Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 4 (1782)

Heft: 10

Artikel: Verbesserung der Oelarten

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543591

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: 29.11.2025

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Behntes Stud.

Verbesserung der Velarten.

(Aus Ch. Fr. Germershausen Hausmutter zten Bande, mit Zusätzen.)

Es ist bekannt, daß die Delfaamen durch das Warmen oder Rösten geschickt werden, ihr Del leicht von sich zu geben. Allein dieses Erwärmen der Delsamen machet es, daß das Del theils weniger gut schmecket, theils bald rans gigt oder trahnigt wird. (Durch die Warme, besonders durch einen höhern Grad derselben, werden die Dele scharf und schmecken branzelicht, sie nabern sich dadurch den fo genannten empyreumatischen Delen, welche durch die Ges walt des Keners erzwungen, eine große Veranderung erlitten, und durch die dazu gekommenen fremdartigen gros bern, erdichten und falinischen, harzichten, gummichten und schleimichten Substanzen, nach der Verschiedenheit der Rorper aus denen fie berfommen, eine gang andere Dis schung als in ihrem naturlichen Zustande erhalten haben. Diese Verunreinigung der warm gepresten Dele, besonders wenn die Delfaamen sehr fark sind geroftet worden, und die Ungleichartigkeit ihrer Bestandtheile sind bann auch die vornehmste Urfache, warum diese Dele desto balder rangigt werden und verderben.)

Alle Dele werden daher sehr verbessert, wenn ihre Saamen kalt gepresset werden, das ist frisch, ungewärmt und ungeröstet in den Trog oder die Dellade kommen. Auf solche Weise erhält man ein weit besseres, schmackshafteres, gesünderes und haltbareres Speiseöl.

Wenn wir aber doch gern alles Del aus unsern Delssamen heraus haben wollen, so muß man sich an dem ersten Druck der Presse oder dem so zu nennenden Vorlaß zum Speiseöl begnügen, und solches allein und besonders auf behalten. Man muß hierauf die Oelkuchen erst auf den Wärmosen zum Rösten bringen, und auf diese Weise alles übrige Del warm herausbringen. Dieses warm gepreste Del wird dann zum Brennöl bestimmt, und mit dem kalt gepresten Dele oder dem Vorlaße allein gefüllt.

Dieses Versahren num ist eine Art von Nachahmung jener Völker, von welchen wir das Baumol erhalten. Bei dem Baumole giebt der erste Druck der Presse das beste und klärste Del. Dieses wird besonders gefasset und Jung fernöl genannt. Der andere Druck ist schon schlechter von Geschmack, und wird auch besonders aufgefasset. Der dritte Druck der Presse giebt das schlechteste Del welches dort in Lampen gebrannt oder zum Seisenssieden gebraucht wird. Ist es num zu verwundern, das unsere einheimischen Dele bisher unter uns kein Glück gesmacht haben, da wir alles Del unter einander, das erste und letzte vermischen? Wir wollen alles Del aus unsern Saamen zut haben, und dadurch wird alles schlecht.

(Alle ausgepresten oder geschlagenen Dele bestehen ans einem seinern Dele, welches mit einer Erde oder mit Wasser

Wasser verbunden ist, und zugleich mit selbigen etwas faures enthält. Die Erde ift grober und häufiger, und das Wasser in mehrerer Menge als bei den destillirten Delen befindlich, umd dieses ist auch die Ursache, daß sie weit langsamer und nicht so helle wie die destillirten Dele verbrennen. Man kann sich hievon überzeugen, wenn man ein ausgeprestes Del der Destillation unterwirft, da man ein feineres Del erhalt, welches zwar mit einer bel-Iern Flamme und wenigerm Rauche, als vorher, aber auch geschwinder verbrennt. Eben die beigemischten fremd. artigen Theile machen auch bei den ausgepreften Delen felbst den Unterschied aus, indem einige mehr einige wes niger davon bei fich fuhren, und diejenigen, welche am wenigsten davon haben, mit hellerm Lichte und wenigerm Rauche, aber auch etwas geschwinder, als die andern unreinern verbrennen. Diefer Unterschied tommt theils von den Delfaamen felbst, theils von ihrer Behandlung beim Preffen her. Das feinere Del flieft bei dem erstern Druck heraus, je mehr Gewalt beim Pressen angewendet wird, je mehr grobere Theile vermischen sich mit dem Dele. Von der Wirkung des Feuers beim Delmachen ift oben geredt worden. Die Deltheile leiden dadurch felbst eine Beränderung, und werden durch die Verbindung mit andern grobern fremdartigen Substanzen verunreiniget. Der Grad der Barme vom tochenden Maffer ift übrigens derjenige, der den Deltheilen an und für sich noch keine schädliche Schärfe oder branzlichten Geschmack beibringt; auch wird das fochende Wasser, wie bekannt, beim dritten Druck des Olivenöls angewendet. Aber auch pon den Saamen felbst bangt vieles ab. Einige geben daber ein reineres und feineres Del, als andere. Einige Saas men enthalten neben den Deltheilen mehr schleimartiges als andere, das sich bei dem Pressen mit jenen vermischt,

