

Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden
Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden
Band: 1 (1805)
Heft: 3

Artikel: Ueber Gewinnung des Oels aus einheimischen Produkten [Fortsetzung]
Autor: Salis-Marschlins, Carl Ulisses v.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-377871>

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: 01.02.2026

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

doppelte Thätigkeit für den gemeinschaftlichen Zweck. Ferne sey von unsern Mitgliedern jener Kalksinn, der oft die nützlichsten Anstalten trifft und verderbt, wenn der Eigennuß seine Rechnung nicht bei ihnen findet. Es trage jeder nach seinen Kräften bei zum Gedeihen der Gesellschaft, zur Belehrung seiner Mitbürger, zur Beförderung alles Guten. — Durch jeden kleinen Beitrag zur Kenntniß dieses oder jenes Theils des Vaterlands, durch jede einzelne gemachte und mitgetheilte Erfahrung wird dieser allgemeine und edle Endzweck eher erreicht. Wenn wir also alle vereinigt dahin streben, die Gesellschaft in den Stand zu setzen, etwas Bedeutendes zu wirken, so ereilen wir unser Ziel desto geschwinder, und unsre Belohnung ist das Bewußtseyn, die Pflichten gegen das Vaterland erfüllt zu haben.

II.

Ueber Gewinnung des Oels aus einheimischen Produkten.

Von C. U. v. S. M.

(Fortsetzung.)

2.

Anleitung zum Anbau und zur Benützung des Rübsaamens.

Diese sehr nützliche Pflanze, welche Linné *Brassica napus sylvestris*, die Deutschen Rübsaamen, Rübsaat, die Schweizer Râps, la Navette die Franzosen nennen, muß von der Kohl-Colsat, *Brassica campestris*, welche
die

die Franzosen Colsat nennen, wohl unterschieden werden. Man verwechselt diese zwei Gewächse sehr gern, und sie sind doch von einander ganz verschieden. Der Rübsaamen ist eine wilde Steckrübe, aber der gemeinen sehr ähnlich, nur daß die Blätter der erstern gekerbter sind. Die Wurzel ist nicht so lang, einer wilden Birne gleich, fasericht, klein und hat einen schärfern Geschmack. Der Kelch der Blüthe ist mehr offen, als jener des Leks wats oder Kohlsakohls, und gleicht ziemlich demjenigen des Senfs; die Blüthe selbst aber ist jener des Kohlsakohls und aller andern dicken Rüben vollkommen gleich, sie geht von der gelben Farbe zur weissen über, selten aber in die violblaue. Die Blätter sind dunkelgrüner als die der andern Rüben; die Wurzelblätter, in der Gestalt einer Leyer ausgeschnitten, gegen die Spitze in die Länge gezogen, mit Haaren bedeckt, und daher sehr rauh, wenn man sie berührt, und liegen gewöhnlich auf der Erde. Die Stängelblätter haben die Gestalt eines länglichten Herzens, und umfassen da, wo sie aus dem Stängel entspringen, denselben. Der Stängel ist gewöhnlich zwei oder drei Fuß hoch, je nach der Natur des Bodens, in welchen man die Steckrüben pflanzt. Aus dem Stängel entstehen kreuzförmige Blumen, deren Geruch sehr scharf ist, und die Bienen aus der Ferne an sich zieht, die ihren Saft ungemein lieben. Das Staubkeulchen verwandelt sich in eine lange runde Hülse, welche kleine runde Saamenkörner enthält, die inwendig gelb und auswendig braun sind.

Dieser Rübsaamen wird nicht nur in Frankreich und Deutschland, sondern auch in unserer benachbarten Schweiz sehr häufig gebaut, besonders im Kanton Bern und im Kanton Aargau. Er könnte daher bei

