

Nüsse

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1962)**

PDF erstellt am: **24.06.2024**

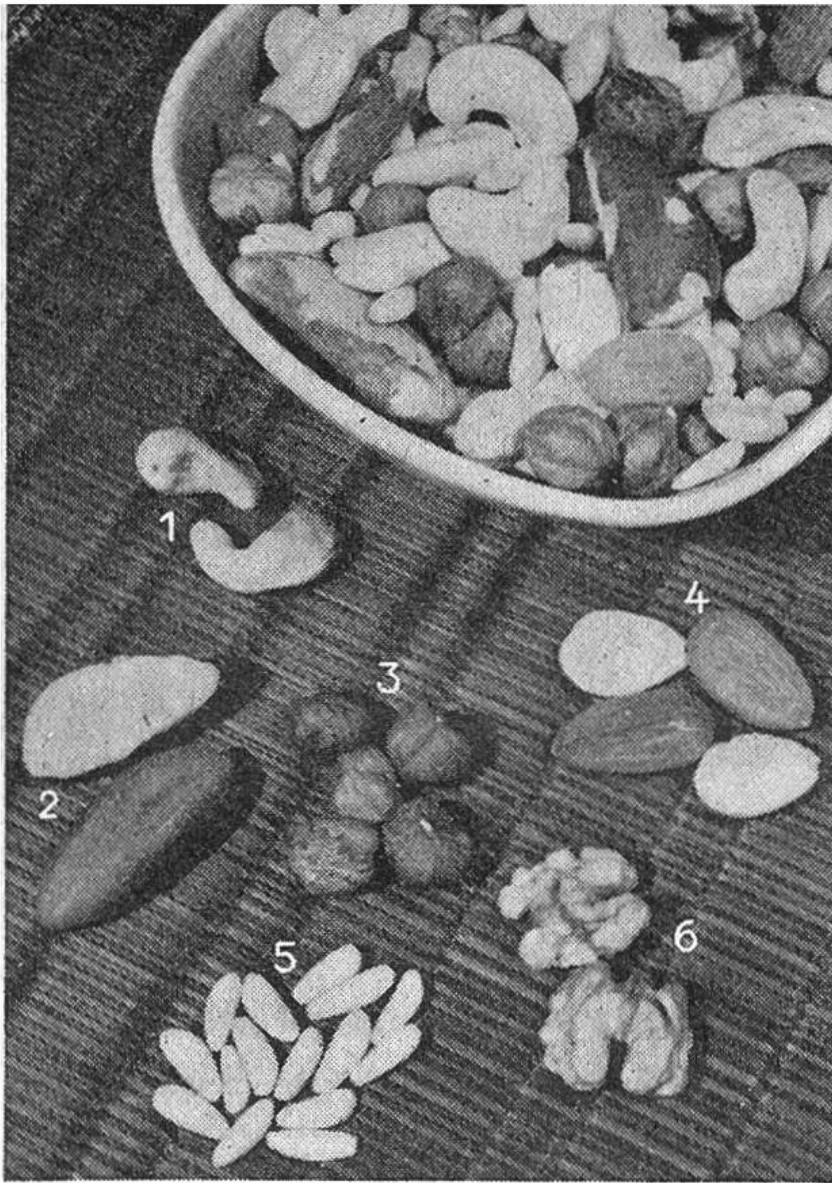
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988067>

