

<b>Zeitschrift:</b>	Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden
<b>Herausgeber:</b>	Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden
<b>Band:</b>	1 (1805)
<b>Heft:</b>	2
<b>Artikel:</b>	Abhandlung über die Gewinnung des Oels aus einheimischen Produkten
<b>Autor:</b>	Salis-Marschlins, Carl Ulisses v.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-377868">https://doi.org/10.5169/seals-377868</a>

### 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:** 01.01.2026

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

derselben ins Ausland handeln, wosfern man mit den Wählern gehörig haushält \*).

## V.

## Abhandlung über die Gewinnung des Oels aus einheimischen Produkten.

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

\* ) Glos aus den gewöhnlichen Oesen und Feuerheeren konnte manche Haushaltung des Fährs hindurch viele Asche liefern, dabei müßte sie dieselbe nur alle 3 oder 4 Tage wegnehmen — damit sie nicht zu sehr ausbrenne — sie reinigen und verwahren.

Mun aber, da man hoffen darf, daß Fabriken im Lande gedeihen werden, die ziemlich viel Oel bedürfen, und daß man nun — durch bittere Erfahrungen gewischt — einsehen werde, wie nöthig es ist, alte Schlendrianne aufzugeben, wenn man sie mit vernünftigeren und einträglicheren Einrichtungen vertauschen kann, so möchte eine Anleitung, wie man aus einheimischen Produkten Oel erzielen, und nicht nur den Verbrauch im Lande damit befriedigen, sondern auch noch einen Ausfuhrartikel daraus machen könne, vielleicht willkommen seyn.

Bis jetzt hatte man wenigstens die Entschuldigung, daß sich im ganzen Lande keine Oelmühle befindet, in welcher man sein Oel schlagen lassen könne: allein, auch diese findet nun nicht mehr Platz, seitdem in Chur, durch einen gemeinnützig denkenden Herrn, eine solche ist errichtet worden. Man wird nun hoffentlich nicht mehr die Nüsse dem Ausländer verkaufen, und das Oel von demselben einkaufen.

Wir haben zum Theil schon die zum Oel erforderlichen Produkte, und könnten ihrer im Lande noch mehrere anpflanzen. Ich nenne folgende:

- 1) Nüsse. Zum vortrefflichsten Speisedöl.
- 2) Haselnüsse. Ebenfalls hiezu, und für die Apotheken.
- 3) Buchnüslein. Ebenfalls.
- 4) Lindenbüschchen. Man kann zur Noth das Oel auch zum Essen, sehr gut aber zum Brennen gebrauchen.
- 5) Birbelnüsse. Geben ein köstliches und sehr gesuchtes Oel für die Apotheken.
- 6) Sonnenblumen-Samen. Sehr gutes Speisedöl.

- 7) Mohnsaamen. Gutes Speise-, und vortreffliches Fabrikendöl.
- 8) Kohlsaat. Brenn- und Fabrikendöl. (*Brassica arvensis.*)
- 9) Chinesischer Rettig. (*Raphanus Sinensis.*)
- 10) Flachszaamen. Das bekannte Leindöl.
- 11) Hanfsaamen.
- 12) Kürbiskerne. Ein sehr feines Öl.
- 13) Rübsaat, Raps. (*Brassica Rapa.*) Brenn- und Fabriken-Öl.
- 14) Senf. (*Sinapis nigra.*)
- 15) Traubenserne.

Ich könnte noch mehrere ansführen, allein wir wollen zufrieden seyn, wenn man von den hier angegebenen die vorzüglichsten anzuwenden anfangen wird. Um dieses mit Kenntniß der Sache und mit Vortheil thun zu können, werde ich nach und nach in dieser Abhandlung anzeigen, wie die Pflanzen welche die Öl enthaltenden Kerne oder Saamen tragen, sollen angebaut, und wie das Öl soll ausgepreßt und benutzt werden. Ich fange mit dem Mohnsaamen an.

