luftigen Boden wohl hat trocken 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 Oel entsteht. Die Kernen müssen auch vor dem Stampfen wohl gereinigt werden, weil alles fremdartige nur das Oel zurück 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 Haustiere.

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

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 Kännchen, oder 30 Pf. von 32 Lth. Man rechnet sonst auch von 2 Vierteln 3 Quartanen Kernen. Diese 30 Pf. Kernen haben an Oel 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 Nusöl, 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

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. Oel 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 Haselnüssekerne geben gleichfalls eines der feinsten Oele, welches dem süßen Mandelöl nichts nachgiebt, und wie leicht ließen sich die von Kindern sammeln. Die Buchnüssen geben ein reichliches wohlgeschmeckendes Oel, das sich aber nicht lange, ohne scharf zu werden, erhält, und hauptsächlich zum Brennöl zu brauchen ist. Die Frucht der Linde oder die Lindennüsse, die man auch ungenutzt abfallen und liegen lässt, geben ein sehr gesundes und vor allen andern Arten außerordentlich schmackhaftes Oel, das dem feinsten Provenzer Oel vorzuziehen ist. Man kann sie im Herbst mit leichter Mühe unter den Bäumen zusammen rechen, an einem lustigen Orte trocknen, dreschen, mufeln, und die dünne Schaale auf einer Grützmühle abspitzen. Da man dann ohne große Kosten die klaren Kernchen sogleich nach der Oelmühle schaffen kann, so geben sie wenigstens halb so viel Oel, als sie wiegen, das etwas ins Zitronengelbe fällt und ungemein gesund ist. Die Kürbiskernen, der Hanfsamen, der Kohl und Rübensaamen, nebst noch vielen andern, geben alle ein gutes und brauchbares Oel; 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 Oel geben könnten; wenn wir nur auch Oehlmühlen hätten; die Gelegenheit würde gewiß viele reizten, ihren Vortheil zu suchen, in id sie würden ihn gewiß finden.



den. In der Schweiz und in Deutschland bauet man ganze Acker mit Rübsamen, Lcwat, Mohnsaamen u. d. g. um des Hels willen, an. Es wäre für unser Land ein recht patriotisches Unternehmen, wenn jemand in einer Gegend eine öffentliche Deltmühle anrichten ließ, und seine Untosten würden ihm gewiss bald wieder dafür ersetzt werden.

### A. . . N.

#### Vom Aderlassen der Thiere.

**G**o 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 pflegt. 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 Überglauen.

Wany