

Franckesche Stiftungen zu Halle

Der Mädchenspiegel oder Lesebuch für Töchter in Land- und Stadtschulen

Reinhardt, Justus Gottfried

Halle, 1794

VD18 10175202

173. Verschiedene Gewürze, bey deren Einkauf und Gebrauch Vorsicht nöthig ist.

Nutzungsbedingungen

Die Digitalisate des Francke-Portals sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen für wissenschaftliche und private Zwecke heruntergeladen und ausgedruckt werden. Vorhandene Herkunftsbezeichnungen dürfen dabei nicht entfernt werden.

Eine kommerzielle oder institutionelle Nutzung oder Veröffentlichung dieser Inhalte ist ohne vorheriges schriftliches Einverständnis des Studienzentrums August Hermann Francke der Franckeschen Stiftungen nicht gestattet, das ggf. auf weitere Institutionen als Rechteinhaber verweist. Für die Veröffentlichung der Digitalisate können gemäß der Gebührenordnung der Franckeschen Stiftungen Entgelte erhoben werden.

Zur Erteilung einer Veröffentlichungsgenehmigung wenden Sie sich bitte an die Leiterin des Studienzentrums, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

Terms of use

All digital documents of the Francke-Portal are protected by copyright. They may be downloaded and printed only for non-commercial educational, research and private purposes. Attached provenance marks may not be removed.

Commercial or institutional use or publication of these digital documents in printed or digital form is not allowed without obtaining prior written permission by the Study Center August Hermann Francke of the Francke Foundations which can refer to other institutions as right holders. If digital documents are published, the Study Center is entitled to charge a fee in accordance with the scale of charges of the Francke Foundations.

For reproduction requests and permissions, please contact the head of the Study Center, Frau Dr. Britta Klosterberg, Franckeplatz 1, Haus 22-24, 06110 Halle (studienzentrum@francke-halle.de)

urn:nbn:de:gbv:ha33-1-190577

173. Verschiedene Gewürze, bey deren
Einkauf und Gebrauch Vorsicht
nöthig ist.

Muskatennüsse. Sie kommen aus Ostindien. Die Nuß umgiebt eine dreyfache Schale. Um den Kern selbst ist eine harte, dünne und schwärzliche; über dieser dann noch eine Decke, welche die vorige Schale nur zum Theil umgiebt. Sie ist zart und röthlich von Farbe, hat einen lieblichen Geruch und gewürzhafte Geschmack. Wir nennen sie fälschlich Muskatensblume. Es giebt länglichte und runde Muskatennüsse. Die erstern haben wenig Geruch und Geschmack, und sind von wilden Bäumen. Eine gute Muskatennuß muß schwer und dichte, auch fett, äußerlich runzlicht, eisengrau, innerlich blaßgelblich und braungeadert seyn, dabey muß sie lieblich riechen, wenn sie gerieben wird, und einen heißen, beizenden Geschmack haben, wenn man sie in den Mund nimmt.

Nägelein oder Gewürznelken. Sie sind eigentlich die halb reifen, oder die nicht zur Blüthe gelangten Fruchtkeime eines Baumes in Ostindien, dessen Blätter fast den Lorbeerblättern ähnlich sind. Sie werden hierauf an der Sonne getrocknet oder mit Bambusröhr geräuchert, wovon sie die schwarze Farbe bekommen. Gestoßene Nelken werden gern mit allerley schlechtern Gewürzen vermischt, deshalb kaufe man lieber ganze

ganze Nelken. Wenn sie dick, trocken; leicht zu zerbrechen sind, und wenn der kleine Knopf noch drauf ist, so sind sie gut. Sie haben neben ihrer erhitzen und stärkenden Kraft, auch die Eigenschaft, daß sie austrocknen. Man muß also bey dem Gebrauche derselben mehr Vorsicht als bey andern Gewürzen brauchen.

Zimmetrinde ist die Rinde eines Baums, der besonders auf der Insel Zeylon wächst. Wenn der Baum gewisse Jahre gestanden hat, wird er geschälet, und die untere Rinde, nachdem man die äußere unnütze Schale weggenommen hat, wird in der Sonne getrocknet, wovon sich die Rinde röhrenförmig zusammenrollt, und die schöne salbrothe Farbe bekommt. Mit dieser Rinde wird besonders viel Betrug getrieben. Gewinnlüchtige Krämer ziehen erst das Del zum Zimmtwasser heraus, und mischen dann die kraftlose unter die gute, verkaufen sie auch wol ganz allein an Nichtkenner. Kaufe also am wenigsten gestoßene Zimmetrinde. Guten Zimmt erkennt man daran, wenn die Rinde dünne und zart, von gutem, scharfem doch süßen und lieblichen Geruch und hoch von Farbe ist.