## I.

### Ueber den Anbau des Mohns (*Papaver somniferum*) und die Anwendung dessen Saamens zu Öl.

Da der Mohn unter dem Namen Pavot oder Oeillette in Frankreich sehr häufig gebaut wird, so werde zuerst angeben, wie man damit daselbst verfährt, und hernach auch ansführen wie er in Deutschland behandelt wird.

Der Mohn liebt einen leichten, reinen, aber etwas fetten Boden. Man kehre also den Aker zweimal um (einmal im Herbst, und einmal im Frühling), worinn man den Mohn säen will, und ist er ausgesogen, so führe man guten Dünger vor dem zweiten Umakern darauf. Man kann den Mohn sowohl im Herbst, d. h. mitten im Herbstmonat oder Anfangs Weinmonats, und im Frühling säen. Der im Herbst gesäete liefert grossere Saamenköpfe und mehr Saamen. Allein da einige Landwirthe glauben, daß es in den kälteren Himmelsstrichen besser sey, ihn im Frühling zu säen, so wollen wir, bis man darüber Erfahrungen angestellt hat, dieser Methode folgen \*). Man sät ihn im April. Man nehme  $\frac{1}{4}$  leichte Erde,  $\frac{2}{4}$  Asche, und  $\frac{1}{4}$  Saamen; mische dieses wohl unter einander, und säe nicht zu dicht; und ja nicht zu tief. Auf einen Mahl Aker von 400 Klafter sind 2 Unzen Saamen übrig genug. Sobald die Pflänzchen ein paar Zoll in der Höhe erreicht haben, so werden sie gelichtet, so daß jede Pflanze zwei Zoll von der andern entfernt ist, und zugleich der Boden mit Sorgfalt aufgelockert werde. Man muß trachten den Saamen so gleich als möglich auszusäen, denn man kann die Lüken nicht durch's Versezgen der ausgezogenen Pflänzchen ausfüllen; da der Mohn das Versezgen nicht leidet, außer wenn man ihn mit vieler Erde ausgräbt. Ueberhaupt aber ist es nothwendig, daß der Mohn ja nicht zu dicht stehe; wenn man grosse und mit Saamen reichlich angefüllte Köpfe zu haben wünscht. Sieht man

\*) Versuche mit der Herbstsaat ließen sich füglich in der Herrschaft Maienfeld, den vier Dörfern, Chur bis Rhäzins, vielleicht auch im Domleschg machen. Für dies Jahr könnten diese Gegenden die Frühlingssaat des Mohns unternehmen.

also bei Anlaß des Falgens, welches vierzehn Tage nach dem eben angegebenen Aufhaken geschieht, daß die Pflanzen noch zu dicht stehen, so reisset man noch mehrere aus. Man sorgt dafür, daß der Aker immer vom Unkraut recht rein gehalten werde, und falget ihn zum dritten Mal, ehe die Blüthe ausbricht. Sobald das Kraut und die Köpfe anfangen gelb zu werden, und der Saame in den letztern rasselt, welches gemeinlich im August erfolgt, so nimmt man einen Sak, und rüttelt den Saamen aus jedem Kopf in denselben hinein, so wie er reif ist. Andere hauen die ganze Pflanze, oder auch nur die Köpfe ab, legen sie an einem vor den Mäusen und Vögeln sichern Ort ausgebreitet auseinander an die Sonne, und wenn alle recht dürr geworden, so schlägt man oder macht man den Saamen aus. Dieser wird auf Tücher ausgebreitet und gehörig gereinigt. Zum Säen auf das künftige Jahr wird derselbe Saamen gewählt, den man im Aker selbst aus den schönsten und reissten Köpfen gesammelt hat. Den übrigen liefert man in die Oilmühle, wo er wie der Saamen des Kohlhaats behandelt wird \*). Das Öl des Mohns läßt

