

Die Gewürze Indiens

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **54 (1961)**

Heft [1]: **Schülerinnen**

PDF erstellt am: **20.07.2024**

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.

DIE GEWÜRZE INDIENS

Die Gewürze Indiens spielten seit dem Altertum eine bedeutende Rolle im Welthandel. Über Persien und Kleinasien gelangten sie durch die Feldzüge Alexanders des Grossen (seit 334 v. Chr.) zu den Griechen und Römern. Venedig sicherte sich lange Zeit das Monopol für den einträglichen Gewürzhandel. 1492 suchte Kolumbus auf dem Seeweg zu den Reichtümern Indiens zu gelangen; er entdeckte dabei Amerika. Doch der Portugiese Vasco da Gama erreichte durch die Umfahrung Afrikas das Ziel. Er kehrte 1499 mit schwerer Ladung nach Lissabon zurück. Von einer neuen Reise mit 20 Schiffen brachte er fast 2 Mio kg Gewürze heim; davon entfielen mindestens drei Viertel auf Pfeffer. Für die damalige Zeit ein ungeheurer Reichtum! Einige Jahre wurde Lissabon zum wichtigsten Handelshafen Europas, bis die Holländer und von 1600 an auch die Engländer weite Gebiete Indiens und der Inselwelt des Malaiischen Archipels zu ihrem Kolonialbesitz machten. Der Handel mit den verschiedensten Gewürzen, wie Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Gewürznelken, Ingwer, Safran, bildete bald die Grundlage für den Wohlstand dieser beiden Nationen.



Gewürznelken sind die Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes. Dieser ist eine der Myrte verwandte Pflanze, die im tropischen Asien (auf den Molukken, Sumatra usw.) wie auch auf Sansibar und in Brasilien angebaut wird. Um ein zu schwieriges Abernten der «Nelken» bei zu hohem Wuchs zu vermeiden, werden die

Bäumchen oben gestutzt. Die Blüte besteht aus einem 1–1 ½ cm langen Stiel, über den sich die vier Blumenblätter, das Köpfchen, erheben. Die Blüten werden vor dem Aufblühen gepflückt und an der Sonne getrocknet. Die Gewürznelken sind rotbraun und sehr gehaltreich an stark riechendem Öl. Sie dienen entweder zur Gewinnung des Nelkenöls für die Parfümerie oder kommen als Gewürz in den Handel; dieses wird in der Küche, in der Schokoladenfabrikation und der Lebkuchenbäckerei verwendet.



Zimt wurde von jeher wegen seines Wohlgeschmacks und seiner medizinischen Eigenschaften geschätzt. Unter Zimt versteht man die innere, getrocknete Rinde des Zimtlorbeerbaumes. Die in den Kulturen auf 2 m herabgeschnittenen Baumstümpfe treiben, ähnlich den Weidenbäumen, sehr viele Schösslinge. Die Rinde dieser jungen, fingerdicken Zweige wird gelöst und die äussere Schicht abgeschabt. Beim Trocknen rollen sich die 1–3 mm dicken Rinden zusammen. Nun werden einige dieser hell- bis rotbraunen, etwa 1 m langen Röhrchen zu leichterem Versand ineinandergesteckt. Der edelste Zimt, «Kaneel» genannt, stammt aus Ceylon; China liefert die sogenannte Zimtkassie; der Malabar-Zimt ist der billigste. Verwendung: als Gewürz, zur Gewinnung des Zimtöls, in der Likörfabrikation.

Muskat. Die pfirsichähnlichen Früchte des auf den Molukken heimischen Muskatbaumes enthalten einen von einem Samenschale umschlossenen Kern. Der getrocknete Samenschale kommt als «Muskatblüte» in den Handel, der eigentliche Same



ist die Muskatnuss. Beide besitzen einen kräftigen Geschmack und sind beliebte Gewürze, welche die Verdauung anregen. Aus den Muskatnüssen gewinnt man auch Muskatbutter und Muskatöl, die medizinisch zum Einreiben und in der Parfümerie zu Salben Verwendung finden. Im Altertum diente die Muskatnuss, wie Weihrauch, auch zum Räuchern und zur Verbreitung von Wohlgerüchen; später wurde sie vielfach dem Bier zugesetzt.



Safran ist ein gelbfärbendes Gewürz für Kuchen und Speisen (Reis). Er besteht aus den getrockneten, orangegelben Blütennarben einer an die giftige Herbstzeitlose erinnernden Krokusart. Die Pflanzen werden meist in den Mittelmeerländern Spanien, Frankreich, Italien in grossen Kulturen angebaut, denn für 1 kg Safran sind etwa 150000 Blüten nötig. Der Geschmack ist bitter, würzig, der Geruch sehr stark, süsslich.