Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden

Band: 1 (1805)

Heft: 2

Artikel: Abhandlung über die Gewinnung des Oels aus einheimischen

Produkten

Autor: Salis-Marschlins, Carl Ulisses v.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-377868

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: 13.11.2025

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

derselben ins Ausland handeln, wofern man mit den Baldern gehörig haushalt *).

V.

Abhandlung über die Gewinnung des Oels aus einheimischen Produkten.

Das Del ist ein Erzeugniß, welches sowohl in des Haushaltung, als in den Manufakturen unentbehrlich ist. In allen Ländern, in welchen diese blühen, und jene mit Einsicht geführt wird, trachtet man das Del im Lande selbst zu erziehen, um die Aussuhr ansehnlicher Summen Geldes zu ersparen. Freilich brauchte Bünden, wegen Mangel an Fabriken bis jezt wenig Geld für Del auszugeben, und die liebe alte Gewohnheit hat daselbst noch nicht erlaubt, das Unschlitt hoch und theuer zu verkaufen, und dasür wohlseil Del zu brennen. Das wenige Del, was man dis jezt verdraucht hat, diente entweder zum Versteisen, zu welchem Ende Olivendl aus Italien verschrieben wurde, oder sür einige wenige Handwerke und zu sonstigem Gebrauch, wozu Lein, und andere Delsarten aus der Schweiz und dem Reich gekaust wurden.

^{*)} Blos aus den gewöhnlichen Defen und Feuerheer. den könnte manche Haushaltung des Jahrs hin, durch viele Asche liefern, dabei müßte sie dieselbe nur alle 3 oder 4 Tage wegnehmen — damit sie nicht zu sehr ausbrenne — sie reinigen und verswahren.

Nun aber, da man hoffen darf, daß Fabriken im Lande gedeihen werden, die ziemlich viel Del bedürfen, und daß man nun — durch bittere Erfahrungen gewizis get — einsehen werde, wie nothig es ist, alte Schlendrias ne auszugeben, wenn man sie mit vernünstigeren und einsträglicheren Einrichtungen vertauschen kann, so möchte eine Anleitung, wie man aus einheimischen Produkten Del erzielen, und nicht nur den Verbrauch im Lande das mit bestiedigen, sondern auch noch einen Ausfuhrartikel daraus machen könne, vielleicht willkommen sepn.

Bis jest hatte man wenigstens die Entschuldigung, daß sich im ganzen Lande keine Oelmühle besinde, in welscher man sein Oel schlagen lassen könne: allein, auch diese sindet nun nicht mehr Plaz, seitdem in Chur, durch eisnen gemeinnüzig denkenden Herrn, eine solche ist errichtet worden. Man wird nun hoffentlich nicht mehr die Nüsse dem Ausländer verkausen, und das Del von demselben einkausen.

Wir haben zum Theil schon die zum Del erforderlischen Produkte, und konnten ihrer im Lande noch mehrere anpflanzen. Ich nenne folgende:

- 1) Ruffe. Bum bortrefflichsten Speiseol.
- 2) Safelnuffe. Ebenfalls hiezu, und für bie Apotheken.
 - 3) Buchnuflein. Cbenfalls.
- 4) Lindennugchen. Man kann gur Roth das Del auch zum Effen, febr gut aber zum Brennen gebrauchen.
- 5) Birbelnuffe. Geben ein toftliches und fehr gesuchtes Del fur Die Apotheten.
- 6) Sonnenblumen , Saamen. Sehr gutes Speiseol.

- 7) Mohnsaamen. Gutes Speife, und vortreffie thes Kabrifenol.
- 8) Roblfaat. Brenn . und Fabrifendl. (Brassica arvensis.)
 - 9) Chinesischer Rettig. (Raphanus Sinensis.)
 - 10) Flachefaamen. Das befannte Leinol.
 - 11) Sanffaamen.
 - 12) Rurbieterne. Gin febr feines Del.
- 13) Rubfant, Mebs. (Brassica Rapa.) und Fabriken . Del.
 - 14) Senf. (Sinapis nigra.)
 - 15) Traubenterne.

