**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:** 17.12.2025

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

boppelte Thatigkeit für den gemeinschaftlichen Zweck. Ferne sen von unsern Mitgliedern jener Kaltsinn, der oft die nüchlichsten Anstalten trifft und verderbt, wenn der Eigennutz seine Rechnung nicht bei ihnen sindet. Es trage jeder nach seinen Kräften bei zum Gedeihen der Gesellschaft, zur Belehrung seiner Mitbürger, zur Beförderung alles Guten. — Durch jeden kleinen Beistrag zur Kenntniß dieses oder jenes Theils des Vaterslands, durch jede einzelne gemachte und mitgetheilte Erfahrung wird dieser allgemeine und edle Endzweck eher erreicht. Wenn wir also alle vereinigt dahin strezben, die Gesellschaft in den Stand zu setzen, etwas Bedeutendes zu wirken, so ereilen wir unser Ziel desso geschwinder, und unsre Belohnung ist das Bewustsenn, die Pflichten gegen das Vaterland erfüllt zu haben.

## II.

Ueber Gewinnung des Oels aus einheimischen Produkten.

Von E. U. v. S. M.

(Fortfegung.)

2.

Unleitung zum Anbau und zur Benutzung des Rübsaamens.

Diese sehr nütliche Pflanze, welche Linné Brassica napus sylvestris, die Deutschen Rübsaamen, Rübsaat, die Schweizer Räps, la Navette die Franzosen nennen, muß von der Kohl-Colsat, Brassica campestris, welche die Franzosen Colsat nennen, wohl unterschieden wers den. Man verwechselt diese zwei Gewachse sehr gern, und sie find doch von einander gang verschieden. Rubsaamen ift eine wilde Steckrube, aber der gemeinen febr abnlich, nur daß die Blatter der erstern geferbter find. Die Wurzel ist nicht so lang, einer wilden Biene gleich, fasricht, flein und hat einen schärfern Geschmack. Der Relch der Bluthe ist mehr offen, als jener des les wats oder Rolhzafohls, und gleichet ziemlich demjenigen des Senfs; die Bluthe selbst aber ift jener des Rohlzas tohls und aller andern dicken Ruben vollkommen gleich, fie gebt von der gelben Karbe gur weiffen über, felten aber in die violblaue. Die Blatter find dunkelgruner als die der andern Ruben; die Wurzelblatter, in der Gestalt einer Lener ausgeschnitten, gegen die Svike in die Lange gezogen, mit Haaren bedeckt, und daher fehr rauh, wenn man sie berührt, und liegen gewöhnlich auf der Erde. Die Stangelblatter haben die Gestalt eines långlichten Herzens, und umfangen da, wo sie aus dem Stångel entspringen, denfelben. Der Stångel ift gewöhnlich zwei oder drei Juß boch, je nach der Natur des Bodens, in welchen man die Steckrüben pflanzt. Aus dem Stangel entstehen freutformige Blumen, beren Geruch sehr scharf ift, und die Bienen aus der Ferne an sich zieht, die ihren Saft ungemein lieben. Das Staubfeulchen verwandelt fich in eine lange runde Sulfe, welche kleine runde Saamenkorner enthalt, die inwens dig gelb und auswendig braun find.

