

Zeitschrift: Jurablätter : Monatsschrift für Heimat- und Volkskunde

Band: 50 (1988)

Heft: 10

Anhang: Das Ölpressen

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](#)

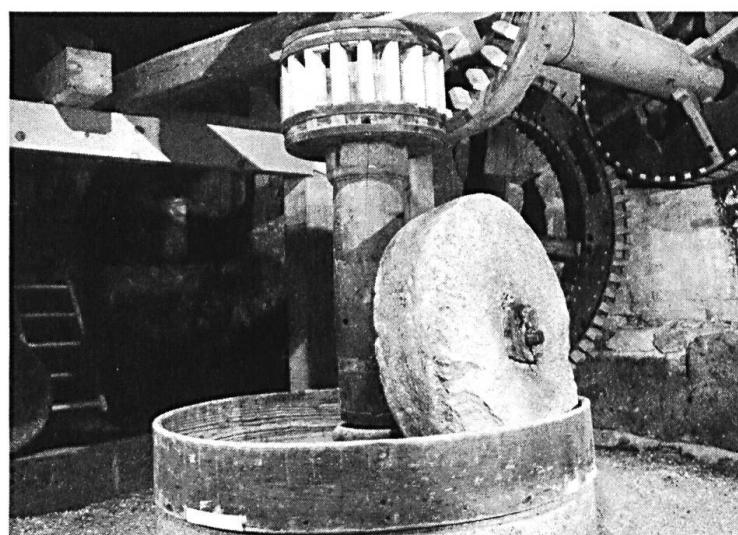
Download PDF: 06.01.2026

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

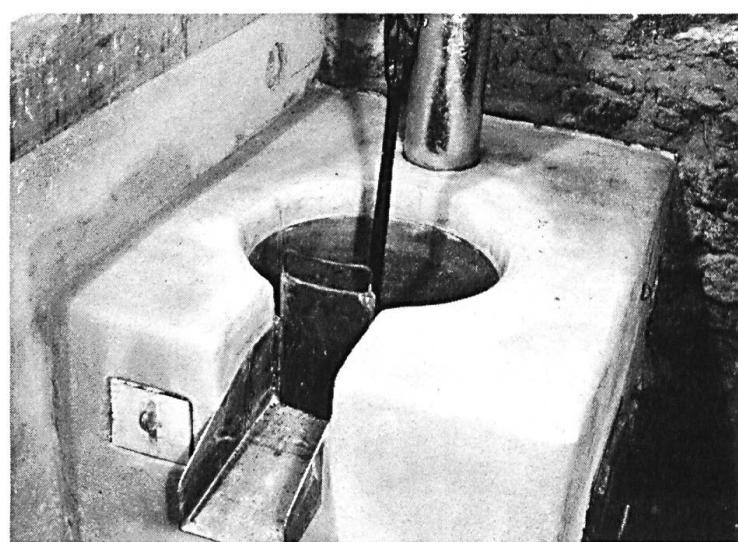
Das Ölpressen



Als Pressgut werden Baumnüsse, Haselnüsse und Buchnüsschen, Sonnenblumenkerne sowie Mohn-, Raps- und Flachssamen verwendet. Die Nüsse müssen vor dem Pressen geschält, die Sonnenblumenkerne und Buchnüsschen getrocknet werden, was durch die einzelnen Kunden besorgt wurde.

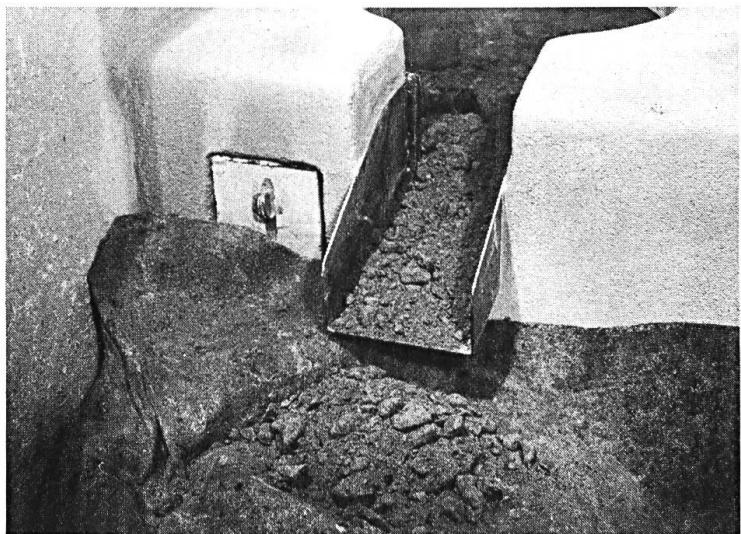


Mit dem Kollergang wird das Pressgut zerquetscht, damit sich die Nüsse und Samen aufschliessen und so das Öl leichter ausgepresst werden kann.

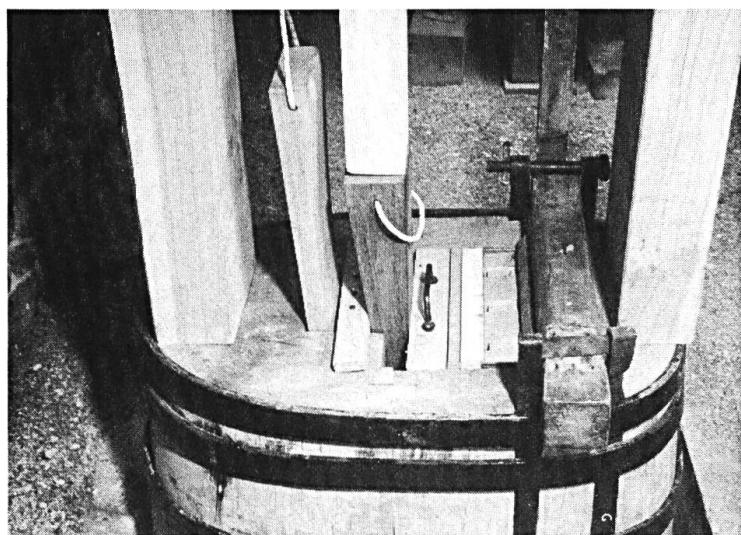


Im Ofen wird der Ölbrei auf 50°–80° erhitzt, wodurch das Öl dünnflüssiger wird. Die Rühreinrichtung verhindert das Anbrennen des Materials. Die Temperatur wurde vom Öler mit blosser Hand kontrolliert.

Der so vorbereitete Ölbrei wird in ein Tuch gepackt und in den Pressraum in der Öltrotte gelegt. Diese Matte — früher aus Kuhschwanz- oder Kamelhaaren geflochten — wirkt als natürlicher Filter und hält Verunreinigungen zurück.



Das Pressen erfolgt durch das Niederschlagen eines Keiles. Durch die Hebebügel in der sich drehenden Welle wird der Hammer immer wieder angehoben und fällt auf den Keil. Durch das Abwärtsrücken des Keiles entsteht Druck auf den Ölbrei, und das Öl wird ausgepresst. Mit dem Gegenkeil wird die ganze Packung wieder gelöst.



Das Öl wird am Boden des Presskorbes gesammelt und durch einen Ausfluss in ein Gefäß geleitet. Dieser Pressvorgang wurde oft ein zweites Mal wiederholt, um eine bessere Ausbeute zu haben. Der ausgepresste Ölbrei, der sogenannte Ölkuchen, wurde als Viehfutter verwendet.

