

Muskatblüte und Muskatnuß, Gewürznelken, Kardamomen, Ingwer, Vanille, Lorbeerblätter, Kapern, Apfelsinen-, Citronen- und Pomeranzenschalen. Außerdem hat man aber auch eine Anzahl einheimischer Stoffe für den gleichen Zweck in den Gebrauch gezogen, und als solche einheimischen Gewürze sind folgende zu nennen: Anis, Basilikum, Weisfuß, Dill, Dosten, Estragon, Fenchel, Hopfen, Korbhel, Koriander, Kümmel, Majoran, Melisse, Petersilie, Pfeffer- und Krauseminze, Pfeffer- oder Bohnenkraut, Raute, Rosmarin, Salbei, Schwarzkümmel, Senf, Spise oder Lavendel, Thymian, Wacholderbeeren und Ysop. Wir sehen, daß die einheimischen Gewürze viel zahlreicher als die fremden sind, während die letzteren allerdings eine ungleich größere Bedeutung erlangt haben.

Alle Reisenden, welche die sogenannten Gewürzinseln besucht haben, erzählen mit Entzücken von dem köstlichen, würzigen Dufte, der ihnen oft schon in großer Entfernung entgegenweht. Derselbe kommt namentlich von der Gewürzmyrte her, dem Baume, dessen Früchte eben das bekannteste und wichtigste Gewürz bilden, welches auch Englisch Gewürz, Amomen, Piment, Nelken- oder Jamaikapfeffer, Neue Würze und Allerlei Gewürz genannt wird. Die Gewürzmyrte ist ein schöner, stattlicher Baum, welcher in ganz Mittelamerika, namentlich auf der Insel Jamaika wild wächst und in Ostindien angebaut wird. Aus seinen weißen, sehr kleinen Blüten entwickeln sich die kugelförmigen, reifgewordenen schwarzen Beeren, welche je zwei halbbugelige Samenkörner enthalten. Der Baum gewährt erst vom siebenten Jahre an und dann auch nur alle fünf Jahre eine Ernte, welche jedoch sehr reichlich ist. Die noch grünen Beeren werden auf Hürden an der Sonne getrocknet und bilden das mildeste und billigste Gewürz.



(Pfefferrebe.)

Eine Pfefferrebe bringt bis zu 6 Pfd. Beeren von dritten Jahre an bis zum zwanzigsten. Die roten Trauben der Pfefferbeeren sind denen des Johannisbeerstrauches sehr ähnlich. Sie werden vor der Reife gepflückt und ebenfalls an der Sonne getrocknet. Dies ist der schwarze Pfeffer, während der weiße Pfeffer aus den bereits völlig reifen Beeren gewonnen wird.

Die Zimmetkassie, welche uns das lieblichste aller Gewürze spendet, gehört zur Familie der Lorbeerbäume, ist ursprünglich in China und Kojinchina heimisch und wird auf Ceylon und den anderen Gewürz-

Der Pfefferstrauch, oder richtiger die Pfefferrebe, erzeugt im wilden Zustande Ranken, welche nur an der Erde umherkriechen und keine Früchte tragen. Sie wird daher dem Hopfen ähnlich an Stangen und Sträuchern gezogen. Ihre Heimat ist Ostindien, von wo aus sie über einige afrikanische Inseln und nach Südamerika verpflanzt worden. Am meisten wird sie aber in Hinterindien und auf den Gewürzinseln, besonders Ceylon, Borneo, Java u. a. m. und hauptsächlich auf Malabar angebaut; letzteres bezeichnet man als die „Pfefferküste“.