uns eben so gut gedeihen, die Produkte unsers Landes vermehren, und zu der dem Acker so nothwendigen Abwechslung dienen. Er erfordert einen leichten, wohlgepflügten und mürben Boden, wie alle Rübenarten. Ist derselbe noch obendrein wohl gedüngt, so trägt er natürlicher Weise viel mehr ein; doch kommt er auch in einem mageren, dürrer Lande fort, nur ein fester Boden will ihm nicht behagen. Man säet ihn im Herbst und im Frühling, daher die Benennung Winterrüben und Sommerrüben. Allein benutzt man ihn zu Del, so ist es weit besser, ihn im Herbst zu säen, weil alsdann die Pflanze länger in der Erde bleibt, die Wurzeln stärker und saftreicher, und hiemit auch die Körner vollkommener und ergiebiger an Del werden. So bald also das Getreide aus dem Acker genommen ist, so wird derselbe umgekehrt, ein paar Tage liegen gelassen, dann noch einmal umgestürzt; nachdem man ihn zuvor gedüngt hat, mit einer, wo möglich eisernen, Egge überfahren, dann angesäet und wieder mit einer hölzernen Egge so eben als möglich gemacht. Man säet ihn mit vier Fingern, und hat auf zwei und zwanzig Quadratklaster ein Pfund, à 32 Loth, Saamen nöthig. Versetzt man die Pflänzchen aber, so kann man einen dreimal größern Platz damit berathen. Wer ihn erst im Frühling säen will, der muß es wenigstens so frühe thun als es die Witterung erlaubt, und den Acker auf gleiche Weise zubereitet haben. Uebrigens fürchtet diese Pflanze die Reifen nicht, wenn sie nicht gar zu stark sind.

Man hat in England angefangen, auch den Rübsaamen wie den Lemat oder Kohlsakohl zu versetzen. In dieser Rücksicht säet man denselben in eine eigne Pflanzschule, und versetzt ihn erst im Anfang des Oktos:

berg in den Acker. Ich werde aber von dieser Methode
 weitläufiger unter dem Artikel Kohlzakohl, der gleich
 nach diesem folgt, handeln, und verweise also dahin.
 Noch im Herbste wird der Rübsaamen einmal geharket,
 oder wie man bei uns sagt, gefalget. Dieß geschieht
 im Frühlinge wieder, und wird er im Anfang des Mo-
 nats May ein wenig gehäufelt, so trägt er viel mehr
 ein. Doch wird diese Arbeit nur den fleissigen Land-
 wirthen anempfohlen, da sie nicht schlechterdings ver-
 richtet werden muß. Die Erndte des Rübsaamens fällt
 meistens zu Ende des Brachmonats; sie muß mit Sorg-
 falt und zu rechter Zeit geschehen. Er wird mit der
 Sichel geschnitten, in Tücher gesammelt und nach Hause
 geführt, auf der Tenne, nachdem solcher so lange ge-
 legen, bis die unreifen Körner durch die Wärme der ge-
 häuften Pflanzen zeitig geworden, gedroschen, gewanz-
 net, auf einem trocknen Boden ausgebreitet, fleissig um-
 gerührt, und endlich in die Delpresse gebracht. Dieser
 Saamen muß bei schönem und trockenem Wetter einges-
 ammelt werden; man wird im Felde niemals mehr als
 die Hälfte der Körner zeitig finden: wollte man aber die
 Zeitigung der obersten Körner abwarten, so würde man
 die untersten und besten verlieren, indem die Schoten
 von der Sonne erhitzt aufspringen und die Saamenkör-
 ner fallen lassen. Der Gebrauch, diesen Saamen auf
 dem Felde auszudreschen, wie es in einigen Ländern
 geschieht, ist deswegen zu verwerfen, weil man auf
 diese Art nur die Hälfte bekommt, und die unreifen oder
 die ausgefallenen Körner verliert. Trägt man hingegen
 die abgeschnittenen Pflanzen mit den halbreifen Saamen
 nach Hause auf Haufen, so bekommt man alles durch
 das reif werden der letztern, oder doch das meiste.

Eine gute Methode größern und mehrern Saamen zu erhalten ist, wenn man gleich nach vollendeter Blüthe die Spizen oder Dolden der Pflanzen abzwickt. Da dieser Saame, wie aller Delsaame, sich leicht entzündet, so muß er im Anfange fast alle Tage umgerührt werden, bis er recht trocken ist.

Das Del ist eben so gut, als dasjenige des Kohlza in der Haushaltung und in den Fabriken.

