Allerlei von der Erdnuss

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **4 (1928)**

Heft 49

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-834137

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Allerlei von der Erdnuß

Chinesischer Händler mit Erdnußöl

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

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 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 Rösten 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 Volkswirtschaft 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 einen Geschmack abgewinnen kann. Dann aber werden daraus Kuchen gemacht, die recht appetitlich sein sollen und gerühmt wird schließlich auch eine Suppe, die nicht nur nahrhaft, sondern auch schmackhaft genannt wird.

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

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. Windfege, 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 Korbflaschen erinnernde Bastkörbe, die mit Oelpapier ausgeschlagen sind. Es versteht sich von selbst, daß eine so stark ölhaltige Pflanze in der Margarine-Fabrikation eine wichtige Rolle spielt.

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 verwelkt 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,

Vater und Sohn als Erdnußhändler

Die Erdnüsse werden an der Sonne getrocknet

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