

**Zeitschrift:** Rheinfelder Neujahrsblätter  
**Herausgeber:** Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission  
**Band:** 42 (1986)

**Artikel:** Ehemalige Ölmühle in Magden  
**Autor:** Kaiser-Flückiger, Karl  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-894502>

### **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:** 03.04.2025

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



*Zeichnung um 1930, Aussenansicht mit «Herbstet»-Stimmung.  
v.r.n.l.: Der Nachbar beim «Herbsten» seiner Länder; der Beamte als «Schnaps-  
vogt»; der «Bückiträger»; die Winzersleute mit Rebmesser und Weinflaschen.  
Anschrift am Öligeäude, in welchem auch eine Trotte betrieben wurde:  
Die Rebflur / unser ewiger / Treue – Schwur*



# Ehemalige Ölmühle in Magden

von Karl Kaiser-Flückiger

## *Öle Magden*

In Magden wurde jahrhundertlang für den täglichen Gebrauch Öl gewonnen. Es dürfte sich um eines der ältesten Gebäude Magdens handeln, in welchem die «Öli» untergebracht war. Diese Öli stand am Wintersingerbach, also an der heutigen Hauptstrasse. Bis ins Jahr 1932 war es ein reiner Gewerbebau.

An den Grundmauern des heutigen Wohnhauses «Hauptstrasse 26» ist die alte Bausubstanz noch deutlich erkennbar. 1932 liess nämlich mein Grossvater, Jos. Kaiser-Schneider, eine Wohnung auf die über meterdicken Ölimauern bauen. Die Wohnung für die junge Familie seiner ältesten Tochter Elisabeth, meiner Mutter.

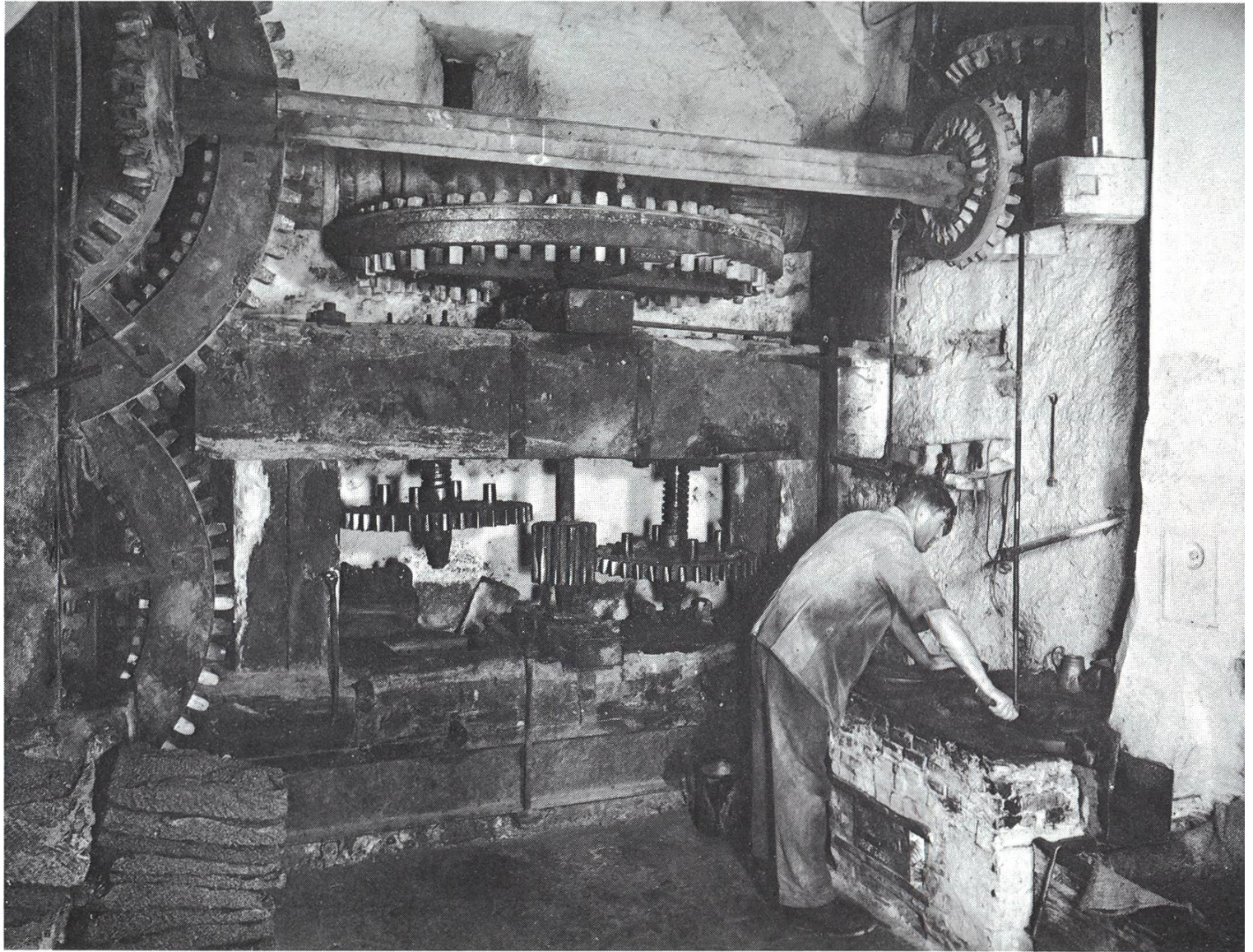
Die Öli-Einrichtungen im Kellergeschoss blieben unverändert bestehen und wurden von meinem Vater weiter als Kundenölerei betrieben.