Die Delsuchen geben ein treffliches Futter für das Hornvieh ab, und dienen sowohl zur Nahrung als zur Mastung. Am vortheilhaftesten aber werden sie zur Erziehung der Kälber auf folgende Weise benutzt: man zerschlägt den wohl ausgepreßten Kuchen zu Pulver; dieses im heißen Wasser aufgelöst, gibt eine Milch, mit welcher die Kälber abgesäugt werden, und zwar vom dritten Tage an, bis sie stark genug sind, Gras zu fressen.

In Deutschland werden die jungen Blätter des Rübsaamens im Salat mit Del, Essig und Pfeffer, oder mit Speck und Butter abgekocht, gegessen. Das Kraut ist ein vortreffliches Futter für das kleine Vieh. Mit dem Stroh kann man die Schaafe und das Rindvieh füttern, besser aber dient es als Streue. Auch die Wurzeln könnten abgebrüht dem Viehe als Futter dienen; doch nützen sie noch mehr, wenn man sie unterpflügt, da der Acker zur künftigen Weizensaat keines andern Düngers bedarf.

In einigen Gegenden wird der Rübsaamen nicht des Dels wegen, sondern um das Vieh damit zu füttern, angebaut. Zu dieser Saat bestimmt man nur den schlechtesten Boden, wenn er nur mürbe und locker ist. Fünf oder sechs Wochen, nach dem er gesäet worden,

kann man schon die Schaafse darauf treiben; so bald solche abgefressen, wird der Acker wieder eingeschlagen oder eingezäunt, die Pflanzen erholen sich wieder; anstatt aber solche in Stängel schießen zu lassen, bricht der fleißige Anbauer die Schützlinge aus, die Pflanze bestocket sich, der Saft dringt in das Kraut, das viel fetter und größer wird, und dieses gibt eine treffliche Weide für die Schaafse, nur muß man solche nach und nach daran gewöhnen, damit sie sich nicht damit überfressen; denn das Rübenkraut ist, wie der Klee, fett und blähend. Will man den Rübsaamen in dieser Absicht anbauen, so ist es besser, ihn im Frühlinge zu säen.

3.

Vom Anbau und der Benützung des Kohlzakohls.

Der Kohlzakohl, *Brassica arvensis*, auch Kohllewat in der Schweiz genannt, hat eine einfache, weisse, zaserichte Wurzel; aus derselben wächst ein runder, gestreifter, röthlicher Stängel über zween Schuhe hoch. Die Blätter gleichen den Blättern des Schnittkohls, sind weichlicht, haaricht und wechselsweise gesetzt. Die untern sind breiter, und hängen an Stielen; die obern sind schmaler und spitzer, wachsen an dem Gipfel des Stängels ohne Stiele. Zu Ende des May, oder Anfang des Brachmonats, treibt diese Pflanze kleine vierblättrige Blümchen, auf welche in kleinen Schoten länglichte, schwärzlichte, in etwas krümmere Saamentkörnchen folgen *); das Kraut hat einen bitteren Milchsafte.

*) Hr. Chr. v. Pellizari erbiethet sich jedem, der irgend eine Art von Delsaamen pflanzen will, und sich zu rechter Zeit

Man unterscheidet zwei Arten Kohlzakohl, den weissen, der weisse Blüthen trägt, und den kalten, der gelb blühet, dessen Blätter größer und dicker sind, und der die Kälte des Winters besser aushält.

Dieses Gewächs erfordert einen starken, tiefen, wohlgepflügten und gebrochnen Grund; es schlägt geringern nicht aus, kommt aber in einem sandigten gar nicht, und wird in einem schweren lehmigen gleich gelb. Je fetter der Acker, desto größer ist auch der Ertrag. Die allzugroße Hitze liebt es gar nicht.

