

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 4 (1782)
Heft: 10

Artikel: Verbesserung der Oelarten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543591>

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: 08.02.2025

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für B ü n d t e n.

Zehntes Stück.

Verbesserung der Delarten.

(Aus Ch. Fr. Germershausen Hausmutter 3ten Bande,
mit Zusätzen.)

Es ist bekannt, daß die Oelsaamen durch das Wärmen oder Rösten geschickt werden, ihr Del leicht von sich zu geben. Allein dieses Erwärmen der Oelsaamen machet es, daß das Del theils weniger gut schmecket, theils bald ranzig oder trahnigt wird. (Durch die Wärme, besonders durch einen höhern Grad derselben, werden die Oele scharf und schmecken bränzelicht, sie nähern sich dadurch den sogenannten empyreumatischen Oelen, welche durch die Gewalt des Feuers erzwungen, eine große Veränderung erlitten, und durch die dazu gekommenen fremdartigen gröbern, erdichten und salinischen, harzichten, gummichten und schleimichten Substanzen, nach der Verschiedenheit der Körper aus denen sie herkommen, eine ganz andere Mischung als in ihrem natürlichen Zustande erhalten haben. Diese Verunreinigung der warm gepressten Oele, besonders wenn die Oelsaamen sehr stark sind geröstet worden, und die Ungleichartigkeit ihrer Bestandtheile sind dann auch die vornehmste Ursache, warum diese Oele desto baldiger ranzig werden und verderben.)



Alle Oele werden daher sehr verbessert, wenn ihre Saamen kalt gepresset werden, das ist frisch, ungewärmt und ungeröstet in den Trog oder die Dellade kommen. Auf solche Weise erhält man ein weit besseres, schmackhafteres, gesünderes und haltbareres Speiseöl.

Wenn wir aber doch gern alles Oel aus unsern Oel-
saamen heraus haben wollen, so muß man sich an dem
ersten Druck der Presse oder dem so zu nennenden Vorlaß
zum Speiseöl begnügen, und solches allein und besonders
aufbehalten. Man muß hierauf die Oelkuchen erst auf
den Wärmofen zum Rösten bringen, und auf diese Weise
alles übrige Oel warm herausbringen. Dieses warm
gepreste Oel wird dann zum Brennöl bestimmt, und mit
dem kalt gepressten Oele oder dem Vorlaße durchaus
nicht vermischt, sondern auf besondere Gefäße allein gefüllt.

Dieses Verfahren nun ist eine Art von Nachahmung
jener Völker, von welchen wir das Baumöl erhalten.
Bei dem Baumöle giebt der erste Druck der Presse das
beste und klarste Oel. Dieses wird besonders gefasset und
Jungfernoel genannt. Der andere Druck ist schon
schlechter von Geschmack, und wird auch besonders auf-
gefasset. Der dritte Druck der Presse giebt das schlechteste
Oel welches dort in Lampen gebrannt oder zum Seifens-
sieden gebraucht wird. Ist es nun zu verwundern, daß
unsere einheimischen Oele bisher unter uns kein Glück ge-
macht haben, da wir alles Oel unter einander, das erste
und letzte vermischen? Wir wollen alles Oel aus unsern
Saamen gut haben, und dadurch wird alles schlecht.

(Alle ausgepressten oder geschlagenen Oele bestehen
aus einem feinern Oele, welches mit einer Erde oder mit
Wasser