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 Abs wechslung dienen. Er erfordert einen leichten, wohls gepfligten und murben Boden, wie alle Rubenarten. Ist derselbe noch obendrein wohl gedüngt, so trägt er natürlicher Weise viel mehr ein; doch kommt er auch in einem magern, durren Lande fort, nur ein fester Boden will ihm nicht behagen. Man faet ihn im herbst und im Frühling, daher die Benennung Winterrübsen und Sommerrubfen. Allein benutt man ihn zu Del, fo ift es weit besser, ihn im herbste zu saen, weil alsdann die Pflanze långer in der Erde bleibt, die Wurzeln ffarter und saftreicher, und hiemit auch die Körner vollkomms ner und ergiebiger an Del werden. Go bald also das Getreide aus dem Acker genommen ist, so wird derselbe umgekehrt, ein paar Tage liegen gelaffen, bann noch einmal umgestürzt; nachdem man ihn zuvor gedüngt bat, mit einer, wo möglich eifernen, Egge überfahren, bann angefaet und wieder mit einer holzernen Egge fo eben als möglich gemacht. Man faet ihn mit vier Fins gern, und hat auf zwei und zwanzig Quadrattlafter ein Pfund, à 32 Loth, Saamen nothig. Verfett man die Pflanzchen aber, fo fann man einen dreimal größern Plat damit berathen. Wer ihn erft im Frühling faen will, der muß es wenigstens so frühe thun als es die Witterung erlaubt, und den Acker auf gleiche Weise zus bereitet haben. Uebrigens fürchtet diese Pflanze die Reifen nicht, wenn sie nicht gar zu start sind.

Man hat in England angefangen, auch den Rübs samen wie den Lewat oder Kohlzakohl zu versetzen. In dieser Rücksicht säet man denselben in eine eigne Pflanzschule, und versetzt ihn erst im Ansang des Oktos

bers in den Acker. Ich werde aber von dieser Methode weitläufiger unter dem Artikel Rohlzakohl, der gleich nach diesem folgt, handeln, und verweise also dahin. Noch im herbste wird der Rubsaamen einmal geharket, oder wie man bei uns fagt, gefalget. Dieß geschieht im Krühlinge wieder, und wird er im Anfang des Mos nats May ein wenig gehäufelt, so trägt er viel mehr Doch wird diefe Arbeit nur den fleisfigen Lands ein. wirthen anempfohlen, da sie nicht schlechterdings vers richtet werden muß. Die Erndte des Rubsaamens fallt meistens zu Ende des Brachmonats; fie muß mit Gorge falt und zu rechter Zeit geschehen. Er wird mit der Sichel geschnitten, in Tücher gesammelt und nach Sause geführt, auf der Tenne, nachdem solcher so lange geles gen, bis die unreifen Korner durch die Warme der gez häuften Pflanzen zeitig geworden, gedroschen, gewans net, auf einem trocknen Boden ausgebreitet, fleistig ums gerührt, und endlich in die Delpresse gebracht. Dieser Saamen muß bei schonem und trocknem Wetter einges sammelt werden; man wird im Felde niemals mehr als die halfte der Körner zeitig finden: wollte man aber die Zeitigung ber oberften Körner abwarten, fo wurde man Die unterfien und besten verlieren, indem die Schoten von der Sonne erhift aufspringen und die Saamenfors ner fallen laffen. Der Gebrauch, Diesen Saamen auf dem Kelde auszudreschen; wie es in einigen Ländern geschieht, ist deswegen zu verwerfen, weil man auf diese Art nur die Halfte 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 lettern, oder doch das meiste.

Eine gute Methode größern und mehrern Saamen zu erz halten ist, wenn man gleich nach vollendeter Blüthe die Spißen 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 Rohlza in der Haushaltung und in den Fabriken.

Die Delkuchen geben ein trefliches Futter für das Hornvieh ab, und dienen sowohl zur Nahrung als zur Mastung. Um 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 abgesängt werden, und zwar vom dritten Tage an, bis sie stark genug sind, Gras zu fressen.

In Deutschland werden die jungen Blåtter des Rüb, saamens im Salat mit Del, Essig und Pfesser, oder mit Speck und Butter abgekocht, gegessen. Das Kraut ist ein vortresliches Futter für das kleine Vieh. Mit dem Stroh kann man die Schaafe und das Kindvieh füttern, besser aber dient es als Strene. Auch die Wurzeln könnten abgebrüht dem Viehe als Futter dies nen; doch nüßen sie noch mehr, wenn man sie unterspflügt, da der Acker zur künstigen Weißensaat keines andern Düngers bedarf.