Man säet den Kohlzakohl zu Ende des Augustmonats, und zwar zuerst in eine Pflanzschule. Man wählt dazu ein Beet in einem Garten, oder ein anderes gutes Stückchen Land nahe am Hause. Man gräbt dasselbe sehr tief um, düngt es wohl, theilt es in kleinere Beete ab, die man durch Gräben absondert, und mit der herausgenommenen Erde wölbind erhöht, auf daß ja alles überflüssige Wasser ablaufe, und man vermittlest dieser Gräben bequem die Beetchen ausgäten könne, ohne in dieselben zu stampfen. Man säe nicht zu dick, und an einem schönen Tage, wo die Erde weder zu trocken noch zu feucht ist. Besser thut man, acht oder zehn Zoll von einander entfernte Furchen zu graben, und den Saamen darein reihenweise zu streuen, als ihn überhaupt übers Bett auszuwerfen; man kann wegen dem Umhackeln und Ausgäten besser zu den Pflanzen. Dieses letztere versaume man ja nicht, so oft es die Nothwendigkeit erfordert.

bei ihm meldet, den Saamen zu bestellen; so wie er nicht nur alle Arten von Delprodukten abzukaufen bereit ist, sondern auch denen, die für sich selbst wollen Del schlagen lassen, dasselbe um den Lohn in seiner Delmühle gestattet. Man bezahlt, nebst den Deltuchen, noch 6 Bluzger per Druck.

In Frankreich, wo man das Del des Kohlsa auch zum Verspeisen gebraucht, und also auf einen reinen Geschmack sieht, wählt man gerne etwas sandigte Erde zur Pflanzschule. In diesem Falle muß man Wasser bei der Hand haben, um, wenn es die Nothwendigkeit erfordert, begießen zu können. Bei fettem Boden kann man dieses ersparen.

Während dem der Kohlsakohl in dem Saamenbeete ist, bereitet man den Acker zu, in den man die Pflanzen versetzen will. Dieser muß gleich nach der Erndte umgepflügt, dann nach etlichen Wochen, einige Tage vor dem Versetzen, gedüngt, wieder umgekehrt, mit der eisernen Egge, die alles Unkraut und Wurzeln am allerbesten wegräumt, geebnet werden. Liegt der Acker in einer feuchten oder niedern Gegend, wo das Wasser nicht gerne abläuft, so muß er durch Furchen in engere Beete getheilt werden, die man, wo möglich, zu wölben sucht.

So bald die Pflänzchen groß genug sind, welches gemeiniglich zu Anfang des Oktobers der Fall ist, muß man ans Versetzen denken. Man wähle dazu einen Zeitpunkt, wenn die Erde nicht zu trocken ist, wenn man auf einen baldigen Regen hoffen darf, oder der Himmel doch wenigstens überzogen ist. Man muß wohl Acht haben, wenn man die Pflanzen aus der Pflanzschule zieht, daß sie mit einem eisernen Griffel so aus der Erde gehoben werden, daß die Blätter nicht abgebrochen und die Wurzeln nicht verletzt werden; die Erde, mit welcher diese umgeben sind, soll daran hängen bleiben. Dieses kann am leichtesten geschehen, wenn die Erde beim Herausziehen feucht ist, und besonders, wenn die Pflanzschule in Furchen gegraben wird. Wenn zu dieser Zeit

die Erde zu trocken wäre, sollte man sie ein oder zwei Tage zuvor mit wenigem Wasser anfeuchten.

Unter allen irrigen Regeln, welche beim Versetzen statt haben, ist keine ungereimter als jene, welche vorschreibt, daß man die Wurzeln abstümmeln, und die Spitzen der Blätter abschneiden soll.

Je nachdem man die Pflanzen aus der Pflanzschule herauszieht, soll man sie in Körbe oder auf Flechten nebeneinander reihen und sie mit dicken nassen Tüchern bedecken; man soll in einem Morgen oder Mittage nicht mehr Pflanzen herausziehen, als man in eben derselben Zeit wieder setzen kann, auf daß ja die Pflanzen nicht verwelken. Auch müssen alle Pflänzchen verworfen werden, die nicht ganz gesund sind. Anstatt eines spitzigen Holzes ist es besser, sich zum Versetzen eines eisernen halbgebogenen Griffels zu bedienen, wie ihn die Blumenpflanzer haben. Da er nur zwei oder drei Linien dick ist, drückt er wenig die Erde; man stößt ihn in dieselbe hinein, drehet ihn ein wenig um, und zieht die Erde aus dem Loche heraus. Eine Pflanze muß zwölf bis achtzehn Zolle von der andern entfernt seyn, und nie mehr als Eine Pflanze in ein Loch gethan werden. Man steckt sie tiefer in die Erde, als sie in der Pflanzschule stand, und zwar bis ans Herz; dieses ist eine wichtige Regel. Um die Arbeit des Versetzens zu beschleunigen, können sich verschiedene die Hand bieten: Der eine macht die Löcher, ein Kind bietet die Pflanze, ein dritter versetzt, u. s. w.