In den Kriegsjahren gewann der Gedanke der Selbstversorgung an Bedeutung und die Inanspruchnahme der Öli stieg. 1940 entschloss sich mein Vater, die alten, langsam arbeitenden «Einrichtungen» zu modernisieren und durch eine «Maschine» zu ersetzen. So bot er die damals schon antike Einrichtung dem Fricktaler Heimatmuseum als Sammelobjekt an. Der damalige Museumsleiter, Bezirkslehrer Anton Senti, hatte keinen Platz in seinem Hause und leitete das Angebot an das Landesmuseum nach Zürich weiter. Aber auch hier fehlte der nötige Platz. Waren es die Sorgen des Krieges, welche den Wunsch, eine solche Einrichtung der Nachwelt zu erhalten, unterdrückten oder wurde eine derart alte Arbeitsweise bereits belächelt in unserer technisierten Zeit? Das Urteil über die hölzernen Zahnräder (mehrere Kubikmeter) und die Einrichtung wurde gefällt und sie landeten im Feuerloch der modernisierten Öli.

## *Konstruktion der Öle*

Da es sich um eine sehr alte Einrichtung handelte, welche in ihrer ursprünglichen Konstruktion erhalten blieb, bestand das Ganze praktisch nur aus Holz. Anhand der letzten Fotos von 1939 erkennt man das hölzerne Räderwerk der alten Öle. Nur ganz wenige Teile, wie die Press-





*Innenaufnahme des Öliteils um 1939: Karl Kaiser-Kaiser beim Umrühren des Pressgutes in der Pfanne.*

*Im Hintergrund die beiden Ölpresen, auf der linken Seite Holzzahnräder zur Übertragung der Wasserkraft, davor ein Stapel Ölkuchen, die beliebte Zutat zur «Öhlchuechewäie».*

*Im Vorderteil (nicht abgebildet) standen die beiden Trotten für Trauben oder Obst.*



spindeln und die Presskasten, sowie die Pfanne waren aus Stahl gefertigt. Der zur Originalausrüstung gehörende Mühlstein wurde irgendwann durch eine Quetschmühle ersetzt. Auch diese Maschine bestand mehrheitlich aus Holz.