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

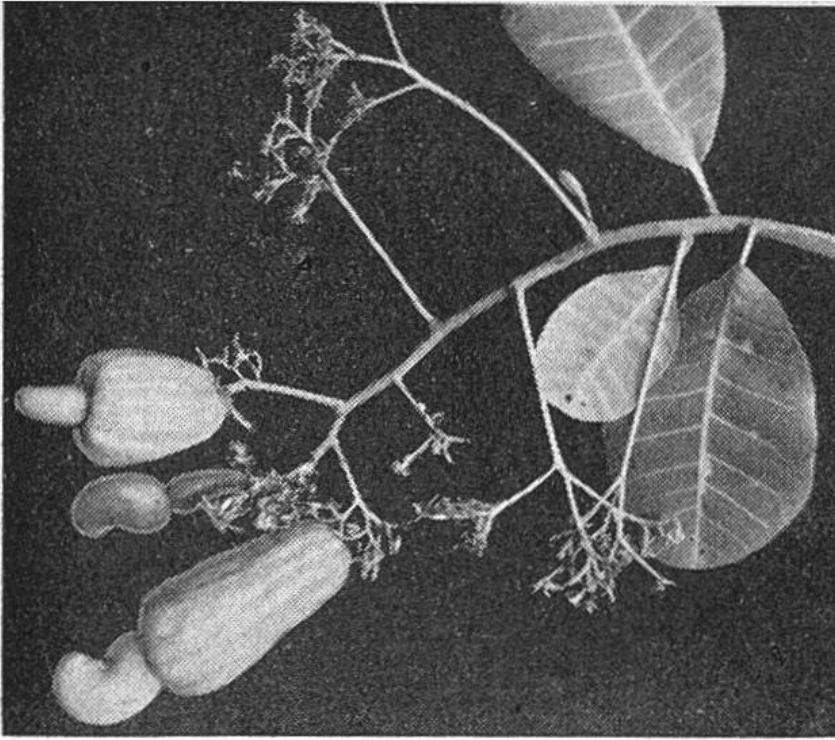
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Unsere beliebtesten Nüsse: 1. Cashew- (Acajou-)nüsse. 2. Para-(Brasil-)nüsse. 3. Haselnüsse. 4. Mandeln. 5. Pinienkerne - Pignoli. 6. Wal- (Baum-)nüsse.

NÜSSE

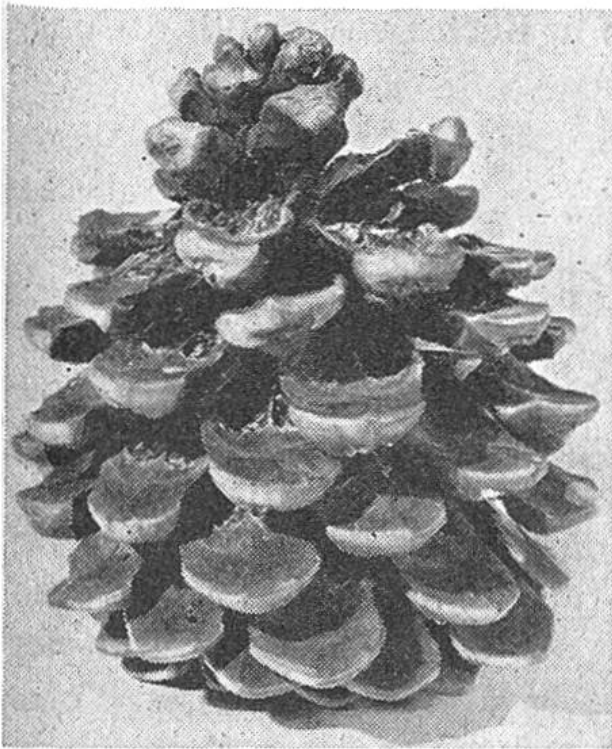
Jede Jahreszeit bereitet uns ihre eigenen Freuden, auch beim Essen. Wie herrlich ist es, wenn im Herbst die ersten frischen, noch feuchten Walnüsse auf den Tisch kommen, deren feines Samenhäutchen man noch abziehen kann! Auch die frischen Haselnüsse, die man als Kind meist schon zu früh vom Strauch holt, wie fein sind sie, wenn man die richtige Reifezeit abwarten kann! Will man heutzutage aber keine harten Nüsse mehr knacken, muss man sich nur ein bisschen gedulden; dann kann man alle Arten von Nüssen zum In-den-Mund-Stecken vorbereitet in einem Plastiksäckchen kaufen. Ausser unseren Wal- und Haselnüssen entdecken wir da Mandeln und Pignoli, Para- und Cashew-



Zweig eines Cashewbaumes (*Anacardium occidentale*) mit Früchten in 3 Entwicklungsstufen.