und das Del verunreiniget. Saamen die nicht mehr frisch, oder schlecht aufbehalten sind, eine innerliche Gahrung ihrer perschiedenen Bestandtheile ausgestanden haben, und selbst schon ranzicht und scharf schmecken, können kein gutes und reines Del geben. Von den Oliven weist man, daß die unreifen dem Dele eine unerträgliche Bitterkeit geben, und das davon bereitete Del ist schwer zu lautern. Die gar zu reifen geben ein Del von fäuerlichem und schimmlichem Geschmacke. Je zeitiger die Oliven, nachdem sie abgepflickt, zerstoßen und ausgeprest worden, je schöner Del erhalt man. Muffen fie einige Tage übereinander liegen bleiben, fo gerathen fie leicht in eine Gaha rung, wodurch man zwar viel, aber schlechteres Del ers halt. Auch ist das Olivenol sowohl nach dem Bodene worinn die Baume wachsen, als auch nach der Gorte der Baume verschieden. Nicht alle gepresten Dele sind ohne oder von einerlei Geschmack, vielmehr kann man folche dadurch von einander unterscheiden, besonders wenn fie von ftark riechenden und schmeckenden Saamen bereis tet werden. Doch besitzen dergleichen ausgepreste Dele viel weniger Schärfe, als die Körper selbst woraus sie bereitet worden, ja zuweilen sind sie ganz süße und ohne alle Schärfe. Das ausgepreste Del von dem Genffaamen ist füß und dem Olivenole fast abulich. Ein eben so süßes Del kann aus dem Tabaksaamen bereitet werden. Jedoch ist diefes keineswegs von Saamen zu verstehen, welche durch das Alter oder schlechtes Aufbewahren ranzicht und scharf worden sind, da sie vorher süß waren; ranzichte Mandeln, im Ofen gedorrte Aufferne tonnen fein suges Del geben.)

Rächstdem daß der Vorlaß, oder das gleichfalls so zu nennende Jungfernöl, besonders allein gefasset, und und mit dem Dele des folgenden Druckes nicht vermischt werden foll, muß man auch das Del nicht gleich von der Presse weg verbrauchen, sondern es erst eine Weile stehen laffen, damit es fich lautere und einen Satz mache. Denn jedes Del wird einen Satz zu Boden sinken lassen, wenn ihm Zeit gelaffen wird, worauf es abgehellet, und in andere Gefäße gebracht wird, daß der Bodenfatz, oder das Trube zuruck bleibe. (Diese grobe, dicke und uns reine Materie, welche den Namen der Delhefen oder Deldrusen hat, besteht aus erdschleimichten Theilen, welche, wie oben gesagt, bei dem Pressen mit den dlichs ten Theilen vermischt worden, und sich, wenn das Del eine Zeitlang ruhig stehen bleibt, nach und nach wieder davon scheiden. Der erste Druck oder der Borlag giebt dergleichen Hefen, weil er reiner ist, weit weniger, als die folgenden. Das Del wird übrigens durch diese Lauterung überhaupt besser, zum Speisen schmackhafter, und zum Brennen heller, es rauchet und riechet dabei weniger; auch zum Mahlen trocknet das abgelegene Leinol bekanntlich leichter, als das frische. Die Oelhefen aber werden bon den Seifensiedern, ingleichem bei der Zubereitung verschiedener Arten Leders, zu Pechfakeln und andern Dingen gebrauchet.)