Wenn der Kohlsakohl versetzt ist, erfordert er wenig Wartung mehr bis zur Erndte; aber diejenige, die er braucht, ist um desto nothwendiger. Die erste ist, daß man das Unkraut, so bald es erscheint, mit einem flei-

nen Grabscheite ausrotte. Die zweite, daß man so bald als möglich alle Pflanzen, welche zurückgeblieben sind, durch frische ersetze; man soll sogar jene ausreissen, welche schwach sind und eine geringe Erndte versprechen. Die dritte, daß man die Gräben zweimal aufwerfe, im Anfange des Novembers, und im Hornung oder April. Diese Erde, welche durch die Regen hineingeführt wird, dienet anstatt eines Düngers, wenn man sie auf die Beete wirft; die entblößten Wurzeln werden bedeckt und die Erde wird mit der andern vermischet, wenn man das Unkraut aushacket. Es gibt keine natürlichere Düngung, als jene der aufgeworfenen Erde. Diejenigen, so es für nöthig halten, ihre Aecker durch Furchen abzutheilen, können dafür ihre Kohlpflanzen im April häufeln.

Die Zeit der Erndte hängt von der Bitterung und dem Erdstriche ab; doch sind die Körner gewöhnlich hart am Ende des Monats Juni oder im Anfange des Juli. Das Versetzen mag auch vieles dazu beitragen, um die Zeit der Reife zu beschleunigen. Der Stengel verliert nach und nach seine grüne Farbe und wird gelblich, zuweilen wird er auch röthlich, wenn er zuviel von der Hitze gelitten hat. Die Farbeänderung ist die Wirkung der Austrocknung der innern Theile, denn die obere Haut hat an sich keine Farbe; sie nimmt jene der Theile an, die sie bedeckt.

Man wartet nicht, bis die Hülsen sich selbst spalten, die Erndte würde sonst zum Theil verlohren gehen. Erndtet man schon ein, wenn die Körner noch grün sind, so werden die Körner auch leicht, wenn sie ausgedörret sind, und geben wenig Del. Nur reife Körner enthal-

ten viel Del, und es braucht ein geübtes Auge, um den wahren Zeitpunkt der Erndte zu ertreffen.

Die Pflanzen sollen mit einer sehr scharfen Sichel abgeschnitten werden; alles Schütteln soll man fleißig vermeiden, weil die zu reifen Körner aus den Hülzen fallen würden. Es ist nützlich, die Pflanzen gleich nach dem Abschneiden unter Schirmdächer zu tragen, damit sie vollends ausdörren: das heißt, auf ein luftiges Tenn, oder unter einen Schopf, der geräumig, eben und sehr sauber ist. Die Pflanzen sollen nicht aufeinander gehäuft und gedrückt werden, daß die Luft durch sie spiezen kann. Ist aber der Acker zu weit vom Hause entfernt, oder hat man daselbst gar keine Gelegenheit, so lege man die abgeschnittenen Pflanzen auf den Acker, wie das Getreide, aufeinander, und lasse sie so zwei oder drei Tage liegen, wenn das Wetter schön ist. So bald die Pflanzen genugsam ausgetrocknet sind, dieß mag auf dem Acker oder unter dem Schirmdache geschehen seyn, so häufe man sie aufeinander in der Gestalt eines Mühlsteins, wie man es in einigen Gegenden mit dem Getreide macht. Die Körner sollen inwendig seyn, und die abgeschnittnen Spitzen auswendig. Auf eine Schichte Pflanzen legt man eine Schichte Stroh, u. s. w. Wenn der Boden, auf welchem dieser Haufen gebauet wird, etwas erhöht ist, so hat man von den schädlichen Wirkungen der Feuchtigkeit und des Regens nichts zu befürchten. Der Haufen soll mit Stroh bedeckt werden, damit der Regen nicht hereindringen könne, sonst würde im Haufen eine Gährung entstehen, worauf die Fäulniß auch bald folgen würde.

