Aus Baum- oder Wallnüssen, feines, genüssbares Oehl zu machen

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **3 (1781)**

Heft 16

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-543608

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

Aus Baum- oder Wallnüssen, feines, genüßbares Oehl zu machen.

(Siehe Sulzers Reise aus Deutschland nach der Schweitz ꝛc.

„ = „ „ 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 Oehl, zum Gebrauche der Tafel, anstatt „ des schlechten Oehls, zu pressen. Wenn das Wallnuß„ öhl mit Sorgfalt gepreßt wird, so kann es das feinste „ Oehl aus der Provance ersetzen. Ich hab etliche Tage „ lang, den Salat täglich mit feinem Nußöhl angemacht, „ gegessen, und habe gefunden, daß es jenem gar nichts „ nachgiebt, und doch war dieses Oehl bereits zwei volle „ Jahre alt. Die Nüsse geben allemal so feines Oehl, „ 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 Oli„ ven gutes und schlechtes Oehl gewinnet, nachdem man „ damit umgehet, so verhält es sich auch mit den Wall„ nüssen. Legte man es ernstlich darauf an, so könnte „ Deutschland überhaupt das feine Olivenöhl missen, ohne „ am Wolleben etwas zu verlieren, wenn man sich beflisse „ mehr Wallnußbäume zu pflanzen und nur feines Oehl „ 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.