Ich tonnte noch mehrere anführen, allein wir wollen gufrieden fenn, wenn man von den hier angegebenen die porzüglichsten anzuwenden anfangen wird. Um biefes mit Renntnig der Sache und mit Vortheil thun gu tonnen, werde ich nach und nach in dieser Abhandlung anzeigen, wie die Pflanzen welche die Del enthaltenden Kerne oder Saamen tragen, follen angebaut, und wie bas Del foll ausgeprest und benugt werden. Ich fange mit dem Mobn. faamen an.

I.

Ueber den Anbau des Mohns (Papaver somniferum) und die Unwendung deffen Saa. mens zu Del.

Da der Mohn unter dem Namen Pavot oder Oeillette in Frankreich sehr baufig gebaut wird, so werde que erft angeben, wie man damit dafelbft verfahrt, und bers nach auch anführen wie er in Deutschland behandelt wird. (11)

Sammler, II. Zeft 1805.

Der Mohn liebt einen leichten ; reinen ; aber etwas Man kehre also ben Aker zweimal um fetten Boden. (einmal im Berbft, und einmal im Frubling), worinn man den Mohn faen will; und ift er ausgesogen; so führe man guten Dunger bor bem zweiten Umakern Darauf. Man tann ben Mohn fowohl im Berbft, b. h. mitten im Berbstmonat oder Unfange Weinmonate, und im Frubling faen. Der im Berbft gefacte liefert groffere Gaamen. topfe und mehr Saamen. Allein da einige Landwirthe glauben, baf es in den taltern Simmelsftrichen beffer fen, ihn im Fruhling ju faen, fo wollen wir, bis man baruber Erfahrungen angestellt bat, biefer Methode folgen *). Man fact ibn im April. Man nehme if4 leichte Erde, 2/4 Afche, und ist Saamen, mische bieses wohl unter einander, und fae nicht zu dicht, und ja nicht zu tief. Auf einen Mahl Ater von 400 Rlafter find 2 Ungen Gaamen übrig genug. Sobald die Pflanzchen ein paar Boll in der Sobe erreicht haben, fo werden fie gelichtet, fo daß jede Pflanze zwei Boll von der andern entfernt ift, und zugleich ber Boden mit Gorgfalt aufgelokert werbe. muß trachten den Sadmen fo gleich als moglich auszusäen, benn man kann die Luten nicht durch's Berfegen ber aus. gezogenen Offangchen ausfullen; ba der Mobn das Berfes gen nicht leidet, auffer wenn man ihn mit vieler Etde ause grabt. Ueberhaupt aber ift es nothwendig, bag der Mobn ja nicht ju dicht ftebe; wenn man groffe und mit Gaamen reichlich angefüllte Ropfe zu haben munscht. Sieht man

^{*)} Rersuche mit der herbstsaat liessen sich füglich in der Herrschaft Maienfeld, den vier Dorfern, Chur die Ridzuns, vielleicht auch im Domleschg machen. Für dies Jahr konnten diese Gegenden die Frühelingssaat des Mohns unternehmen.

also bei Anlag des Falgens, welches vierzehn Tage nach bem eben angegebenen Aufhaten geschieht, bag bie Pflangen noch zu dicht steben, so reiffet man noch mehrere aus. Man forgt bafur, daß der Afer immer bom Unfraut recht rein gehalten werde, und falget ibn jum dritten Dal, ebe tie Bluthe ausbricht. Sphald das Kraut und die Ropfe anfangen gelb zu werben, und der Saame in den legtern raffelt, welches gemeiniglich im August erfolgt, so nin mt man einen Gat, und ruttelt ben Saamen aus jedem Ropf in denfelben binein, fo wie er reif ift. Undere bauen Die gange Pflange, oder auch nur die Ropfe ab, legen fie an einem vor den Daufen und Bogeln fichern Ort ausgebrei. tet auseinander an die Sonne, und wenn alle richt turt geworden, fo schlägt man ober macht man den Caamen aus. Dieser wird auf Tucher ausgebreitet und gehörig gereinigt. Bum Gaen auf das funftige Sabr wird beri nige Saamen gewählt, den man im Aler felbst aus den schonften und reifften Ropfen gesammeit bat. Den übrigen lie. fert man in die Delmuble, wo er wie ber Caamen bis Roblfaats behandelt wird *). Das Del des Mohns laft

