

Franckesche Stiftungen zu Halle

Der Mädchenspiegel oder Lesebuch für Töchter in Land- und Stadtschulen

Reinhardt, Justus Gottfried

Halle, 1799

VD18 13156055

174. 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:ha33-1-190924

Ist das Zeug durch allzulanges Liegen gelb geworden, so muß es ebenfalls in ein mit recht saurer Buttermilch angefülltes Gefäß gesteckt und darin gebeizt werden. Im Winter muß die Buttermilch zu diesem Gebrauche hinter dem Ofen in einer geheizten Stube stehen, daß sie recht sauer werde. Das darein gelegte Zeug muß ebenfalls mit Buttermilch in der warmen Stube stehen bleiben, weil die Buttermilch in der Kälte nicht genugsam eingreifen und ausziehen kann.

174. 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 gewürzhaften Geschmack. Wie 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 dicht, auch fett, äußerlich runzig, eisengrau, innerlich blaßgelblich und braungeadert seyn; dabey muß sie lieblich riechen, wenn sie gerieben wird, und einen heißen, beizenden

henden 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 Bambusrohr geräuchert, wovon sie die schwarze Farbe bekommen. Gestoßene Nelken werden gern mit allerlei schlechtern Gewürzen vermischt, deßhalb kaufe man lieber ganze Nelken. Wenn sie dick, trocken, leicht zu zerbrechen sind, und wenn der kleine Knopf noch darauf ist, so sind sie gut. Sie haben neben ihrer erhitzenden und stärkenden Kraft auch die Eigenschaft, daß sie austrocknen. Man muß also bey dem Gebrauch derselben mehr Vorsicht als bey andern Gewürzen brauchen.

Zimmetrinde ist die Rinde eines Baums, der besonders auf der Insel Ceylon 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 falbrothe Farbe bekommt. Mit dieser Rinde wird besonders viel Betrug getrieben. Gewinnstüchtige Krämer ziehen erst das Oehl zum Zimmtwasser heraus, und mischen dann die kraftlose unter die gute, verkaufen sie auch wol ganz allein

allein an Nichtkenner. Kaufe also am wenigsten gestoßene Zimmtinde. Guten Zimmt erkennt man daran, wenn die Rinde dünne und zart, von gutem, scharfen, 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 werden, 7 bis 8 Tage an die Sonne gelegt, wovon sie die schwarzbraune Farbe bekommen. — Da die gestoßenen Körner öfters mit Paradieskörnern oder Lorbeeren vermischt werden, so ist's 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 Krautsallat 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 Körner 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 braunen und weißen. 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, 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 Fäserchen, 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 fleingeschabtes geräuchertes Fleisch, oder andere gelbrothe Blumen darunter. Man entdeckt den Betrug, wenn man solchen Saffran in ein wenig Alaunwasser beizet, und ein Läppchen Leinwand darauf legt, oder man fauet ein wenig von dem verdächtigen Saffran, und reibt ihn hernach auf der Hand, wodurch die schlechte Farbe des Saffrans ans Licht kommen wird. Auf dem Lande wird er zuweilen den Wöchnerinnen wider Verstopfungen

gen

gen gegeben. Das allergeringste Uebermaas aber kann unersetzlichen Schaden stiften. Denn der Safran 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 Rosinen besteht darin, daß sie rein, trocken, dick und nicht mager, hart, derb und durchsichtig seyn. Die Gewürzkrämer pflegen öfters veraltete, kleine magere Rosinen in verdünntem Zuckersirup 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 Johannisbeeren. 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 Würmen angegriffen sind.

Anmerkung.

Dieserige Hausmutter, die ihre Hausgenossen bey Zubereitung ihrer Speisen an sanfte einheimische Gewürze gewöhnt, handelt sehr vernünftig. Jene ausländische Specereyen gehören 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 Nerven geister bedürfen. Daß dergleichen Gewürze in unsern Ländern nicht wachsen, ist zuverlässig ein Beweis, daß sie unserm Körper nicht zuträglich sind. — Die Stelle dieser ausländischen Gewürze vertreten bey uns, auf eine heilsamere und eben so angenehme Art, die bey uns wachsenden, mit mildern Eigenschaften versehenen Gewürze und gewürzhafte Pflanzen und Wurzeln, als z. B. Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, Coriander, Fenchel, Anis, Fenchel, Pfeffer, Salbey, Majoran, Thymian, Basilicum, Petersilie und Pfefferkraut (Saturey). Und wie viel Geld kann eine Hausfrau erhalten, wenn sie mit diesen uns in unsern Gärten zuwachsenden Gewürzkräutern ihre Speisen zurechtet!