\*) 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 Maß Öl. In 1½ Berner Fuchart säet man 1½ Mäss, und erhält mehr als ein Mütt Saamen (1 Mäss hältet  $904\frac{4}{25}$ . Cub. Zoll, 12 Mäss sind 1 Mütt, 1 Fuchart ist 31250 Berner □ Schuh). Nach den gemeinnützigen Nachrichten 1797 erndete man auf einem steinigten Boden von 1800 □ Schuhen, 2. 1½ Mäss reinen Saamen, wovon das Mäss 2. 1½ Maass Öl abwirft. Das Öl gilt von 20—30 Bazzen. Die eben genannte vortreffliche Zeitschrift bemerkt, daß der Mohn ein sonniges Erdreich verlange. Ebendas. IV Jahrgang (1796).

sich sehr gut zum Salat verspeisen, und zum Kochen wie die Butter gebrauchen. Mit der grössten Sorgfalt angestellte Versuche haben bewiesen, daß dieses Öl gar nichts narkotisches in sich behält, und es der Gesundheit in keinerlei Rücksicht nachtheilig ist. Für die Mahler ist es vortrefflich, und eben so gut zur Bereitung der Seife und zur Reinigung der Wolle. Es läßt sich viele Jahre aufs behalten, ohne ranzicht zu werden, und besitzt die besondere Eigenschaft, daß es in der Kälte nicht die Flüssigkeit verliert, wie andere Öle.

In Deutschland wird der Mohn auf den braunschweigischen, württembergischen, thüringischen, besonders aber pfälzischen, badischen und fränkischen Feldern, häufig gepflanzt. Er verlangt eben keinen fetten Boden; doch lohnt er desto reichlicher, wenn man das Land vorher ein wenig düngt. Auf einem im Jahr zuvor gedüngten Boden gesieht er ganz gut, weshwegen er mit grossem Nutzen zum Abwechseln in den Feldern, statt dem Brachliegen, dient. Nur soll der Acker vorher von Unkraut gereinigt, und deswegen tief umgegraben oder gepflügt werden; dies ist um so nothiger, als der Mohn eine Stammwurzel hat, und also einen Boden mit tiefer 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 Begießen mit Gülle eine sehr gute Methode

---

werden Versuche angeführt, denen zufolge das Mohnöl zwar mit einer nicht sehr heitern Flamme, aber lang aushaltend brennt. Wenn 1 Lott Baumöl 2 Stund 46 Min. brannte, so dauerte mit gleichem Dacht das Reissöl 3 St. 9 Min. Sonnenblumenöl 3 St. 33 Min. Magsaamenöl 3 St. 57 Min.

für den Mohn. Weil der Saamen sehr fein ist, so muß die Erde vor dem Säen sehr fleißig bearbeitet, und also öfters geegget werden, damit alle Schollen zerfallen; hiebei vermeide man zum Pflügen sowohl die Zeit wo die Erde zu trocken, als die, wo sie zu naß ist, denn in beiden Fällen bricht der Pflug sie in Schollen auf; im Nothfall müssen diese mit Schlegeln zerschlagen werden. Zuletzt vor dem Säen ebnet man den Aker noch völlig, indem man mit zusammengebundenen Dornbüscheln und Tannenzästen darüber fährt. Nach dem Säen wird er nicht wie gewöhnlich geegget, sondern man fährt noch einmal mit den Dornbüscheln darüber. Beim Auswerfen greift man den Saamen nur mit zwei Fingern, oder wenn es mit dreien geschieht, so faßt man nur wenig auf Einmal. Es ist zwar nicht unmöglich den Mohn zu versetzen, allein man hat bemerkt, daß er dann schlechtere Stauden und weit weniger Saamen giebt. Je mehr man den Aker hält und rein hält; je mehr und grössere Mohnköpfe giebt es. Das Öl von dem Mohn, den man im September oder October säet, soll besser, und der Saamen desselben grösser werden; auf letzteres aber — auf volle schöne Saamen — hat man bei allen Oelpflanzen zu sehen; denn magere Saamen haben nur starke Hülsen, und geben wenig Öl. Vom Vieh hat man nichts für die jungen Mohnpflanzen zu fürchten, eher von den Vogeln für die Saamen, deswegen muß der ausgesäete Mohn mit Erde — aber nicht tief — bedekt seyn. In Deutschland säet man im April, und ärndtet ihn im August oder am Ende dieses Monats; entweder schneidet man die Kapseln ab, oder man reißt die Pflanzen aus, bindet sie mit Strohseilen in mittelmässige Bünde, setzt diese gegen einander gestützt an die Sonne, und läßt sie so vollends dürr werden. Die