^{*)} Der Ertrag ist sehr stark. Nach den Bemerkungen, die Hr. Landammann Salzgeber auf einer Reise in der Schweiz machte, giebt ein Mäß von 20 Pf. Saamen, 3 Maaß Del. In 1/2 Verner Juckart saet man 1/8 Mäß, und ethält mehr als ein Mütt Saamen (1 Mäß haltet 904 ½ Cub. Zou, 12 Mäß sind 1 Mütt, 1 Juckart ist 31250 Berner [Schuh). Nach den gemeinnüzigen Nachrichten 1797 erndtete man auf einem steinigten Boden von 1800 [Schuhen, 2.1/2 Mäß reinen Saamen, wobon das Mäß 2.1/2 Maaß Del abwirft. Das Del gilt von 20—30 Bazen. Die eben genannte vortressiche Zeitschrift bemerkt, daß der Mohn ein sonniges Erdreich verlange. Ebendas. 1r Jahrgang (1796).

sich sehr gut zum Salat verspeisen, und zum Kochen wie die Butter gebrauchen. Mit der größen Sorgfalt angesstellte Versuche haben bewiesen, daß dieses Del gar nichts narkotisches in sich behålt, und es der Gesundheit in keisnerlei Rüksicht nachtheilig ist. Für die Mahler ist est vortrestich, und eben so gut zur Vereitung der Seise und zur Reinigung der Wolle. Es läst sich viele Jahre aufzbehalten, ohne ranzicht zu werden, und besigt die besondere Eigenschaft, daß es in der Kälte nicht die Flüßigkeit versliert, wie andere Oele.

In Deutschland wird der Mohn auf den braunschweisgischen, würtembergischen, thüringischen, besonders aber pfälzischen, badischen und fränkischen Feldern, häusig gespflanzt. Er verlangt eben keinen setten Voden; doch lohnk er desto reichlicher, wenn man das Land vorher ein wenig düngt. Auf einem im Jahr zuvor gedüngten Voden gesdeiht er ganz gut, westwegen er mit grossem Nuzen zum Abwechseln in den Feldern, statt dem Brachliegen, dient. Nur soll der Aker vorher von Unkraut gereinigt, und desswegen tief umgegraben oder gepflügt werden; dies ist um so nöthiger, als der Mohn eine Stammwurzel hat, und also einen Voden mit tieser Erde liebt. Auch hüte man sich, ihn mit Dünger zu düngen, der nicht vollkommen gegohren hätte, damit er nicht Unkraut erzeuge; aus dieser Ursache ist das Vegiessen mit Gülle eine sehr gute Methode

werden Versuche angeführt, denen zufolge das Mohnol zwar mit einer nicht sehr heitern Flamme, aber lang aushaltend brennt. Wenn 1 Loth Baum, dl 2 Stund 46 Min. brannte, so dauerte mit gleichem Dacht das Repsol 3 St. 9 Min. Son, nenblumenol 3 St. 33 Min. Magsaamenol 3 St. 57 Min.

für den Mohn. Weil der Saamen febr fein ift, fo muß die Erde vor dem Gaen febr fleiffig bearbeitet, und alfo öfters geegget werden, damit alle Schollen gerfallen; biebei vermeide man jum Pflugen sowohl die Zeit wo die Erde zu troken, als die, wo fle zu naß ift, benn in beis ben Kallen bricht der Pflug fie in Schollen auf; im Roth. fall muffen biefe mit Schlegeln gerichlagen werden. Bulegt por bem Gden ebnet man ben Afer noch vollig, indem man mit zusammengebundenen Dornbuscheln und Tannen. aften barüber fahrt. Mach bem Gaen wird er nicht wie gewöhnlich geegget, sondern man fabrt noch einmal mit ben Dornbufcheln darüber. Beim Auswerfen areift man den Saamen nur mit zwei Ringern, ober wenn es mit dreien geschieht, so fast man nur wenig auf Ginmal. Es ift zwar nicht unmöglich den Mobn zu versezen, allein man hat bemerkt, bag er bann fchlechtere Stauten und weit weniger Saamen giebt. Je mehr man den Alter hatt und rein halt; je mehr und groffere Mobntopfe giebt es. Das Del von dem Mohn, den man im September oder October faet, foll beffer, und der Saamen deffelben groffer werden; auf legteres aber - auf volle ichone Gaamen - hat man bei allen Delpflangen gu feben; benn magere Saamen haben nur ftarte Bulfen, und geben menig Del. Bom Bieb bat man nichts fur die jungen Dobnpflangen ju farchten, eber von den Bogeln für Die Gag. men, beswegen muß der ausgesacte Mohn mit Erde aber nicht tief - bedeft fenn. In Deutschland faet man im April, und arnotet ihn im August oder am Ende biefes Monats; entweder sehneidet man die Rapseln ab, ober man reift die Pflangen aus, bindet fie mit Strobseilen in mittelmaffige Bunbe, fest biefe gegen einander geftust an Die Conne, und lagt fie jo vollende durr werden. Die

