

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: - (1962)

Artikel: Nüsse

Autor: [s.n.]

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

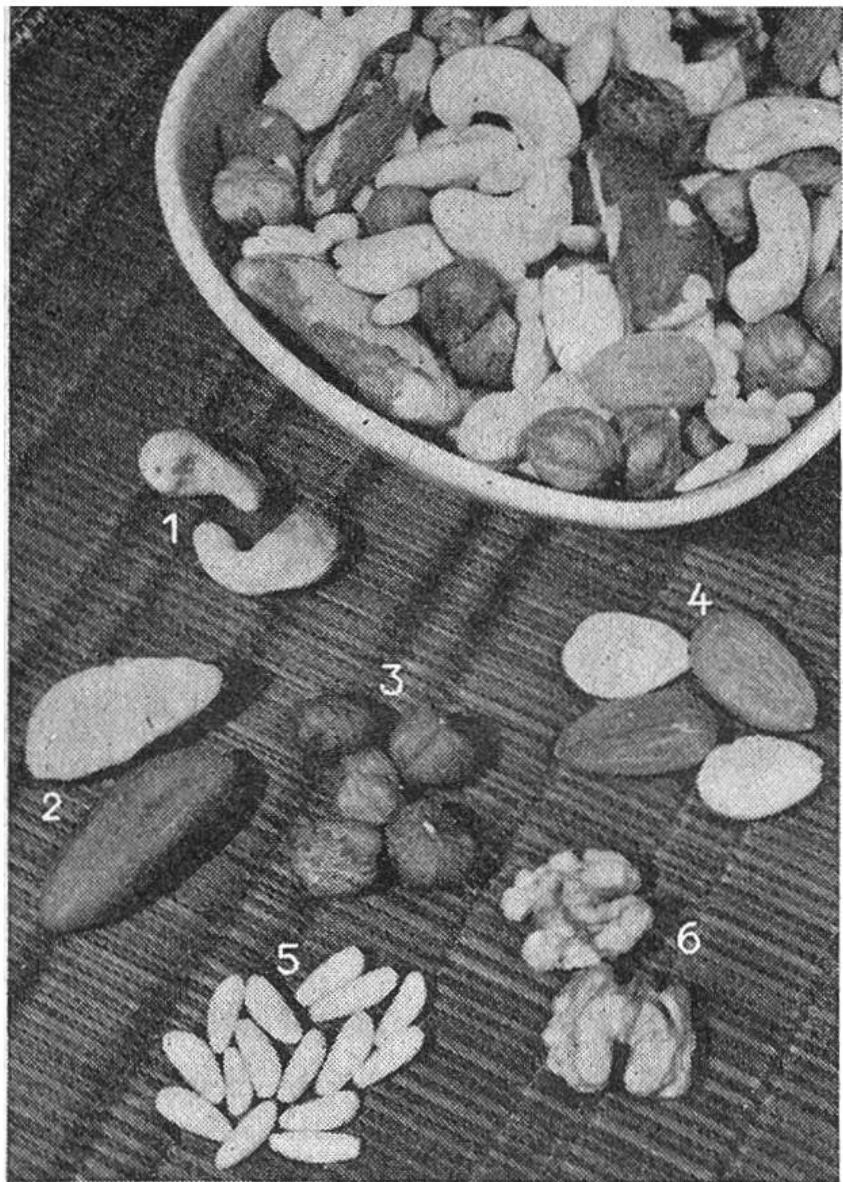
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