Dass das Ganze mit Wasserkraft betrieben wurde, ist fast selbstverständlich. 1898 wurden die ehehaften Wasserrechte zugunsten des Sägebetriebes und der Öle vom Maispracherbach durch den Regierungsrat urkundlich anerkannt. Das Wasserrecht für die Öle war mit einer Bruttowasserkraft von 4,91 PS im Grundbuch eingetragen. Um das Jahr 1938 wurde die Wasserkraft mit einem Elektromotor verstärkt.

Die über 4 m Höhendifferenz zwischen dem Niveau des Maispracherbaches und dem Lauf des Wintersingerbaches wurden durch ein oberflächliches Wasserrad genutzt. Dieses war quer zum Wasserlauf des Wintersingerbaches ausserhalb der Hausmauer angebracht. Beim Wohnungsaufbau wurde es durch eine Terrasse überdeckt. Unter dem heute noch sichtbaren Rundbogen drehte sich das Wasserrad bis zur Modernisierung.

#### *Wie geschah die Ölgewinnung?*

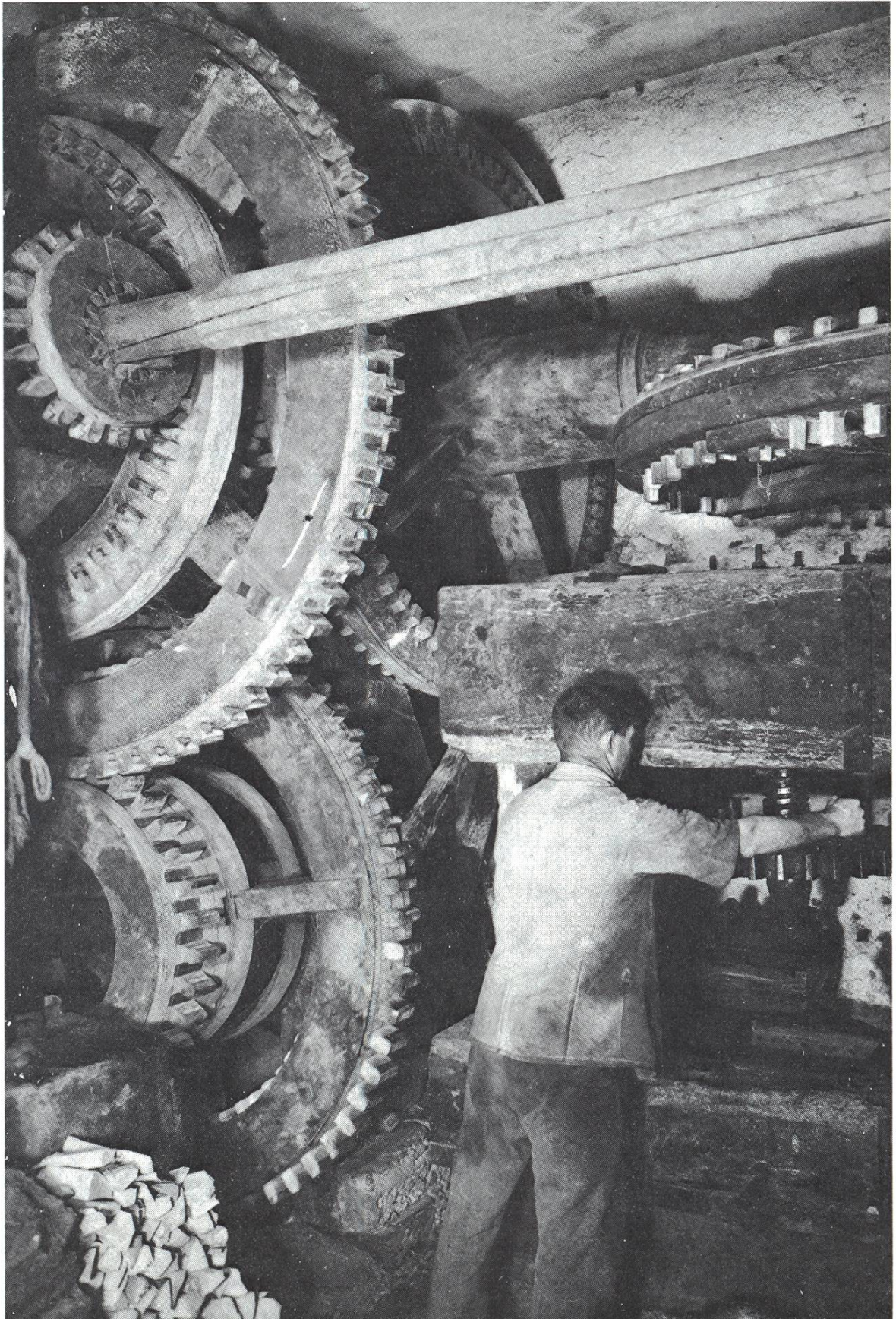
Wie im Bericht von C. Welti erzählt, wurde das Pressgut auf die Öle gebracht. Ursprünglich mit dem Kollergang (senkrecht laufender Mühlstein), dann mit der Quetschmühle, wurden die Kernen oder Samen gequetscht. In Chargen von 8–12 kg wurde das gequetschte Rohprodukt in einer Pfanne erhitzt, bis das Pressgut sein Öl freigab. Die erreichte Temperatur mass der Öler nicht mit dem Thermometer, sondern er presste eine Handvoll Maische zusammen und stellte so fest, ob der Samen das Öl freigeben will. In ein Presstuch verpackt wurde nun das Öl in der Presse gewonnen. Auch das Presstuch war etwas Spezielles: Den Eigenschaften, reissfest aber nicht saugfähig zu sein, wurden Haare von Kuhschwänzen gerecht, und aus diesem Material bestanden auch die Presstücher. Sie wurden von einem Seiler gesponnen, gezwirnt und geflochten.