Wasser verbunden ist, und zugleich mit selbigen etwas saures enthält. Die Erde ist gröber und häufiger, und das Wasser in mehrerer Menge als bei den destillirten Oelen befindlich, und dieses ist auch die Ursache, daß sie weit langsamer und nicht so helle wie die destillirten Oele verbrennen. Man kann sich hievon überzeugen, wenn man ein ausgepreßtes Oel der Destillation unterwirft, da man ein feineres Oel erhält, welches zwar mit einer hellern Flamme und wenigerm Rauche, als vorher, aber auch geschwinder verbrennt. Eben die beigemischten fremdartigen Theile machen auch bei den ausgepreßten Oelen selbst den Unterschied aus, indem einige mehr einige weniger davon bei sich führen, und diejenigen, welche am wenigsten davon haben, mit hellerm Lichte und wenigerm Rauche, aber auch etwas geschwinder, als die andern unreinern verbrennen. Dieser Unterschied kömmt theils von den Oelisaamen selbst, theils von ihrer Behandlung beim Pressen her. Das feinere Oel sießt bei dem erstern Druck heraus, je mehr Gewalt beim Pressen angewendet wird, je mehr gröbere Theile vermischen sich mit dem Oele. Von der Wirkung des Feuers beim Oelmachen ist oben geredt worden. Die Oeltheile leiden dadurch selbst eine Veränderung, und werden durch die Verbindung mit andern gröbern fremdartigen Substanzen verunreiniget. Der Grad der Wärme vom kochenden Wasser ist übrigens derjenige, der den Oeltheilen an und für sich noch keine schädliche Schärfe oder bränzlichten Geschmack beibringt; auch wird das kochende Wasser, wie bekannt, beim dritten Druck des Olivenöls angewendet. Aber auch von den Saamen selbst hängt vieles ab. Einige geben daher ein reineres und feineres Oel, als andere. Einige Saamen enthalten neben den Oeltheilen mehr schleimartiges als andere, das sich bei dem Pressen mit jenen vermischt,

und



und das Del verunreiniget. Saamen die nicht mehr frisch, oder schlecht aufbehalten sind, eine innerliche Gährung ihrer verschiedenen Bestandtheile ausgestanden haben, und selbst schon ranzigt und scharf schmecken, können kein gutes und reines Del geben. Von den Oliven weiß man, daß die unreifen dem Oele eine unerträgliche Bitterkeit geben, und das davon bereitete Del ist schwer zu läutern. Die gar zu reifen geben ein Del von säuerlichem und schimmlichem Geschmacke. Je zeitiger die Oliven, nachdem sie abgepflückt, zerstoßen und ausgepreßt worden, je schöner Del erhält man. Müssen sie einige Tage übereinander liegen bleiben, so gerathen sie leicht in eine Gährung, wodurch man zwar viel, aber schlechteres Del erhält. Auch ist das Olivenöl sowohl nach dem Boden, worinn die Bäume wachsen, als auch nach der Sorte der Bäume verschieden. Nicht alle gepreßten Oele sind ohne oder von einerlei Geschmack, vielmehr kann man solche dadurch von einander unterscheiden, besonders wenn sie von stark riechenden und schmeckenden Saamen bereitet werden. Doch besitzen dergleichen ausgepreßte Oele viel weniger Schärfe, als die Körper selbst woraus sie bereitet worden, ja zuweilen sind sie ganz süße und ohne alle Schärfe. Das ausgepreßte Del von dem Senfssaamen ist süß und dem Olivenöle fast ähnlich. Ein eben so süßes Del kann aus dem Tabakssaamen bereitet werden. Jedoch ist dieses keineswegs von Saamen zu verstehen, welche durch das Alter oder schlechtes Aufbewahren ranzigt und scharf worden sind, da sie vorher süß waren; ranzichte Mandeln, im Ofen gedörrte Nußkerne können kein süßes Del geben.)

Nächstdem daß der Vorlaß, oder das gleichfalls so zu nennende Jungfernöel, besonders allein gefasset,
und

und mit dem Oele des folgenden Druckes nicht vermischt werden soll, muß man auch das Oel nicht gleich von der Presse weg verbrauchen, sondern es erst eine Weile stehen lassen, damit es sich läutere und einen Satz mache. Denn jedes Oel wird einen Satz zu Boden sinken lassen, wenn ihm Zeit gelassen wird, worauf es abgehellet, und in andere Gefäße gebracht wird, daß der Bodensatz, oder das Trübe zurück bleibe. (Diese grobe, dicke und unreine Materie, welche den Namen der Oelhefen oder Oeldrüsen hat, besteht aus erdschleimichten Theilen, welche, wie oben gesagt, bei dem Pressen mit den ölichsten Theilen vermischt worden, und sich, wenn das Oel eine Zeitlang ruhig stehen bleibt, nach und nach wieder davon scheiden. Der erste Druck oder der Vorlaß giebt dergleichen Hefen, weil er reiner ist, weit weniger, als die folgenden. Das Oel wird übrigens durch diese Läuterung überhaupt besser, zum Speisen schmackhafter, und zum Brennen heller, es rauchet und riechet dabei weniger; auch zum Mahlen trocknet das abgelegene Leinöl bekanntlich leichter, als das frische. Die Oelhefen aber werden von den Seifensiedern, ingleichen bei der Zubereitung verschiedener Arten Leders, zu Pechfakeln und andern Dingen gebraucht.)