Wenn der Haufen auf den Acker selbst aufgebauet worden ist, so soll man an seinem Fuße ein Stück Bor

den ebnen, und auf eine ähnliche Weise zubereiten, wie die Dreschkennen sind.

Man kann die Körner sichten, wie das Getreide; man kann sie auch mittelst zweierlei dazu gemachter Siebe säubern; das eine hat runde Löcher, und läßt nur den Staub und die Körner fallen; das andere hat längliche Löcher: es läßt den Staub und die kleinen Splitter der Hülsen und der Stängel durchfallen, und hält die Körner allein zurück. Je sauberer die Körner sind, desto weniger ziehen sie die Feuchtigkeit an; je weniger sie Feuchtigkeit anziehen, desto schwerer kommen sie zur Gährung, desto süßer wird das Del, und desto länger läßt es sich aufbewahren, ohne herb zu werden. Lauter Grundsätze, auf welche man nicht genug Rücksicht nehmen kann, wenn man gutes Del erhalten will.

So bald die Körner wohl gesäubert sind, werden sie auf einen Boden, worauf man zuerst Tücher gelegt hat, ausgebreitet. Man häuft sie nicht auf einander, und rührt sie oft um, auf daß sie bald trocken werden. Die Fenster des Zimmers oder Estrichs sollen ordentlich geschlossen bleiben, wenn große Nebel oder anhaltende Regen sind. Kurz, man muß es hindern so gut man kann, daß die Körner keine Feuchtigkeit an sich ziehen, sonst bedecken sie sich mit einem weissen Schimmel, sie kleben klumpenweise zusammen, und verfaulen, wenn man dem Uebel nicht bei Zeiten steuert. Das Del wird um so schlechter, je feuchter die Körner sind.

Wer seine Körner in Natura verkaufen will, und es dem Gewicht nach thut, der muß eilen, denn sie nehmen stets im Gewicht und in der Größe ab. Wer selbst Del daraus machen will, soll daran denken, ehe die Kälte anrückt, denn diese ist den Körnern sehr schädlich.

Nach des Herrn Pfarrer Ernsts Berechnung *), die sich auf seine Erfahrung gründet, kann eine Fuchart Kohllewat oder Kohlza in guten Jahren bis auf 90 Reichsthaler abtragen.

Diesen fast unglaubliche Ertrag rechnet er so: Eine Fuchart von 45000 Quadratschuh (also ungefähr $2\frac{1}{2}$ unsers Maaßes à 400 Klafter) kann abwerfen 180 Maaß

Del, à 10 Bazzen,	—	—	—	fl.	120.
Gelbe Möhren für	—	—	—	—	33.
					<hr/>
					fl. 153.

Davon rechnet der Autor ab den 100 Theil

des Dels, samt dem Stroh für die Unkosten 12.

fl. 141.

Dagegen rechnet er nichts für die Delsuchen. Von 10 Maaßen ausgekörntem Lewat gibt es über 400 Kuchen, das 100 nur fl. $2\frac{1}{2}$. gerechnet, gibt fl. 10 : 40.

Die Blätter dienen im Frühjahr dem Landmann zu einer angenehmen Speise, gleich dem Schnittkohl; solche müssen aber nicht abgeschnitten, sondern nur abgebroschen werden, so wird die Pflanze keinen Schaden davon leiden. Je nachdem aber dieselbe wächst, werden die Blätter stärker und zur Nahrung des Menschen untüchtig; solche können alsdann dem Viehe zum Futter dienen.

Das Kraut des Lewats ist ein Wundkraut, und das Del sowohl als der Saame werden in der Arznei gebraucht; die Blätter des Lewats gegessen, öffnen den Leib und treiben den Harn.