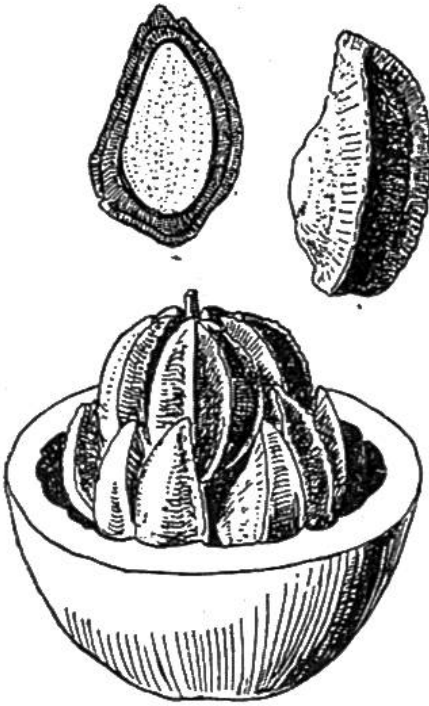
nüsse. Die Mandelbäumchen und ihre Früchte haben manche von euch wohl schon auf Ferienreisen durch Italien, Südfrankreich oder Spanien bewundern können, ebenso die schönen Pi-

nien, deren grosse Zapfen die Samen = Pignoli enthalten. Die Samen der Cashew- und Paranussbäume kommen dagegen aus tropischen und subtropischen Gegenden: die Cashews aus Mittelamerika, Indien und Ostafrika, die Paranüsse aus Brasilien, weshalb man sie auch «Brasilnüsse» nennt. Ihre Samen enthalten 67% Öl, so dass sie ausser zum Rohessen auch zur Herstellung von Speiseöl und Seife geeignet sind.



Die Zapfen der Pinie (*Pinus pinea*) sind gross, oval, rötlichbraun und haben glänzende Schuppen. Sie liefern in ihren Samen die gern gegessenen «Pignoli».

Der Cashewbaum liefert den Acajou-Gummi und die wohlschmeckenden Samen. Wir können froh sein, sie



Die «Deckelkapsel Frucht» von *Bertholletia* (Brasilnussbaum). Der Deckel ist entfernt worden, um die Anordnung der eingeschlossenen Samen = Paranüsse zu zeigen. Oben ist ein solcher Samen im Querschnitt und von aussen gezeichnet.

schon essfertig zu erhalten; denn die auf dem birnähnlichen, essbaren Fruchtsiel aufsitzenden Früchte haben zwei harte Schalen, zwischen welchen ein die Haut und die Augen reizendes Öl enthalten ist. Die Nüsse werden in eisernen, gelochten Zylindern geröstet, dann weiter bearbeitet und in Büchsen verschifft. igr

ORANGEN

Die Orange ist nicht nur die beliebteste Frucht von allen Citrusarten. «Orange» ist auch der gebräuchlichste Name für eben diese Frucht. Er kommt aus dem Sanskrit über das arabische Wort «narang» und erinnert uns daran, dass die Araber etwa im 12. Jahrhundert die Frucht ins Mittelmeergebiet eingeführt haben. Der Name «Apfelsine» lässt uns erkennen, dass sie in der Form einem Apfel ähnelt und aus China stammt (*sinensis* = chinesisch), während das Wort «Pomeranze» (noch in alten Kochbüchern anzutreffen) aus dem italienischen «pomo» = Apfel und «arancia» = Orange stammt oder aus dem lateinischen «pomum aurantium» = goldgelber Apfel abzuleiten ist. Wie so oft, liegt