Diese Reinigung geschieht in den warmen Ländern auch mit dem Baumöle. Denn nachdem das ausgepreßte Oel eine Zeitlang in den Fässern gestanden hat, so bringen es die Oelschlüger in andere reine Gefäße, wodurch es von den Hefen gereinigt, klar und lauter wird; (sie wiederholen dieses einige male, und wenn man es recht gut, und zum längern aufbewahren zubereiten will, so lange, bis sich keine Hefen mehr niederschlagen. Dieses Abgießen wird drei Tage nach dem Auspressen zuerst vorgenommen.)

Man



Man rechnet etwa dreißig Tage, binnen welcher Zeit sich die Oeldrüsen alle, oder das grobe und unreine, können gesezt haben. Es wird aber das Baumöl zur Aufbewahrung in kühle oder frische Keller gebracht, die nicht zu feucht sind. Einige werfen in jedes Oelgeschirr einen Renettenapfel, der mit Gewürznelken besteckt ist; andere reiben die Gefäße mit Leinwand aus, die zuvor in scharfen Essig getaucht worden; andere schmeißen etwas geröstetes Salz, einige noch Zucker damit herein, weil hievon alle Unreinigkeit und alles Phlegma noch mehr geschieden und abgesezt wird. Soll hernach das Baumöl noch ferner bewahrt werden, daß es nicht ranzigt werde, so nimmt man Wachs und Oel in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröstertes Salz und Anis darunter, und wirft zusammen in die Oeltonne. Trübes oder unsauberes Oel sezt man an die Sonne oder das Feuer, um es zu läutern und zu bessern. Man schüttet auch wohl siedendheißes Wasser in die Oeltonne, und läßt das Wasser sich wieder sezen. Ist das Oel galstricht, so verfährt man eben so, oder mischet noch Glasalaun darunter. Stinkt das Baumöl schon sehr, so nimmt man die Brotsamen von Gerstenbrodt, mischet Salz darunter und wirft es in das Oelfaß; desgleichen gebeizte edle Steinkleeblüthe, auch wohl unzeitige Oliven, welche man ohne ihre Kerne klein stößt, und in das Oelfaß thut. Will das Oel völlig verderben und faul werden, so nimmt man eine Handvoll Corianderkraut, hängt es in die Tonne, oder sticht das Oel ab auf ein frisches Faß.

Dies sind die mancherlei Behandlungsarten des Baumöls, die wir auch bei unsern einheimischen Oelen mit Nutzen nachahmen können. Man muß aber nicht glauben, daß bloß unsere feine Oele Aufmerksamkeit, um sie noch mehr zu veredeln, verdienen. Der Abt Rozier in Frankreich, der sich um manchen Wirthschaftszweig sehr verdient gemacht, hat auch das Rübsenöl uns zu veredeln gelehrt. Sein Unterricht ist folgender:

Den Rübsensaamen reinige man sehr gut vom Staube, vermittelst eines Siebes mit länglichten Löchern, wodurch die Körner nicht fallen können. Man hat dergleichen auf einem Gestelle ruhende Kornfegen, in welchen man Drathsiebe nach Gefallen einsetzen kann, da die Handsiebe zu viel Zeit und Mühe kosten. Je reiner und sauberer der Saamen ist, desto weniger Feuchtigkeit zieht er an sich, desto weniger kömmt er in Gährung, und desto süßer und angenehmer