Diese Reinigung geschieht in den warmen Ländern auch mit dem Baumöle. Denn nachdem das ausgepreßte Del eine Zeitlang in den Fässern gestanden hat, so bringen es die Oelschlüger in andere reine Gesäße, wodurch es von den Hefen gereiniget, klar und lauter wird; (sie wiesderholen dieses einige male, und wenn man es recht gut, und zum längern auf bewahren zubereiten will, so lange, bis sich keine Hesen mehr niederschlagen. Dieses Abgießen wird drei Tage nach dem Anspressen zuerst vorgenommen.)

Man rechnet etwa dreißig Tage, binnen welcher Zeit sich die Deldrusen alle, oder das grobe und unreine, konnen gesetzt haben. Es wird aber das Baumol zur Aufbewah: rung in kuble oder frische Reller gebracht, die nicht zu feucht sind. Einige werfen in jedes Delgeschirr einen Renettenapfel, ber mit Gewürznelten besteckt ist; andere reiben die Gefäße mit Leinwand aus, die zuvor in schar= fen Eßig getauchet worden; andere schmeißen etwas geros stetes Salz, einige noch Zucker damit herein, weil hievon alle Unreinigkeit und alles Phlegma noch mehr geschieden und abgesetzet wird. Goll hernach das Baumol noch ferner bewahrt werden, daß es nicht ranzicht werde, so nimmt man Wachs und Del in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröfferes Salz und Anis darunter, und wirfts zusammen in die Deltonne. Trubes oder uns fauberes Del setzet man an die Sonne oder das Feuer, um es zu läutern und zu besfern. Man schüttet auch wohl siedendheißes Waffer in die Deltonne, und lagt das Waffer sich wieder setzen. Ist das Del galstricht, so verfährt man eben so, oder mischet noch Glasalaun darunter. Stinkt das Baumol schon sehr, so nimmt man die Brofamen von Gerffenbrodt, mifchet Salz darunter und wirft es in das Delfaß; desgleichen gebeiste edle Steinkleebluthe, auch wohl unzeitige Oliven, welche man ohne ihre Kernen klein stöfft, und in das Delfaß thut. Will das Del völlig verderben und faul werden, so nimmt man eine Handvoll Corianderkraut, hangt es in die Tonne, oder sticht das Del ab auf ein frisches Faß.

Dieß sind die mancherlei Behandlungkarten des Baums dle, die wir auch bei unsern einheimischen Delen mit Nuzen nachahmen können. Man muß aber nicht glauben, daß bloß unsere seine Dele Ausmerksamkeit, um sie noch mehr zu veredeln, verdienen. Der Abt Rozier in Frankzeich, der sich um manchen Wirthschaftszweig sehr verdient gemachet, hat auch das Rübsendl und zu veredeln gelehrt.

Sein Unterricht ist folgender:

Den Rübsensaamen reinige man sehr gut vom Staube, vermittelst eines Siebes mit länglichten Löchern, wodurch die Körner nicht fallen können. Man hat dergleichen auf einem Gestelle ruhende Kornsegen, in welchen man Drathssiebe nach Gefallen einsetzen kann, da die Handsiebe zu viel Zeit und Mühe kosten. Je reiner und sauberer der Saamen ist, desto weniger Feuchtigkeit zieht er an sich, desto weniger könnt er in Gährung, und desto süßer und angenehmer