weiffen Rorner follen die besten und mobischmekenoften fenn. Uebrigens muß der Mohnsamen von allen Ueberbleibfeln der Rapfel gereinigt werden ; denn diese murden beim Ausbreffen das Del zum Theil verschluken; also lagt man ihn durch ein Sieb geben, deffen Bocher fo fein find, daß nur die Saamenkorner hindurch tonnen. Um auch noch den Staub hinweg zu bringen, läßt man den Saamen bei mäßigem Wind langsam auf ein Tuch laufen. man ihn unverdorben aufbewahren, so darf man ihn auf dem Boden nicht dit aufschütten; denn ift die geringste Feuchtigkeit darin, so wird er schimmlicht, oder er erhigt fich, wird rangig und kann nicht mehr jum Del gebraucht werden. Um schnellften trofnet er auf etwas Strob aus. gebreitet; dann lagt fich ein gang getrolneter Mobnfaamen in Saten aufbewahren, ohne ju verderben, Aus einem Pfund Gaamen erhalt man wenigstens 4 Ungen Del, und kann die kalt ausgepreßten Ruchen noch warm zu einem zweiten Dile benuzen, das aber nur zum Brennen dient. Das kalt gepreßte Mohnol läßt man 6—8 Wochen in Flaschen oder Fässern stehen und klar werden, nachher soll es lieblicher schmeken als das beste Baumdl, leichter zu verdauen senn, und nicht so bald rangig werden, wenn es in verstopften Flaschen vermahrt ist; auch dient es sehr wohl, um Olivenol, das etwas berbe geworden mare, ju versuffen. Einige finden, das Mohnol habe einen Geruch von Hafelnuffen. Man hat geglaubt, es mochte eine narkotische (einschläfernde) Eigenschaft bestzen, wie der Saft aus den Mobnkapfeln (das Opium) allein die forgfältige sten Untersuchungen der medizinischen Fakultat zu Paris im 3. 1717 und 1774, haben bewiesen, daß dies aar nicht der Fall, sondern daß das Oil durchaus unschädlich seye. Die Trester oder ausgepreßten Delkuchen werden den

Kühen, Schweinen, Hühnern u. s. w. gegeben ohne Schasten, und eben so sicher können die Mohnkörner von den Menschen gegessen werden; auch verfertigt man aus ihnen eine Mandelmilch. (Wird fortgesest.)

VI.

Etwas von dem Ueberwintern der Bienen.

(Bon hrn. G. B. Capeller *).

Da der lest vergangene Sommer für die Bienen ausserft schlecht war, so wird es nicht undienlich senn, eine Anleistung zur Behandlung derjenigen Stoke zu geben, welche ihren Ausstand nicht vollkommen eintragen konnten, und den Winter über als schwache Ständer eingestellt wurden. Die Bienenbesiger haben nicht ohne Grund zu besorgen, daß wenn sie dieselben nicht sehr sorgfältig behandeln, der gröste Theil der Stoke ihnen im Winter zu Grunde geschen werde.

Um solche schwache Stote bis zum Frühjahr durch, zubringen, behandle man dieselben auf solgende Art: So lange kein Schnee fällt, und sich dabei keine Kälte einstellt, läßt man seine Bienen ruhig auf dem Stande stehen; fällt

Diese Abhandlung eines praktisch mit dem Gegen, stande bekannten Verfassers, war für das erste Heft bestimmt, da sie aber keinen Plaz mehr fand, so geben wir sie in dem gegenwärtigen, in der Hoff-nung, sie werde zu vernünftiger Behandlung der Bienen im Frühjahre benuzt werden. d. R.