weissen Körner sollen die besten und wohl schmeckendsten seyn. Uebrigens muß der Mohnsaamen von allen Ueberbleibseln der Kapsel gereinigt werden; denn diese würden beim Auspressen das Öl zum Theil verschlücken; also läßt man ihn durch ein Sieb gehen, dessen Löcher so fein sind, daß nur die Saamenkörner hindurch können. Um auch noch den Staub hinweg zu bringen, läßt man den Saamen bei mäßigem Wind langsam auf ein Tuch laufen. Will man ihn unverdorben aufbewahren, so darf man ihn auf dem Boden nicht die ausschütten; denn ist die geringste Feuchtigkeit darin, so wird er schimmlicht, oder er erhitzt sich, wird ranzig und kann nicht mehr zum Öl gebraucht werden. Am schnellsten trocknet er auf etwas Stroh ausgebreitet; dann läßt sich ein ganz getrockneter Mohnsaamen in Säcken aufbewahren, ohne zu verderben. Aus einem Pfund Saamen erhält man wenigstens 4 Unzen Öl, und kann die kalt ausgepreßten Kuchen noch warm zu einem zweiten Öle benutzen, das aber nur zum Brennen dient. Das kalt gepreßte Mohnöl läßt man 6 — 8 Wochen in Flaschen oder Fässern stehen und klar werden, nachher soll es lieblicher schmecken als das beste Baumöl, leichter zu verdauen seyn, und nicht so bald ranzig werden, wenn es in verstopften Flaschen verwahrt ist; auch dient es sehr wohl, um Olivendoß, das etwas herbe geworden wäre, zu versüßen. Einige finden, daß Mohnöl habe einen Geruch von Haselnüssen. Man hat geglaubt, es möchte eine narcoleptische (einschlafende) Eigenschaft besitzen, wie der Saft aus den Mohnkapseln (das Opium) allein die sorgfältigsten Untersuchungen der medizinischen Fakultät zu Paris im J. 1717 und 1774, haben bewiesen, daß dies gar nicht der Fall, sondern daß das Öl durchaus unschädlich seye. Die Trester oder ausgepreßten Oelkuchen werden den

Kühen, Schweinen, Hühnern u. s. w. gegeben ohne Schaden, und eben so sicher können die Mohnkörner von den Menschen gegessen werden; auch fertigt man aus ihnen eine Mandelmilch.

(Wird fortgesetzt.)

## VI.

### Etwas von dem Überwintern der Bienen.

(Von Hrn. G. W. Capeller \*).

Da der letzt vergangene Sommer für die Bienen äußerst schlecht war, so wird es nicht undienlich seyn, eine Anleitung zur Behandlung derselben Stöke zu geben, welche ihren Aussstand nicht vollkommen eintragen konnten, und den Winter über als schwache Ständer eingestellt wurden. Die Bienendesitzer haben nicht ohne Grund zu besorgen, daß wenn sie dieselben nicht sehr sorgfältig behandeln, der größte Theil der Stöke ihnen im Winter zu Grunde gehen werde.

Um solche schwache Stöke bis zum Frühjahr durchzubringen, behandle man dieselben auf folgende 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 Gegenstande bekannten Verfassers, war für das erste Heft bestimmt, da sie aber keinen Platz mehr fand, so geben wir sie in dem gegenwärtigen, in der Hoffnung, sie werde zu vernünftiger Behandlung der Bienen im Frühjahr benutzt werden. d. R.