In einigen Gegenden wird der Rübsaamen nicht des Dels wegen, sondern um das Vieh damit zu fättern, 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,

fann man schon die Schaase darauf treiben; so bald solche abgefressen, wird der Acker wieder eingeschlagen oder eingezäunt, die Pflanzen erholen sich wieder; ansstatt aber solche in Stängel schießen zu lassen, bricht der fleissige Andauer die Schützlinge auß, die Pflanze bestocket sich, der Saft dringt in daß Kraut, daß viel fetter und größer wird, und dieses gibt eine tresliche Weide für die Schaase, nur muß man solche nach und nach daran gewöhnen, damit sie sich nicht damit überz fressen; denn daß Kübenfraut ist, wie der Klee, sett und blähend. Will man den Rübsaamen in dieser Abzsicht andauen, so ist es besser, ihn im Frühlinge zu säen.

3+

Vom Anbau und der Benußung des Kohlzakohls.

Der Rohlzakohl, Brassica arvensis, auch Rohlkewat in der Schweiz genannt, hat eine einfache, weisse, zase; richte Wurzel; aus derselben wächst ein runder, gesstreifter, röthlicher Stängel über zween Schuhe hoch. Die Blätter gleichen den Blättern des Schnittschlis, sind weichlicht, haaricht und wechselsweise gesest. Die untern sind breiter, und hängen an Stielen; die obern sind schmäler und spißer, wachsen an dem Gipfel des Stängels ohne Stiele. Zu Ende des May, oder Ansang des Brachmonats, treibt diese Pflanze kleine vierblättez rige Blümchen, auf welche in kleinen Schoten länglichte, schwärzlichte, in etwas krümmere Saamenkörnchen solz gen \*); das Kraut hat einen bittern Milchsafe.

<sup>\*)</sup> Hr. Chr. v. Pellizari erbictet sich jedem, der irgend eine Art von Delfaamen pflanzen will, und sich zu rechter Zeit

Man unterscheidet zwei Arten Rohlzakohl, den weise sen, der weisse Blüthen trägt, und den kalten, der gelb blühet, dessen Plätter größer und dicker sind, und der die Kälte des Winters besser aushält.

Dieses Gewächs erfordert einen starken, tiefen, wohls gepfligten 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 Hiße liebt es gar nicht.

Man faet den Rohlzakohl zu Ende des Augstmonats, und zwar zuerst in eine Pflanzschule. Man wählt bazu ein Beet in einem Garten, oder ein anderes gutes Stucks chen Land nabe am hause. Man grabt daffelbe fehr tief um, bungt es wohl, theilt es in fleinere Beete ab, die man durch Graben absondert, und mit der heraus: genommenen Erde wolbend erhohet, auf daß ja alles überfliffige Baffer ablaufe, und man vermittelft diefer Graben bequem die Beetchen ausgaten konne, ohne in dieselben zu stampfen. Man fae nicht zu dick, und an einem schönen Tage, wo die Erde weder zu trockens 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 fann wegen dem Umhackeln und Ausgaten beffer zu den Pflanzen. Dieses lettere 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 abzukausen 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 Delkuchen, noch 6 Blugger per Druck.

In Frankreich, wo man das Del des Roblza 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 erz fordert, begießen zu können. Bei settem Boden kann man dieses ersparen.

Während dem der Rohlzakohl in dem Saamenbeete ist, bereitet man den Acker zu, in den man die Pflanzen versetzen will. Dieser muß gleich nach der Erndte umz gepflügt, dann nach etlichen Wochen, einige Tage vor dem Versetzen, gedüngt, wieder umgekehrt, mit der eiserz nen Egge, die alles Unkrant und Wurzeln am allerbezsien 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 wölzben sucht.

So bald die Pflänzchen groß genug sind, welches gemeiniglich zu Anfang des Oktobers der Fall ist, muß man ans Versetzen benken. Man wähle dazu einen Zeitpunkt, wenn die Erde nicht zu trocken ist, wenn man auf einen valdigen 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 seucht ist, und besonders, wenn die Pflanzsschule 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 vorsschreibt, daß man die Wurzeln abstümmeln, und die Spizen der Blätter abschneiden soll.

