

## Fünftes Kapitel.

Die Gewinnung der fetten Dehle, oder die  
Dehlmühlen.

## §. 510.

In den Samen und Früchten mancher Pflanzen ist dasjenige fette Dehl oder vegetabilische Fett enthalten, welches wir so häufig zur Zubereitung von Salaten und anderen Speisen, aber auch zum Brennen in Lampen, zum Seifensieden, zum Einschmieren vieler Maschinen, zum Geschmeidigmachen der Wolle, zum Malen, zur Bereitung mancher Firnisse, zu Hilfsmitteln beim Schleifen und Poliren, und noch zu manchen anderen Zwecken nützlich anwenden. Das reinste und süßeste unter allen diesen Dehlen ist das aus der Frucht des Dehlbaums, den Oliven, gepreßte Olivenöhl, welches wir vorzugsweise Baumöhl nennen, obgleich es noch andere Baumöhle (Nußöhl, Mandelöhl, Buchöhl etc.) giebt. Eine vorzügliche Sorte von dem Olivenöhle ist das Provenceröhl, aus der Provence im südlichen Frankreich. Das Nußöhl aus den welschen Nüssen und Haselnüssen, das Mandelöhl aus den süßen Mandeln, das Buchöhl aus den Bucheln, das Lindendöhl aus dem Lindensamen, das Mohnöhl oder Magsamenöhl aus dem Mohnsamen, und noch manche andere sind bei guter Zubereitung und reinlicher Behandlung so süß und angenehm zum Fettmachen der Speisen, als das beste Olivenöhl. Rüßöhl aus Rüßsamen, Leinöhl aus Leinsamen, Hanföhl aus Hanfsamen, und noch viele andere Dehle werden hauptsächlich zum Brennen und zu anderen der vorhin erwähnten Zwecke angewendet. Ueberhaupt giebt es der Dehlsamen und Dehlfrüchte viele, woraus man fette Dehle gewinnen kann, z. B. außer den genannten, die Erdnuß, die ächten und wilden Kastanien, der chinesische Dehlrettig, der Leindotter, der Hederichsamen, der Senfsamen, der Ackersenssamen, der Sesamsamen, der Wegdistelsamen, der Gartenkressensamen,