angenehmer wird das Del. Läft man den Saamen nicht recht reifen, so bekommt man weniger Del. Man richtet fich beim Einsammlen nach der Zeit, wo die meifien Schöttlein reif find, indem fie es nicht alle zugleich find, und die ersten aufspringen wurden, wenn man die letten erwarten wollte. Mahlet und preffet man den Saamen nicht in einer Zeit von einem halben Jahre, so schadet es. Beim Dreffen brauche man kein Feuer, sondern erwarme im Winter nur die Platte mit heißem Waffer. Denn was man beim lezten Pressen durch Hilfe des Feners erhalt, ist bald ranzicht. Es ist nothig die Mühle und Presse allemal, wenn sie lange nicht gebrauchet worden, porher mit kochendem Waffer wieder zu reinigen, und mit Raff oder Spreu auszufegen, und feine Gefafe zu nehmen, in denen vorher ranzichte Dele sind aufbehalten worden. (Die Leinsaamengruben, wenn sie zu anderm Del gebraucht werden, muß man ebenfalls vorher reinigen, und das allererste feine Del z. E. von Mohn oder andern dergleis chen Saamen, blog und allein zu Brennol fassen, weil doch etwas Lemblgeschmack in das erste feine Del übergeht. Auch muffen zu feinem Del keine Tucher genommen werden, welche schon zu Leinol sind gebraucht worden.) Geruch und Geschmack des Dels wird angenehmer, wenn man den frischen oder auch schon trocken gewordenen Saamen an einem fühlen Orte 36 bis 48 Stunden lang in eine gemeine Aschenlauge einweicht, die ohne Feuer mit schwachem Kalkwasser ist zubereitet worden. Ein Pfund Kalk reicht zu um hundert Pfund Kalkwasser zu machen, die man braucht um 3 bis 4 Pfund Asche auszulaugen. hernach mascht man diesen Saamen oft im Wasser abe und legt ihn aufs neue 10 bis 12 Stunden in Wasser worinn ein wenig Alaun ift aufgeloset worden. Alsdann trocknet man den Saamen forgfaltig, um ihn zu gehöriger Zeit unter die Presse zu bringen. Damit das Del nicht ranzicht werde, welches geschieht, wenn sich der Schleim niederschlägt, (dieses Niederschlagen ist eine Folge der vorher gegangenen Gahrung) fo mache man zwei Theile Alaun und ein Theil Kreide mit Waffer zu einem dunnen Brei, und fulle damit einen Schwamm an, ben man auf den Boden des Gefäßes legt, worinn man das Del Diesen Schwamm mit den hefen nimmt man auf behålt. jahrlich aus dem Gefäß heraus, reiniget ihn, füllet ihn mit jenem Brei wieder von neuem au, und leget ihn auch wieder in das Gefaß. Gleichfalls ift es gut, wenn man

in das Delgefäß Zucker schüttet, den man durch kaltes Reiben mit etwas Del aufgelofet hat. Ift aber bas Del bereits schon ranzicht, so verschlimmert es der Zucker noch mehr. Wirklich rangichte Dele verbesfert man, wenn man das Del gelinde warm werden lagt, Branntwein darüber gieft, alsdann die Warme vermehrt, bis der Branntwein eine gitternde Bewegung annimmt, doch ohne zu fieden; alsdann bewegt man das Gefäß etwas, sondert das Del vom Branntwein ab, und wiederholet Dieses Berfahren mit frischem Branntwein noch einmal. Zum Speiseol muß auter gereinigter Branntwein genommen werden, zum Brennol wird der gemeine gut genug fenn. kann auch diesen Branntwein wieder reinigen.

Was oben von einer Gahrung des Rubsendle ift gesaat worden ist denen nicht unbefannt - die dergleichen Del zum Berkaufe in Tonnen auf bewahren; da im Kruhiahre, wenn die Rübsensaat im Felde zu wachsen anfängt, auch das Del in den Tonnen eine Bewegung macht, und falls man nicht das Spundloch öfnet, auch wohl etwas aushebet, den Boden gar wohl herausstoßen, oder überfließen kann. Sonft ift es auch noch bekannt, daß der gemeine Mann hin und wieder das Rubsenol fich jum Berspeisen dadurch verbeffert, wenn er faures Brod in folchem Dele iber gelinder Barme bratet, wodurch es seine Berbigkeit

verlieret.

Noch ein Wort von dem Dele, das zum Genufe bestimmt ist. Rann man es möglich machen dasselbe, nache bem es abgeklart und von seinen Befen abgegoffen worden, in großen Topfen von Steingut, oder Klaschen, in frischen Rellern, oder andern fublen Orten aufzubewahren, und gieft man auf die Oberfläche desfelben nur so viel Brannts wein, als zur ganzlichen Bedeckung deffelben nothig ift, fo erhalt sich dasselbe sehr lange Zeit so frisch, als wenn, es aus der Preffe liefe. Der Branntwein muß gewöhnlicher fenn, aber keinen schlechten Geschmack haben; in Flaschen, die bis an den Hals mit Del angefüllt find, braucht es Deffelben sehr wenig. Guter geläuterter honig thut die nemlichen Dienste, und der kleine Aufwand wird bei feis nen Delen Niemand gereuen.