Pfeffer wächst auf der Insel Java, Sumatra und vorzüglich auf der malabarischen Küste. Der Strauch, worauf er wächst, hat mit unserm Weinstock oder Hopfen viel Aehnlichkeit. Die Pfefferkörner wachsen traubensförmig, jede enthält 20 bis 30 Körner. Sie werden, wenn sie gepflückt

pfückt werden, 7 bis 8 Tage an die Sonne gelegt, wovon sie die schwarzbraune Farbe bekommen. — Da die gestoßenen Rörner öfters mit Paradieskörnern oder Lorbeeren vermischt werden, so ist rathsamer, ganzen Pfeffer zu kaufen. Guter Pfeffer muß dick, schwer und glatt, scharf und nicht zu schwarz seyn. — Man braucht ihn an Speisen, die zu weichlich schmecken und schwer zu verdauen sind, z. B. an Schinken, Würste, Bohnen, Gurken und Kräuttsalat u. dgl. Bauersleute brauchen zuweilen die Pfefferkörner mit Branntwein vermischt, als ein Mittel wider das kalte Fieber, welches aber nicht allgemein anzurathen ist, weil aus dem kalten Fieber leicht ein hitziges werden kann. Für die Schweine ist er ein Gift; nur wenige Rörner können ein großes Schwein tödten. Hüte dich demnach, Pfeffer unter das Fressen der Schweine kommen zu lassen! — Der Spanische Pfeffer, der hier zu Lande in Gärten gezogen wird, soll in den meisten Fällen die Stelle des schwarzen runden Pfeffers vertreten, da er fast noch schärfer und hitziger als dieser ist.

Ingwer ist die Wurzel einer Pflanze, die in Ost und Westindien wächst. Es giebt brauner und weißer. Der weiße ist theurer als der braune, hat aber keinen Vorzug weiter vor dem braunen. Seine Güte besteht darin, daß er frisch, trocken, nicht von Würmern durchfressen, auswendig röthlich grau, inwendig aber blaßgelb,

gelb, starkriechend, harzig und von feinem hitzigen scharfen Geschmack sey.

Saffran ist ein Zwiebelgewächs, welches in Ungarn, Italien, Frankreich und England jetzt stark gebaut wird. Die purpur und goldfarbene Zäferchen, die in der Mitte der Blume sitzen, machen eigentlich das köstliche Gewürz aus. Guter Saffran muß roth von Farbe, stark am Geruch, leicht am Gewicht, nicht schmierig oder naß seyn. Betrüger nehmen klein geschabtes geräucheretes Fleisch, oder andere gelbrothe Blumen darunter. Man entdeckt den Betrug, wenn man solchen Saffran in ein wenig Malmwasser beizet, und ein Lappchen Leinwand darein legt, oder man kauet ein wenig von dem verdächtigen Saffran, reibt ihn hernach auf der Hand, wo durch die schlechte Farbe des Saffrans ans Licht kommen wird. Auf dem Lande wird er zuweilen den Wöchnerinnen wider Verstopfungen gegeben. Das allergeringste Uebermaaß aber kann unersetzlichen Schaden stiften. Denn der Saffran ist, wenn zuviel davon gebraucht wird, ein zwar sanftes, aber wahres Gift. Er bringt ein übermäßiges Lachen hervor, stürzt sodann in Schlaf, erregt angenehme Träume, die sich aber mit dem Tode endigen.

Große Rosinen sind eigentlich Weintrauben, welche in warmen Ländern, wo süßer Wein wächst, an der Sonne getrocknet, und dann in Tonnen gepackt werden. Die Güte aller großen Ro-

No.

Rosinen besteht darin, daß sie rein, trocken, dicke und nicht mager, hart, derb und durchsichtig seyn. Die Gewürzkrämer pflegen öfters veraltete, kleine magere Rosinen in verdünntem Zuckersyrup aufzuquellen, oder wol gar nur damit zu besprengen und einzuschmieren.

Kleine Rosinen kommen von ganz kleinen, aber sehr süßen Beerchen her, in der Größe unserer Johannisbeere. Man läßt die Beerchen an ihren Stöcken reif und trocken werden, da sie denn von selbst zuletzt abfallen. Daher kommt es, daß viele Steinchen und Sand öfters darunter gefunden werden. Beym Einkauf derselben muß man diejenigen wählen, die neu und nicht schimmlicht, klein und in großen Klumpen sind. Die Klumpen dürfen auch nicht umher weiß aussehen, weil das ein Zeichen ist, daß sie von Mäusen angegriffen sind.

Anmerkung.

Dieserjenige Hausmutter, die ihre Hausgenossen bey Zubereitung ihrer Speisen an sanfte einheimische Gewürze gewöhnt, handelt sehr vernünftig. Jene ausländischen Specereyen gehdren für die Einwohner heißer Länder, die solcher starken Gewürze zur Stärkung ihrer von der Sonnenhitze geschwächten Fasern und zur Ersehung der durch die übermäßige Ausdünstung verschwundenen Nervenleister bedürfen. Daß dergleichen Gewürze in unsern Ländern nicht wachsen, ist

zu