

Zeitschrift:	Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber:	Bernhard Otto
Band:	3 (1781)
Heft:	16
Artikel:	Aus Baum- oder Wallnüssen, feines, genüssbares Oehl zu machen
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-543608

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: 21.02.2026

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

Aus Baum- oder Wallnüssen, feines, genüßbares Oehl zu machen.

(Siehe Sulzers Reise aus Deutschland nach der Schweiz ic.

• • • • • Afferdem scheint es mir, sagt der nun
 „ seel. Weise, daß das Land die große Menge Wallnuss-
 „ bäume besser nutzen könnte, wenn man sich die Mühe
 „ gäbe, feines Oehl, zum Gebrauche der Tafel, anstatt
 „ des schlechten Oehls, zu pressen. Wenn das Wallnuss-
 „ oehl mit Sorgfalt gepreßt wird, so kann es das feinste
 „ Oehl aus der Provance ersetzen. Ich hab etliche Tage
 „ lang, den Salat täglich mit seinem Nussöhl angemacht,
 „ gegessen, und habe gefunden, daß es jenem gar nichts
 „ nachgiebt, und doch war dieses Oehl bereits zwei volle
 „ Jahre alt. Die Nüsse geben allemal so feines Oehl
 „ wenn sie gut, an einem schattigen, trocknen, aber so-
 „ gleich lustigen Ort getrocknet, hernach beim Aufknacken
 „ die, welche schon etwas angegangen seyn möchten, auf
 „ die Seite gehan, und die guten kalt gepreßt werden.
 „ Denn so wie man in der Provance von denselben Ols-
 „ ven gutes und schlechtes Oehl gewinnet, nachdem man
 „ damit umgehet, so verhält es sich auch mit den Wall-
 „ nüssen. Legte man es ernstlich darauf an, so könnte
 „ Deutschland überhaupt das feine Olivendöhl missen, ohne
 „ am Wolleben etwas zu verlieren, wenn man sich bestisse
 „ mehr Wallnussbäume zu pflanzen und nur feines Oehl
 „ daraus zu ververtigen. Diese Art würde noch über die
 „ Olivenkultur den beträchtlichen Vortheil haben, daß
 „ man wegen des Pressens an keine Zeit gebunden wäre,
 „ weil die getrockneten Nüsse sich aufbehalten lassen, da
 „ man die Oliven, bald nachdem sie eingesammelt wor-
 „ den, pressen müß. u. s. w.