Die nach dem Pressvorgang übrig bleibenden Rückstände, die Ölkuchen, fanden als Futtermittel Verwendung. Der Ölkuchen der Baumnüsse war speziell geschätzt und diente als Hauptzutat für die Ölkuchenwähe. Die sehr mastige Wähe war in der Kriegszeit willkommen und galt als Delikatesse.

#### *Wie habe ich die Öle persönlich erlebt?*

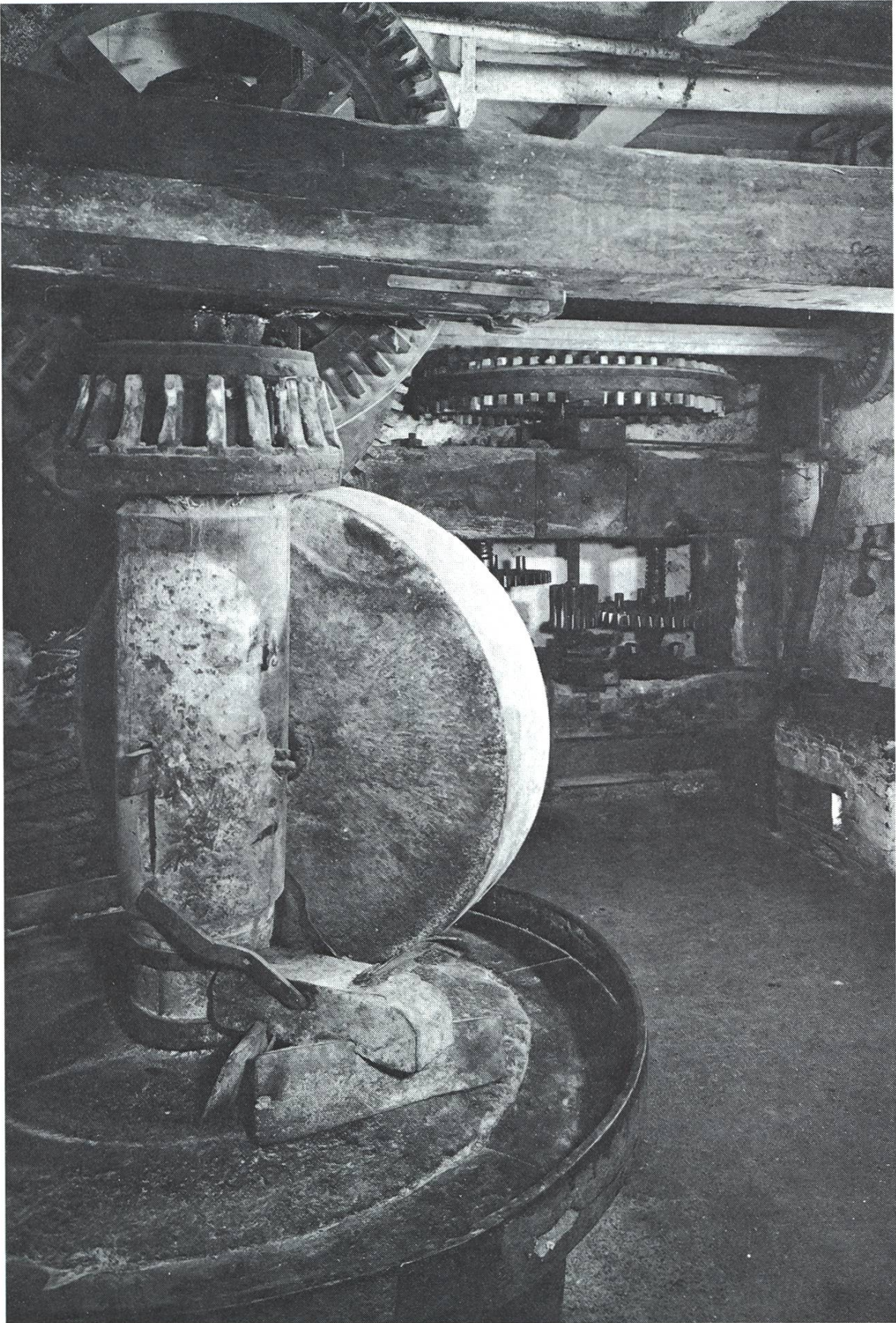
Als Kleinkinder bereits hielten wir uns während der Tätigkeit unseres Vaters als Öler in der «Öli» auf. Da kamen die Kunden mit ihrem Pressgut, mit Ross und Wagen oder besser mit Schlitten, denn geölt wur-





*Karl Kaiser-Kaiser beim Einfüllen der Presse, links die markanten Holzzahnräder, um 1939.*





*Kollergang, um 1939, (senkrecht laufender Mühlestein, ca. 1.50 m Durchmesser) zum Quetschen von Pressgut, im Hintergrund die Presse.*