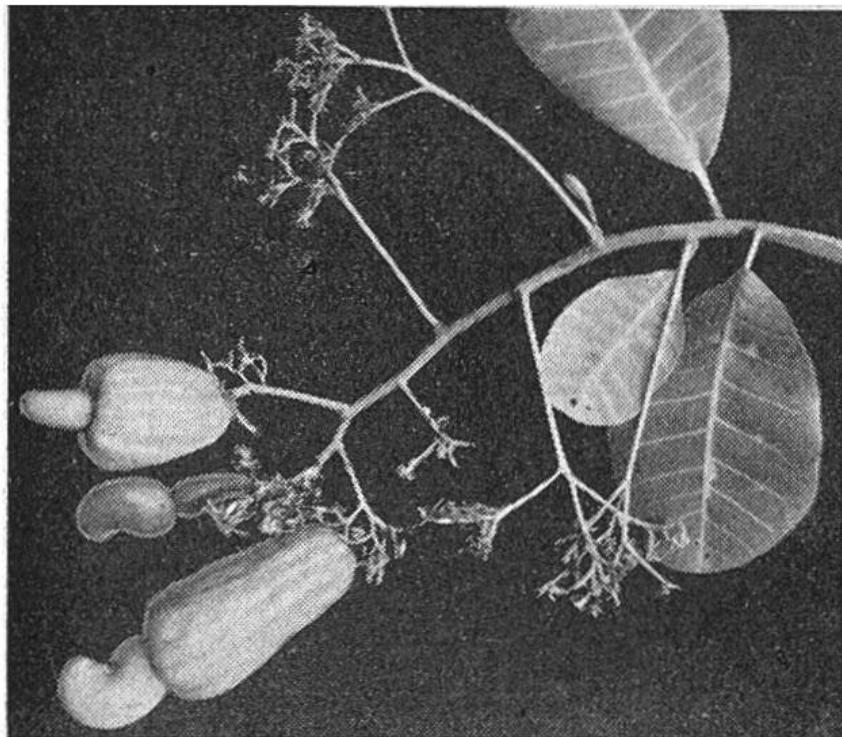
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Unsere beliebtesten Nüsse: 1. Cashew-(Acajou-)nüsse. 2. Para-(Brasil-)nüsse. 3. Haselnüsse. 4. Mandeln. 5. Pinenkerne - 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-

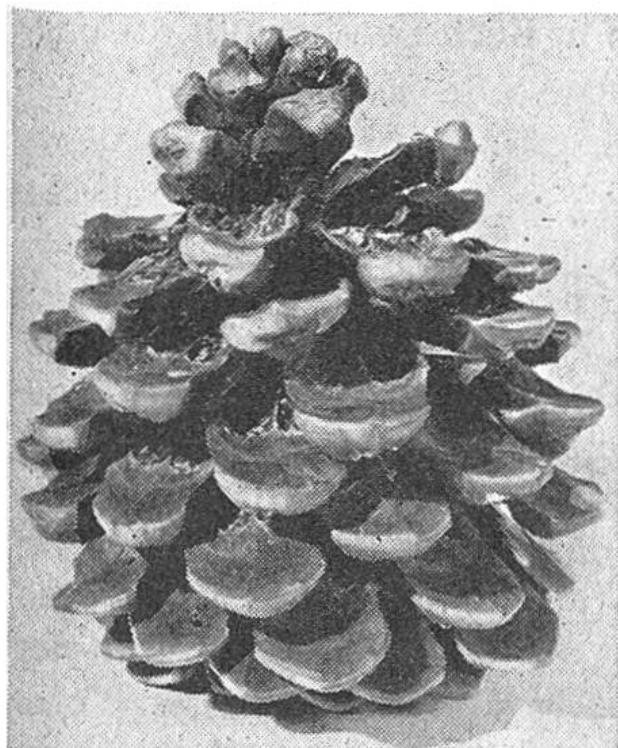


Zweig eines Cashewbaumes (*Anacardium occidentale*) mit Früchten in 3 Entwicklungsstufen.

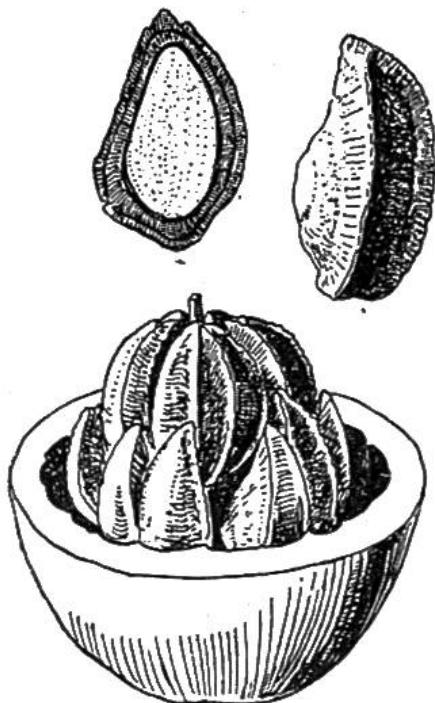
nüsse. Die Mandelbäumchen und ihre Früchte haben manche von euch wohl schon auf Ferienreisen durch Italien, Südfrankreich oder Spanien bewundern können, ebenso die schönen Pinien, deren grosse Zapfen die Samen = Pignoli enthalten.

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.

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



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



Die «Deckelkapselfrucht» 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 Fruchtstiel 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