

Das Oele.

Der Gebrauch des Oeles ist viel zu bekannt, als daß man einer weitläufigen Beschreibung derselben bedürfe. Es kann aber fast aus allen Samen, den Samen der Citronen und Rosen ausgenommen, gewonnen werden; und dieses geschieht bald durch ein Kochen im Wasser; bald durch die Distillation; in den meisten Fällen aber durch das Pressen, zu dessen Behuf eigene Dölmühlen erbauet zu werden pflegen. Über dieses weiß man ja, daß auch aus dem Fette vieler Thiere, sie mögen nun auf dem Lande oder im Wasser leben, ein Oel zubereitet wird. Aus dem Pflanzenreiche nimmt man zur Erzeugung des Oeles vorsätzlich die Frucht des Olivenbaumes, welche in einer Stampfmühle zerquetscht und zu einem Brei gemacht wird. Diesen bringt man hierauf in ein zartes Sieb, welches über den Dampf eines siedenden Wassers gehalten wird. Nach genugsaamer Erwärmung filtert man die Masse in starke leinene Säcke, welche zwischen die erhüllten eisernen oder zinnernen Platten der Presse gelegt werden; dann presst man gelinde und blos nach und nach. Das Oel, welches hierdurch erhalten wird, ist das reinste und beste, und heißt das Carré- oder Jungfern-Oel. Hierzu begießt man die Oel-Säde mit heißem Wasser, und presst sie wieder aus; wodurch das gemeine und schlechte Oel gewonnen wird. Auf diese oder doch ähnliche Weise bereitet man die ausgepressten Oele. Weil aber der Olivenbaum nicht allenthalben vorzukommen, und das sogenannte Baumbl zum häufigen Gebrauch theils zu kostbar, theils unzulänglich ist; so hat man seine Zusucht zu andern Pflanzen und deren Samen genommen, und dadurch gleichfalls brauchbare und wohlfellere Oele erhalten. Dahin gehört die Frucht der gemeinen Buche, woraus ein sehr schönes und zu vielerlei Gebrauche dienliches Oel geschlagen wird; die Frucht der Nussbäume, der

Oleum.

De olei usu sic constat inter omnes, ut ampliori eius descriptione superedere possimus. Ex omnibus fere seminibus, à malis cireis & rosis ubi discesseris, exprimitur; idque sit nunquam in aqua; nunc destillatione; maximam vero partem premendo: quod ut iuvetur, excoquata sunt ac exstructa trapeta. Caeterum nemo quoque ignorat, & ex multarum bestiarum, siue in terra, siue in aqua degentium, adipe parari oleum quoddam posse. E vegetabili, quod volunt, regno felicitur ad producendum oleum, oleae Europae fructus, in piltrino quodam comminuendus ac in quandam pultem mutandus. Haec deinde tenello cuidam cribro, ferventis aquae vaporis superimposito, ingeritur. Ubi sic satis fuerit calefacta, omnis massa inditur utribus fortioribus & lato confectis, interponendisque preli laminis calefactis, hinc sine hac ferre, hinc stannate; leviter hoc facio ac sensim exprimitur. Quod inde prodit oleum, omni numero habet absolutum, purissimum noctaeque optimae, & peculiariter nomine est clarum. Utribus, olivarum fructuum plenis, servida tunc suffunditur aqua, iisque denuo exprimuntur; hac autem sit ratione, ut oleum vilius ac malae notae comparetur. Igitur hoc vel similis sane modo expressa parantur olea. Oleae vero proventus quum non detur ubique foecundus, eiusque oleum, cuius usus est perulgatus, & iusto maiori pretio constet, & quotidiano ulivix supperat; accidit, ut, aliarum plantarum natura curatius indagata, earum semina adhibiti sint oleo exprimendo per quam utili vilique pretio constanti. Pertinet huc fructus sagi silvaticae, unde oleum elegans etimum, quo diversi-

L' huile.

L'usage de l'huile est si connu, qu'ils feront inutile de nous y arrêter. On tire de l'huile de toutes sortes de semences excepté celles de Citron & de Rose. Pour cet effet, où on les fait bouillir, ou on les distille, ou on les met sous le pressoir inventé et construit à cet usage. Personne n'ignore plus qu'on tire une sorte d'huile de la graisse de plusieurs animaux soit terrestres soit Aquatiques. Parmi les Végétaux on prend de préférence le fruit de l'olivier pour faire de l'huile. D'abord on écrase les olives par les moyens des meules, & on les conduit en pâte. Cette pâte ensuite se place sur des tamis, pour être ainsi exposée à la vapeur de l'eau bouillante. Toute la masse suffisamment chauffée, on en remplit des scourtins ou des sacs de grosse toile, qu'on pose entre les plateaux du pressoir. Ceux soit qu'ils soient de fer ou d'acier, doivent être chauffés auparavant. Et c'est ainsi qu'on fait sortir peu à peu la première huile, et est de beaucoup la meilleure, la plus pure, la plus fine, & la plus claire. Cette première opération faite, on arrose le scourtin d'eau bouillante, on les presse de nouveau pour en extraire une huile secondaire, moins bonne que la première. C'est par cette méthode ou par toute autre qu'on fait l'huile d'olive. Mais comme l'olivier n'est point par tout également fertile; que l'huile qu'on tire, est aussi chère, qu'elle est recherchée; & que sa quantité ne suffit qu'à peine à l'usage journalier qu'on en fait; il est arrivé de là qu'on a eu recours à d'autres végétaux, & après en avoir examiné la nature, on a tiré de leurs lessences une huile de moindre valeur, il est vrai, mais d'une uti-

L'olio.