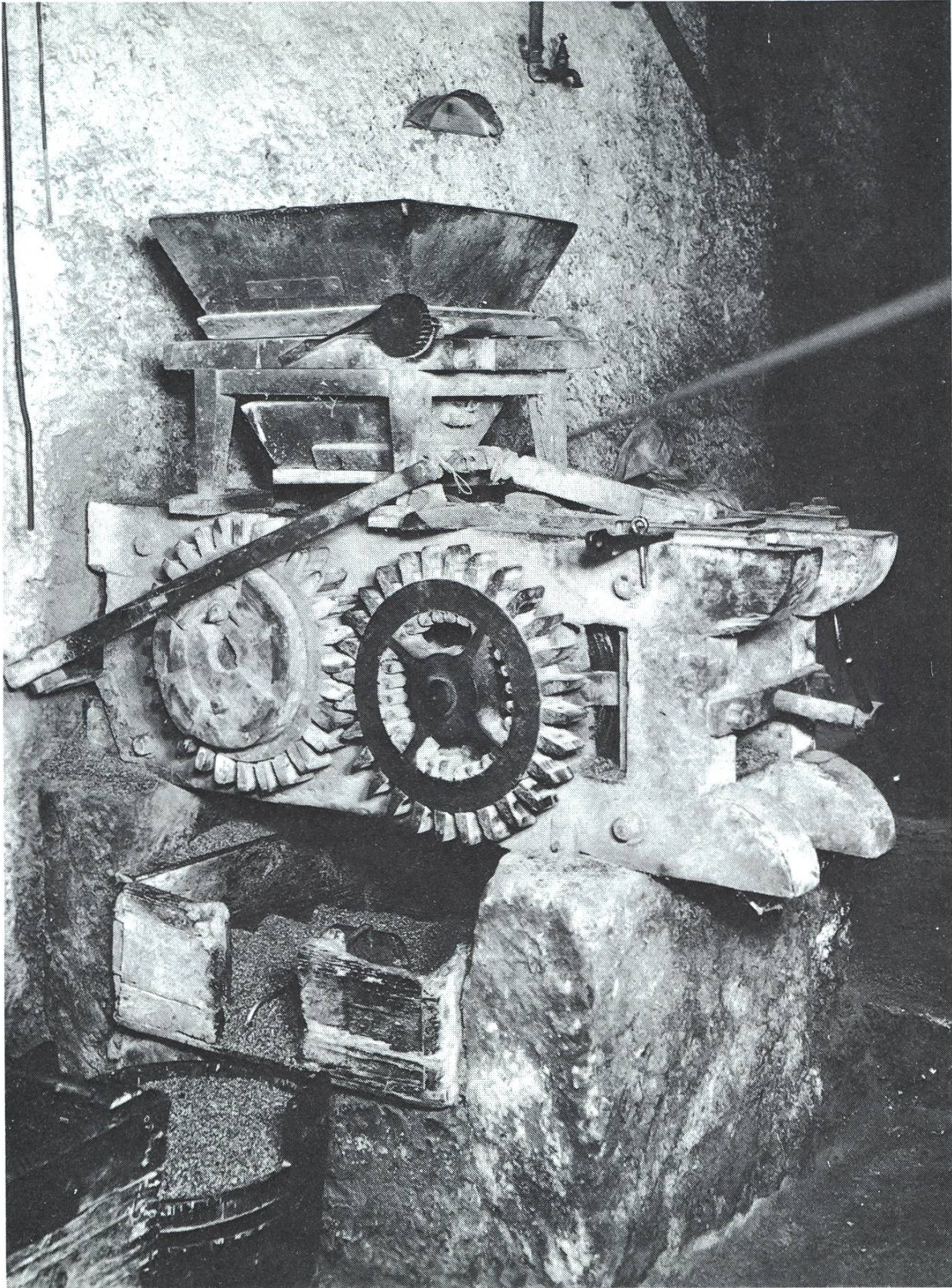


de nur im Winter. Einige kamen auch zu Fuss mit dem Leiterwägeli wie «Weltis» von Rheinfelden. Andere schickten ihr Gut per Post und erhielten das Öl auf demselben Wege wieder zugesandt.

Als erstes wurde das Rohmaterial auf der Dezimalwaage gewogen und das Gewicht für den Presslohn festgestellt. Es waren hauptsächlich Baumnüsse, welche zur Ölgewinnung gebracht wurden. Die Ortsnamen um Basel, wie Flüh oder Metzleren, Riehen oder Bettingen, kannte ich bereits als Knabe von unserer Kundschaft.

Dann kam bald die Kriegszeit, und das Pressgut weitete sich aus auf Raps, Mohn, Haselnüsse und Buchnüssli. Ja sogar Kokosnüsse wurden von meinem Vater verarbeitet. Der Bedarf an pflanzlichen Ölen stieg dermassen, dass in den Kriegsjahren während der Öle-Saison im 24-Stundenbetrieb gearbeitet wurde. Ein Kaufmann aus Basel liess ganze Eisenbahnwaggons voller Haselnüsse nach Magden transportieren, um daraus Öl gewinnen zu lassen. In Blechkannen zu 5 Litern wurde das Haselnussöl im Postversand den Kunden zugestellt. Wieviele hundert Liter habe ich wohl zusammen mit meinem Bruder per Schlitten auf die Post gebracht?





*Quetschmühle für Kernen und Samen.*