Je nachdem man die Pflanzen aus der Pflanzschule herauszieht, foll man sie in Rorbe oder auf Flechten nebeneinander reihen und fie mit dicken naffen Tuchern bedecken; man foll in einem Morgen oder Mittage nicht mehr Pflanzen herausziehen, als man in eben derselben Zeit wieder setzen kann, auf daß ja die Pflanzen nicht verwelten. Auch mußen alle Pflanzchen verworfen wers ben, die nicht gang gefund sind. Anstatt eines spisigen Holzes ift es beffer, fich zum Berfeten eines eifernen halbgebogenen Griffels zu bedienen, wie ihn die Blus menpflanger haben. Da er nur zwei oder drei Linien dick ift, drücket er wenig die Erde; man stößt ihn in dieselbe hinein, drehet ihn ein wenig um, und gieht die Erde aus dem Loche heraus. Eine Pflanze muß zwolf bis achtzehn Zolle von der andern entfernt senn, und nie mehr als Eine Pflanze in ein Loch gethan werden. Man steckt sie tiefer in die Erde, als sie in der Pflange schule stand, und zwar bis ans Herz; dieses ist eine wichtige Regel. Um die Arbeit des Versetzens zu bes schleunigen, konnen sich verschiedene die hand bieten: Der eine macht die Löcher, ein Rind bietet die Pflange, ein dritter verfest, u. f. w.

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

nen Grabscheite ausrotte. Die zweite, daß man so bald als möglich alle Pflanzen, welche zurückgeblieben sind, durch frische ersetz; man soll sogar jene ausreiszsen, welche schwach sind und eine geringe Erndte verzsprechen. Die dritte, daß man die Gräben zweimal auswerse, im Ansange des Novembers, und im Hornung oder April. Diese Erde, welche durch die Regen hinzeingeführt wird, dienet anstatt eines Düngers, wenn man sie auf die Beete wirst; die entblößten Wurzeln werden bedeckt und die Erde wird mit der andern verzmischt, 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 Rohlzaz pflanzen im April häufeln.

Die Zeit der Erndte hångt von der Witterung 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 gelbzlicht, zuweilen wird er auch röthlicht, wenn er zuviel von der Hiße gelitten hat. Die Farbeänderung ist die Wirfung 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 ausgedörrt sind, und geben wenig Del. Nur reife Körner euthals

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 fleisig vermeiden, weil die zu reifen Korner aus den Sulfen fallen wurden. Es ift nutlich, die Pflanzen gleich nach dem Abschneiben unter Schirmbacher zu tragen, damit fie vollends ausdorren: das beißt, auf ein Inftiges Tenn, oder unter einen Schopf, der geräumig, eben und fehr fauber ift. Die Pflanzen follen nicht aufeinander ges hauft und gebruckt werden, daß die Luft durch fie fpies len kann. Ist aber der Acker zu weit vom hause ents fernt, oder hat man bafelbst gar feine Gelegenheit, so lege man die abgeschnittenen Pflanzen auf den Ucker, wie das Getreide, aufeinander, und laffe fie so zwei ober drei Tage liegen, wenn das Wetter schon ift. Go bald die Pflanzen genugsam ausgetrocknet find, dieß mag auf dem Acker oder unter dem Schirmdache geschehen fenn, fo haufe man fie aufeinander in der Gestalt eines Mühlsteins, wie man es in einigen Gegenden mit bem Getreide macht. Die Korner sollen inwendig senn, und die abgeschnittnen Spigen auswendig. Auf eine Schichte Pflanzen legt man eine Schichte Stroh, u. f. w. Wenn der Boden, auf welchem diefer haufen ges bauet wird, etwas erhöht ift, so hat man von den schädlichen Wirkungen der Feuchtigkeit und des Regens nichts zu befürchten. Der haufen soll mit Stroh bes beckt werden, damit der Regen nicht hereindringen konne, sonft wurde im haufen eine Gahrung entstehen, worauf die Fäulniß auch bald folgen wurde.

