

Geschichtliches aus Schiffdorf

An der Ölmühle



Standort der heutigen Mühlen-Apotheke

An der Ölmühle

In früheren Jahrhunderten war die Bevölkerung unserer Heimat weitgehend auf Eigenversorgung angewiesen, so auch mit Öl. Vor der Einführung des Petroleums um die Mitte des 19. Jh. standen für die Herstellung von Öl aus Pflanzenfrüchten und Samen für Speise- und Beleuchtungszwecke eigens dafür entwickelte Anlagen, die Ölmühlen, zur Verfügung.

Eine solche Ölmühle stand am Ende der neuen Straße „An der Ölmühle“ auf der Hofstelle von Martin Bremer, auch Ölje-Müller genannt. Diese Hofstelle war der Stammhof der Bohlenfamilie; er ging 1800 in den Besitz der Familie Bremer über.

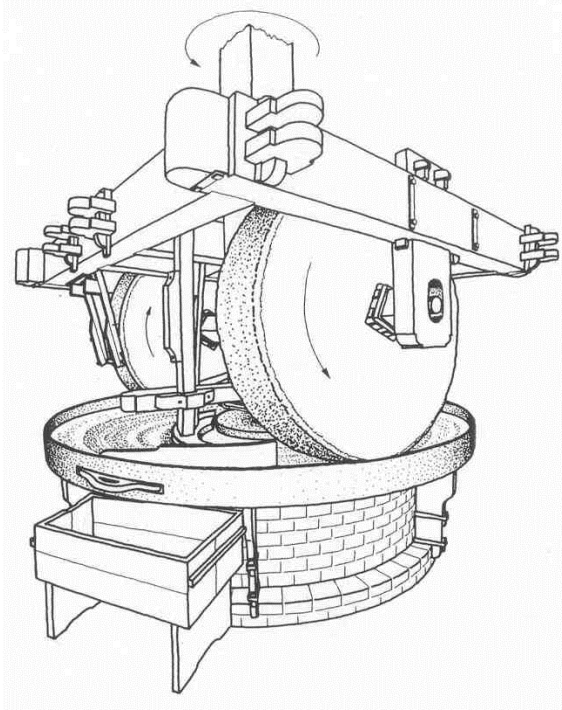
Die komplizierte Konstruktion einer Ölmühle bestand im Wesentlichen aus Holzbauteilen.



Pferdegöpel

Als Antrieb des Kollerganges, also der Quetschsteine, und anderer Hilfsmaschinen diente ein oberirdischer Pferdegöpel, der in einer kleinen Nebenscheune untergebracht war.

Ein oder evtl. auch zwei Pferde liefen hier am Göpelbalken eingespannt in der Runde und trieben über eine in der Erde liegende Welle Arbeitsmaschinen an.

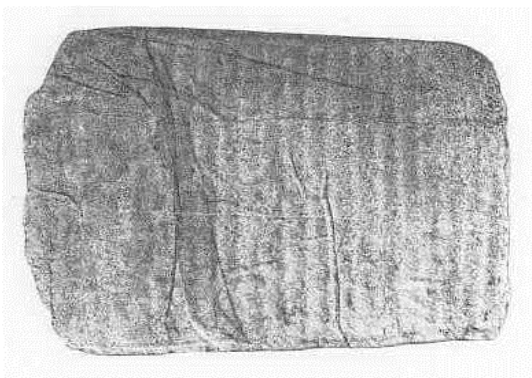


Kollergang

Im Kollergang der Ölmühle in Schiffdorf wurden unter den schweren radartigen Steinen (Quetschsteinen) die Ölfrüchte, meist Lein-(Flachs-)samen oder Rapssamen zerkleinert. Ein Schrapper zog das zu zerquetschende Gut immer wieder vor die rollenden Steine, die sich auf einer Sandsteinplatte drehen. Ein solcher Vorgang dauerte etwa 20 Minuten bis der Ölsamen zu Saatmehl zerquetscht war.

Mit einem Schrapper konnte das Gut dann auch schnell in die hölzerne Austragswanne befördert werden und so über den Auslass entnommen werden.

Das zerquetschte und zermahlene Gut wurde dann in einem Wärmeofen oder auf einem Herd bis höchstens 40°C erhitzt, um die enthaltenen Öle fließfähig zu machen. Dieser Ölkuchen wurde dann in kleine Leinensäckchen gefüllt und der Pressvorgang konnte beginnen.



Ölkuchen im Leinensäckchen

Grundsätzlich gab es verschiedene Pressverfahren, die unterschiedlich viel Antriebsenergie benötigten.

Bei der sog. Keilpresse wurde durch ein Wasserrad oder durch Windkraft eine Königswelle mit entsprechenden Nocken zum Anheben von Stempeln für das Einschlagen von Presskeilen auf den Presstisch angetrieben.

In der Ölmühle von Ölje-Müller stand ein Presstisch, ähnlich konstruiert wie eine Weinpresse, wo mittels großer Spindeln der Ölbrei, auch Maische genannt, ausgepresst wurde. Im unteren schweren Eichen- oder Buchenbalken waren entsprechende Presstaschen mit seitlichem Ölausflussröhrchen eingearbeitet. In diese Presstaschen (2 Stück) wurden dann die kleinen mit Ölbrei gefüllten Leinensäckchen eingelegt. Ein entsprechendes Passstück aus Hartholz wurde aufgesetzt und die Pressspindel mittels Muskelkraft in die Presstasche gedreht.



Presstisch

Zur Filtrierung der Öle wurde in die Presstaschen Tierhaargewebe, wie z. B. Kuhschwanzhaar, eingelegt.

Das wertvolle Öl wurde aufgefangen und in entsprechenden Bottichen gelagert. Der Tagesertrag dieser schweren und sehr aufwendigen Arbeit in der Schiffdorfer Roßmühle lag bei ca. 40 l Öl und ca. 300 ausgepressten Ölkuchen, die als Handelsobjekt veräußert wurden. Sie bildeten ein wertvolles Viehfutter, mit dem zusätzlichen Vorteil, dass die damit gefütterten Tiere ein schönes glänzendes Fell bekamen. Ölje Müller war der einzige Ölmüller in Schiffdorf und stellte auch für andere Hofstellen, die Flachs anbauten, das sehr begehrte Leinöl her.

Aus dem Rest der Flachspflanze, den Flachsstängeln, wurde Leinengarn hergestellt, woraus dann das Linnen, der Leinenstoff, hergestellt wurde. Dieser wurde nach dem Waschen auf den Wiesen „Zur Bleiche“ zum Bleichen ausgelegt.



Flachs: Stroh, Garn und Seile



Großer Kollergang (Museum Tannenberg/Ostpreußen)

Zusammengestellt und gestaltet von:

Heiner Schröder und Heiko Ricken