

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte  
**Band:** 4 (1928)  
**Heft:** 49

**Artikel:** Allerlei von der Erdnuss  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-834137>

### **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:** 16.04.2026

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

# Allerlei von der Erdnuß

auch eine Suppe, die nicht nur nahrhaft, sondern auch schmackhaft genannt wird.

Aber am wichtigsten ist die Erdnuß doch in der Oel- und Fettbereitung. Hier ist sie eine eigentliche wirtschaftliche Großmacht. Die Zubereitung wird im Osten noch immer mit primitiven Mitteln betrieben. Zwischen zwei großen Steinen werden die Erdnüsse zuerst von der Schale befreit und kommen dann in die sog. Windfège, um noch gründlich gereinigt zu werden. In einer einfachen Mühle gemahlen, wird das Mehl in die Presse gebracht, von der das dickflüssige Oel abläuft und in Gefäße gesammelt wird. So primitiv wie die Zubereitung ist vielfach auch noch der Transport des fertigen Oels. So benützt man hiezu etwa in China meistens an unsere Korbfaschen erinnernde Bastkörbe, die mit Oelpapier ausgeschlagen sind. Es versteht sich von selbst, daß eine so stark öhlhaltige Pflanze in der Margarine-Fabrikation eine wichtige Rolle spielt.



Chinesischer Händler mit Erdnußöl

In Ermangelung anderer billiger Transportgefäße werden die Flüssigkeiten häufig in Körben transportiert, die mit Oelpapier ausgeschlagen sind

wirtschaft ganzer Länder aber ist die Verwertung eines Mehles, das aus den Nüssen gewonnen wird. Die Verarbeitung ist eine äußerst mannigfaltige. Vielerorts liebt man das daraus bereitete Brot, dem der Europäer kaum



Wie bei uns das Korn, werden die Erdnüsse auf der Windfège gereinigt, bevor sie geschält und gemahlen werden

Bei uns ist die Erdnuß meist unter dem Namen «Spanische Nüßli» bekannt und wir wissen von ihr nicht viel mehr, als daß man sie so ziemlich überall erhält, daß man sie gerne ißt und daß sie besonders den Kindern als sehr beliebter Leckerbissen gilt. Aber die Erdnuß ist nicht nur dazu da, um von der Hand in den Mund zu wandern, sondern sie bildet in veränderter Form ein wichtiges Objekt

einen Geschmack abgewinnen kann. Dann aber werden daraus Kuchen gemacht, die recht appetitlich sein sollen und gerühmt wird schließlich

Als Pflanze ist die Erdnuß nicht sehr empfindlich und wird daher wegen ihres reichen Ertrages fast überall angepflanzt. Der Strauch hat ein rasches Wachstum und trägt gelbe Blüten. Wenn diese ver-



Die Erdnüsse werden an der Sonne getrocknet

auf dem Welthandel. Allerdings ist sie auch in der uns bekannten Form fast über die ganze Welt verbreitet, nur wird sie in Amerika nicht einfach getrocknet gegessen, sondern geröstet. Daher stehen dort — wie übrigens auch etwa in Frankreich — die Erdnußhändler mit ihren Rosten an allen Straßenecken und setzen ihre Ware ab, wie bei uns im Herbst und Winter die Maronibrater. — Aehnlich ist der Handel auch im ganzen Orient. / Schon wichtiger für die Volks-



Vater und Sohn als Erdnußhändler



welkt sind, verlängert sich der Blütenstengel, neigt sich gegen die Erde und drängt die junge Frucht in die Erde, wo sie ausreift. Die Sammler sind bei ihrer Arbeit sehr geschickt und liefern an einem Tage 60—80 Pfund ab. Für die Haltbarkeit ist es außerordentlich wichtig, daß die Nüsse gut getrocknet werden, da sich sonst beim Verpacken in die großen Transportsäcke leicht Schimmel ansetzt. Zu diesem Zwecke legt man die Nüsse mehrere Tage an die Sonne,



Eigenartig sind die primitiven Erdnuß-Pressen in Cochinchina. Nachdem die mit erhitztem Mehl gefüllten Kränze in die Pressen gestellt worden sind, mühen die eingeborenen Arbeiter von Zeit zu Zeit einen der großen Keile mittels eines schwingenden Hammers nachzutreiben, um so ein fortwährendes Nachpressen zu erzielen