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

den ebnen, und auf eine ähnliche Weise zubereiten, wie die Dreschtennen 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 ausbewahren, ohne herb zu werden. Lauter Grundsäße, auf welche man nicht genng Rück; sicht 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. Rurz, 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 versaulen, 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 Juchart Rohllewat oder Rohlza in guten Jahren bis auf 90 Reichsthaler abtragen.

Diesen fast unglaubliche Ertrag rechnet er so: Eine Juchart von 45000 Quadratschuh (also ungefähr 2½ unsers Maaßes à 400 Klafter) kann abwersen 180 Maaß Del, à 10 Bazen, — — fl. 120.

Gelbe Möhren für — — 33.

fl. 153.

Davon rechnet der Autor ab den son Theil des Dels, samt dem Stroh für die Unkossen

fl. 141.

12.

Dagegen rechnet er nichts für die Delkuchen. Von 10 Maaßen ausgekörntem Lewat gibt es über 400 Kuchen, das 100 nur fl. 2 %. gerechnet, gibt fl. 10: 40.

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

Das Kraut des Lewats ist ein Wundfraut, und das Del sowohl als der Saame werden in der Arzneigebraucht; die Blätter des Lewats gegessen, öfnen den Leib und treiben den Harn.

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

<sup>\*)</sup> Berner Abhandl. 1774. 6.68.

Rochen, zur Seifensiederei, zur Zubereitung des Leders und zu der Walke der wollenen Tücher. Zum Rochen 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 verzbrennen sie in demselben ein Stück Brodt oder Nüben, dieses nimmt dem Del seinen natürlichen Geschmack, so daß man kaum weiß, ob die Speise mit Butter oder Del abgekocht ist. Die Fladen oder Delkuchen, 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 holzichte zur Feurung.

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

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

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

Es erhellet aus dem, was wir von der Kultur des Rohlzakohls gefagt haben, daß sie jener des Getreides nicht schadet. Sie ist im Gegentheil ein beträchtlicher Rußen, der zu jenem des Getreides kommt, vorzäglich in jenen Ländern, welchen die Vorzäge der Aufhebung der Brache noch nicht einleuchten. Der Kohlzakohl wird

im Oftober versett, das ist, in eben demselben Jahre, in welchem man Setreide eingeerndtet hat. Im Monat Juli des folgenden Jahrs wird er abgeschnitten; es bleibt also eine hinlangliche Zeit übrig, den Boden wies der zu pflügen, man mag ihn mit Setreide oder wieder mit Rohlzakohl ansäen, und, statt die Erde auszunüßen, dünget 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 besträchtlich. Nicht daß man einen Acker wechselsweise mit Setreide und mit Rohlzakohl bepflanzen soll, es ist besser, ihn nur alle vier Jahre auf den nämlichen Acker zu thun \*).

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 Mäß Lewat gibt 2 Maaß Del (1 Mäß Kernen wiegt 20 Pf.)

<sup>\*)</sup> In den gemeinnüßigen Nachrichten (v. Gruner) 1797, p. 162 sindet man folgendes über den Ertrag des Lewats: Im Landgerichte Sestigen säete man ihn nach dem Flachs, im folgenden Frühjahre wurde er erdünnert, welches das Erdreich auswickert, in das man nun gelbe Nüben aussäete, und diese gaben nach eingeerndtetem Lewat den zweiten Erstrag desselben Jahrs. An einem andern Orte wurde ein schattiges Stück Land von 1716 Quadratschuhen mit Lewat besäet, und trug 3 Mäß Saamen, von denen 57/8 Maaß Oel ausgepreßt wurden. Die zweite Erndte dieses Stücks bestand aus 1716 Stück Mangoldrüben, die se einen Schuh weit aus einander gepflanzt waren, und meistens eine recht ansehnliche Größe erreichten.