angenehmer wird das Del. Läßt man den Saamen nicht recht reifen, so bekömmet man weniger Del. Man richtet sich beim Einsammeln nach der Zeit, wo die meisten Schöttlein reif sind, indem sie es nicht alle zugleich sind, und die ersten auffspringen würden, wenn man die letzten erwarten wollte. Mahlet und presset man den Saamen nicht in einer Zeit von einem halben Jahre, so schadet es. Beim Pressen brauche man kein Feuer, sondern erwärme im Winter nur die Platte mit heißem Wasser. Denn was man beim letzten Pressen durch Hilfe des Feuers erhält, ist bald ranzigt. Es ist nöthig die Mühle und Presse allemal, wenn sie lange nicht gebraucht worden, vorher mit kochendem Wasser wieder zu reinigen, und mit Raff oder Spreu auszufegen, und keine Gefäße zu nehmen, in denen vorher ranzichte Oele sind aufbehalten worden. (Die Leinsaamengruben, wenn sie zu andern Del gebraucht werden, muß man ebenfalls vorher reinigen, und das allererste feine Del z. E. von Mohn oder andern dergleichen Saamen, bloß und allein zu Brennöl fassen, weil doch etwas Leinölgeschmack in das erste feine Del übergeht. Auch müssen zu feinem Del keine Tücher genommen werden, welche schon zu Leinöl sind gebraucht worden.) Geruch und Geschmack des Oels wird angenehmer, wenn man den frischen oder auch schon trocken gewordenen Saamen an einem kühlen Orte 36 bis 48 Stunden lang in eine gemeine Aschenlauge einweicht, die ohne Feuer mit schwachem Kalkwasser ist zubereitet worden. Ein Pfund Kalk reicht zu um hundert Pfund Kalkwasser zu machen, die man braucht um 3 bis 4 Pfund Asche auszulaugen. Hernach wäscht man diesen Saamen oft im Wasser ab, und legt ihn aufs neue 10 bis 12 Stunden in Wasser worinn ein wenig Alaun ist aufgelöst worden. Alsdann trocknet man den Saamen sorgfältig, um ihn zu gehöriger Zeit unter die Presse zu bringen. Damit das Del nicht ranzigt werde, welches geschieht, wenn sich der Schleim niederschlägt, (dieses Niederschlagen ist eine Folge der vorher gegangenen Gährung) so mache man zwei Theile Alaun und ein Theil Kreide mit Wasser zu einem dünnen Brei, und fülle damit einen Schwamm an, den man auf den Boden des Gefäßes legt, worinn man das Del aufbehält. Diesen Schwamm mit den Hefen nimmt man jährlich aus dem Gefäß heraus, reiniget ihn, füllet ihn mit jenem Brei wieder von neuem an, und leget ihn auch wieder in das Gefäß. Gleichfalls ist es gut, wenn man



in das Oelgefäß Zucker schüttet, den man durch kaltes Reiben mit etwas Oel aufgelöset hat. Ist aber das Oel bereits schon ranzigt, so verschlimmert es der Zucker noch mehr. Wirklich ranzichte Oele verbessert man, wenn man das Oel gelinde warm werden läßt, Branntwein darüber gießt, alsdann die Wärme vermehrt, bis der Branntwein eine zitternde Bewegung annimmt, doch ohne zu sieden; alsdann bewegt man das Gefäß etwas, sondert das Oel vom Branntwein ab, und wiederholet dieses Verfahren mit frischem Branntwein noch einmal. Zum Speisöhl muß guter gereinigter Branntwein genommen werden, zum Brennöl wird der gemeine gut genug seyn. Man kann auch diesen Branntwein wieder reinigen.

Was oben von einer Gährung des Rübsenöls ist gesagt worden ist denen nicht unbekannt, die dergleichen Oel zum Verkaufe in Tonnen aufbewahren; da im Frühjahre, wenn die Rübsensaft im Felde zu wachsen anfängt, auch das Oel in den Tonnen eine Bewegung macht, und falls man nicht das Spundloch öfnet, auch wohl etwas aushebet, den Boden gar wohl herausstoßen, oder überfließen kann. Sonst ist es auch noch bekannt, daß der gemeine Mann hin und wieder das Rübsenöl sich zum Verspeisen dadurch verbessert, wenn er saures Brod in solchem Oele über gelinder Wärme brätet, wodurch es seine Herbigkeit verlieret.

Noch ein Wort von dem Oele, das zum Genusse bestimmt ist. Kann man es möglich machen dasselbe, nachdem es abgeklärt und von seinen Hefen abgegossen worden, in großen Töpfen von Steingut, oder Flaschen, in frischen Kellern, oder andern kühlen Orten aufzubewahren, und gießt man auf die Oberfläche desselben nur so viel Branntwein, als zur gänzlichen Bedeckung desselben nöthig ist, so erhält sich dasselbe sehr lange Zeit so frisch, als wenn es aus der Presse liefe. Der Branntwein muß gewöhnlicher seyn, aber keinen schlechten Geschmack haben; in Flaschen, die bis an den Hals mit Oel angefüllt sind, braucht es desselben sehr wenig. Guter geläuterter Honig thut die nemlichen Dienste, und der kleine Aufwand wird bei feinen Oelen Niemand gereuen.