E' così noto l'uso che si fa dell'olio, che farebbe opera inutile di farnese a lungo parole. Si trae l'olio da ogni sorte di seme salvo quello de limoni, e dela rosa. Per ottenerne ciò si fanno bollire ovvero si lambiccano, o si mettono sotto il torchio, inventato, e composto a tale faccenda. Ad ognuno parimente è noto che si può ottenerne dell'olio di qualche specie dal grasso di parecchi animali, tanto terrestri, quanto aquatici. Tra i vegetabili l'oliva ha il primo luogo per fare l'olio. Vengono schiacciate le olive in un attimo con una macina in un luogo chiamato fattojo, e quindi ridotte in pasta; la quale si pone sopra crivelli per essere esposta ai vapori dell'acqua bollente. Quando tutta la massa è abbastanza riscaldata si colloca in strambe, o in sacchi di tela grossa che ben ripieni si mettono fra i strati del torchio. I medimi sieno di legno, di ferro, o di stagni, devono essere riscaldati prima di metterli in opera. In tal guisa si fa spillare a poco l'olio, che chiama vergine, poiché è il più puro, il più fino, e più chiaro. Dopo questo lavoro bagnansi le strambe con acqua bolente, e si stringono di nuovo per trarre il secondo olio inferiore al primo. E Questa è la maniera di fare l'olio di oliva. Non essendo però l'olivo costantemente fertile, e l'olio del medesimo a caro prezzo, molto ricercato, e non bastando al consumo continuo che se ne fa, fu d'uopo ricorrere ad altri vegetabili, i quali sperimentati su trovato che le loro semenze davano dell'olio non così buono per verità; ma certamente vantaggioso. Come sarebbe la fogliuola, da cui si estrae un olio buono a diversi usi così dai le noci, dalle nocciole, dai frutti del tiglio, dalle mandorle,

Linde, des Mandelbaums, der sibirischen Eder: der Samme des Rübsen oder Raps, des Feldkohls, des Leinboeters, des Mohns, des weißen Senfs, des Leins, des Hans und des gemeinen Kürbis. Manche Oele enthalten einen übeln Geruch und Geschmack, auf dessen Verbecherung man immer bedacht gewesen ist: Bei einigen lässt sich beides thun; bei andern hingegen sind alle angestellte Versuche fruchtlos gewesen. Alle Oele werden manchfältig benutzt, theils gegeben, theils zum künstlichen Lichte, theils auch von Künstlern und Handwerkern, und sonst noch im gemeinen Leben gebraucht. Die Abgänge bei der Verfertigung des Oeles, welche Delsuchen heißen, dienen zur Mastung des Kindes, der Schweine und des Geflügels, und erweisen sich überhaupt, mit anderem Futter vermischt, bei denselben sehr heilsam.

mode utimur, exprime-re solent; nec non fructus inglandis ac avelia-nae, tiliæ, amygdali, pinus Sibiricæ; semina-papi, brassicæ campestris, myagri sativi, pa-vaveris, finapis albae, lini usitatissimi, canna-bis sativæ ac cucurbitæ, Olea plura infamia sunt pessimo odore ac sapore, quorum in melius mu-tandorum ratio semper est habita: In quibusdam consultum est utrique; in aliis vero adhuc stra tentata sunt omnia pericula. Olea ad unum omnia varium usum præstant; alia comeduntur, alia parandæ candelæ artificiosæ, alia artifi-cibus & opificibus, quin & aliis in vita communi rebus inserviunt. Reliquæ, expresso oleo, placentaæ oleagineæ nun-cupatae faciunt ad sagi-handa iumenta, porcos alitesque, ac generatim, mixtae reliquo pabulo, dicuntur illis esse salu-berrimæ.

lité reconue. Telle est la faine ou le fruit du Hé-tre dont on extrait une tres belle huile, propre à divers usage. Tels sont les fruits du Noyer, du noisetier, du tilleul, de l'amandier, du Pin de Siberie. Telles sont encore les graines du navi-er, du chou sauvage, de la cameline, du pa-vot, du senevé blanc, du lin vulgaire, du chan-vre de la courge. On a conitamment travallé à corriger ce qu'il y a de mauvais dans l'odeur & la faveur de certaines huiles; mais ces soins qui ont réussi à l'egard de quelques unes, ont été jusqu'à present, par rapport à d'autres, tout à fait initiles. Toutes les huiles ont chacune divers usages. Les unes servent de nourriture, les autres fournissent de la lumiere en nourrissant la lampe; celles ci s'em-ployent dans les arts & metiers, celles-la ont d'autres usages dans la vie commune. Du marc, qui resta après avoir tiré l'huile, on fait des especes de gâteaux pour engraisser les vaches, les pores & la volaille; & en general cette nourriture mêlée avec d'autres leur devient très sa-lutaire.

e dai pinocchi di Sibe-ria parimente dai semi di rape, di cavoli selvaggi di aliso, di papavero, di senape bianca, di lino comune, di canape, e di zucca. E stato assida-mente studiato per cor-reggere tutto ciò che vi è di cattivo nell'odore, e nel gusto di alcuni olij, ma le cure che sono ri-uscite rispetto ad alcuni, sono state inutili assatto per altri. Ogni olio è impiegato a diversi usi. Alcuni condiscono le pi-età, altri servono a fare lume, mantenendo le lampade. Ne vengono impiegati per le arti, per i mestieri, e final-mente ad altri ufi della Società. Viene adopera-la morchia a fare una specie di focaccie per in-grassare le vacche, i por-ci, ed il pollame; ed in generale tale alimento in-sieme con altro è loro molto salubre,

