

Aus Baum- oder Wallnüssen, feines, genüssbares Oehl zu machen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **3 (1781)**

Heft 16

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543608>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Aus Baum- oder Wallnüssen, feines, genießbares Mehl zu machen.

(Siehe Sulzers Reise aus Deutschland nach der Schweiz ic.

• • • • „ Uusserdem scheint es mir, sagt der nun
 „ seel. Weise, daß das Land die große Menge Wallnuß-
 „ bäume besser nutzen könnte, wenn man sich die Mühe
 „ gäbe, feines Mehl, zum Gebrauche der Tafel, anstatt
 „ des schlechten Mehls, zu pressen. Wenn das Wallnuß-
 „ mehl mit Sorgfalt gepreßt wird, so kann es das feinste
 „ Mehl aus der Provance ersetzen. Ich hab etliche Tage
 „ lang, den Salat täglich mit feinem Nußmehl angemacht,
 „ gegessen, und habe gefunden, daß es jenem gar nichts
 „ nachgiebt, und doch war dieses Mehl bereits zwei volle
 „ Jahre alt. Die Nüsse geben allemal so feines Mehl,
 „ wenn sie gut, an einem schattigen, trocknen, aber so
 „ gleich luftigen Ort getrocknet, hernach beim Aufknacken
 „ die, welche schon etwas angegangen seyn möchten, auf
 „ die Seite gethan, und die guten kalt gepreßt werden.
 „ Denn so wie man in der Provance von denselben Öls
 „ den gutes und schlechtes Mehl gewinnet, nachdem man
 „ damit umgeheth, so verhält es sich auch mit den Wall-
 „ nüssen. Legte man es ernstlich darauf an, so könnte
 „ Deutschland überhaupt das feine Olivenmehl missen, ohne
 „ am Wolleben etwas zu verlieren, wenn man sich bestiffe
 „ mehr Wallnußbäume zu pflanzen und nur feines Mehl
 „ daraus zu verfertigen. Diese Art würde noch über die
 „ Olivenkultur den beträchtlichen Vortheil haben, daß
 „ man wegen des Pressens an keine Zeit gebunden wäre,
 „ weil die getrockneten Nüsse sich aufbehalten lassen, da
 „ man die Oliven, bald nachdem sie eingesammelt wor-
 „ den, pressen muß. „ u. s. w.

