

Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde
Herausgeber: F. Pieth
Band: 5 (1854)
Heft: 11

Artikel: Bucheckeröl
Autor: I.C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-720864>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Latein in 7 Klassen	54	Stunden.
Griechisch in 5 Klassen	30	"
„ Neutestamentl.	2	"
Hebräisch in 2 Klassen	4	"
Italienisch 5 Klassen und 2 Parallelklassen .	38	"
Französisch 5 Klassen	27	"
Geographie in 4 Klassen und 3 Parallelkl.	21	"
Geschichte in 6 Klassen und 3 Parallelklassen	27	"
Rechnen 2 Klassen und 2 Parallelklassen .	18	"
Mathematik 5 Klassen und 2 Parallelklassen	21	"
Naturgeschichtlicher Unterricht 5 Klassen und 2 Parallelklassen	22	"
Pädagogik und Methodik in 3 Klassen sammt praktischen Uebungen	25	"
Zeichnen, Handzeichnen, 3 Klassen in 7 Ab- theilungen	14	"
„ technisch, 1 Abtheilung	3	"
Schreiben 2 Klassen in 4 Abtheilungen . .	10	"
Gesang 3 Klassen	7	"

Bucheckeröl.

Dieses sehr feine, wohlschmeckende Del ist ganz geeignet, bei vielen Speisen die Stelle der Butter zu vertreten und ist auch zum Brennen zu gebrauchen. Es wird aus dem Samen der Rothbuche bereitet und zwar, gleich andern Delarten, geschlagen, worauf man es drei bis sechs Monate ruhig stehen läßt, damit es sich kläre, wodurch es rein wie Gold wird. Die beim Pressen zurückbleibenden Eckerfuchen kann man zum Brennen oder als Dünger benutzen.

Schade, daß man, so viel mir bekannt, in Bünden diese nützliche Frucht bisher umkommen ließ. In Thüringen wird sie um so höher geschätzt, und dieß Del vielfach zu Kuchen und allerhand Mehlspeisen, mit Zwiebeln darin gebraten, zu Kartoffeln u. s. w. benutzt.

I. C.