

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 3 (1781)
Heft: 16

Artikel: Aus Baum- oder Wallnüssen, feines, genüssbares Oehl zu machen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543608>

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: 08.02.2025

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

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

(Siehe Sulzers Reise aus Deutschland nach der Schweiz ic.

• • • • „ Außerdem 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 gewinnt, 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 Volleben 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.