Der ölfreiche Saame ist der größte Ertrag des Lewats. Das daraus gepreßte Del dienet zum Brennen, zum

*) Berner Abhandl. 1774. S. 68.

Kochen, zur Seifensiederei, zur Zubereitung des Leders und zu der Walke der wollenen Tücher. Zum Kochen brauchen es arme Leute für Butter, und bereiten solches auf folgende Weise zu: sie lassen dieses Del in einer Pfanne über dem Feuer recht heiß werden, hernach verbrennen sie in demselben ein Stück Brodt oder Rüben, dieses nimmt dem Del seinen natürlichen Geschmack, so daß man kaum weiß, ob die Speise mit Butter oder Del abgekocht ist. Die Gladen oder Delskuchen, von denen das Del ausgepreßt worden, dienen dem Vieh zur Nahrung und Mastung, oder auch zur Düngung des Ackers.

Das kleine Stroh dient gleichfalls dem Vieh zur Nahrung, so wie das grobe Holzlichte zur Feurung.

Im Aargau, wo beide Arten von Oelpflanzen angebaut werden, trägt der Kohlsa in gutem Boden mehr ab, in schlechtem aber der Rübsaamen.

Der Ertrag des Kohlsa ist sicherer, weil solcher später blüht und desto eher geräth; in unsern fetten Thälern, die dem späten Reifen sehr ausgesetzt sind, sollte derselbe vorzüglich gebaut werden.

Auch in Bünden kann also dieser Kohlsa mit Vortheil gepflanzt werden. Man kann auch hier das Del, anstatt des Butters, zu Walkung der wollenen Tücher, zur Lederbereitung, und in unsern aufblühenden Seifenfabriken gebrauchen.

Es erhellet aus dem, was wir von der Kultur des Kohlsakohl gesagt haben, daß sie jener des Getreides nicht schadet. Sie ist im Gegentheil ein beträchtlicher Nutzen, der zu jenem des Getreides kommt, vorzüglich in jenen Ländern, welchen die Vorzüge der Aufhebung der Brache noch nicht einleuchten. Der Kohlsakohl wird

im Oktober versetzt, das ist, in eben demselben Jahre, in welchem man Getreide eingeerntet hat. Im Monat Juli des folgenden Jahrs wird er abgeschnitten; es bleibt also eine hinlängliche Zeit übrig, den Boden wieder zu pflügen, man mag ihn mit Getreide oder wieder mit Kohlsakohl ansäen, und, statt die Erde auszunützen, düngt er sie durch die Ueberbleibsel seiner Blätter. Er ist sehr dienlich, um die Produkte auf eben demselben Acker zu ändern, und vermehrt seinen Ertrag sehr beträchtlich. Nicht daß man einen Acker wechselsweise mit Getreide und mit Kohlsakohl bepflanzen soll, es ist besser, ihn nur alle vier Jahre auf den nämlichen Acker zu thun *).

*) In den gemeinnützigen Nachrichten (v. Gruner) 1797, p. 162 findet man folgendes über den Ertrag des Lewats: Im Landgerichte Seftigen säete man ihn nach dem Glachs, im folgenden Frühjahr wurde er erdünnert, welches das Erdreich auflockert, in das man nun gelbe Rüben aussäete, und diese gaben nach eingeerntetem Lewat den zweiten Ertrag desselben Jahrs. An einem andern Orte wurde ein schattiges Stück Land von 1716 Quadratschuh mit Lewat besäet, und trug 3 Maß Saamen, von denen $5\frac{7}{8}$ Maß Del ausgepreßt wurden. Die zweite Erndte dieses Stücks bestand aus 1716 Stück Mangoldrüben, die je einen Schuh weit aus einander gepflanzt waren, und meistens eine recht ansehnliche Größe erreichten.

Nach den Bemerkungen Hrn. Ld. Salzgebers auf einer Reise in die Schweiz, übertrifft der Lewat, wenn er geräth, alle andere Feldfrüchte; man säet ihn daselbst nach der Kornerndte; 1 Maß Lewat gibt 2 Maß Del (1 Maß Kernen wiegt 20 Pf.)