

nitz geworden sind, und bei deren Genuß wir kaum noch daran denken, daß sie 1000 Meilen von unserem Vaterlande entfernt wachsen. Der **Zimmt** (Ranehl). Dies ist die innere Rinde eines Baumes, der dem Lorbeerbaume ähnlich ist; die äußere Rinde ist unbrauchbar. Man schält sie gewöhnlich nur von abgeschnittenen Zweigen ab; denn nähme man sie vom Stamme, so würde dieser verdorren. Hat man die innere Rinde gelöst, so legt man sie zum Trocknen hin, wo sie sich dann von selbst zusammenrollt und engere und weitere Röhren bildet. Der ächte Zimmt ist biegsam und fast so dünn wie Papier, von Farbe rothgelb oder bräunlich, von Geschmack süß und nicht brennend scharf, wie die Rinde von ähnlichen Bäumen schmeckt, die man häufig statt der wahren Zimmtinde verkauft. Die schönste Art findet man auf Ceylon. — **Pfeffer** sind die Beeren eines Gewächses, dessen Schößlinge wie Weinreben oder Hopfen ranken. Die Beeren bilden 6 bis 8 Zoll lange Trauben und sehen zur Zeit der Reife roth aus. Sie werden aber nicht alle zugleich reif, sondern es sitzen gewöhnlich rothe und grüne Beeren an einer Traube. Da die reifen leicht abfallen, so darf man mit dem Pflücken nicht zaudern: man pflückt daher, um nichts zu verlieren, reife und unreife durch einander, sondert sie dann und trocknet die unreifen an der Sonne, wodurch sie schwarz und runzlig werden; und dies ist der gemeine schwarze Pfeffer. Die reifen Beeren werden in Seewasser eingeweicht, dann durch Waschen und Reiben mit den Händen von ihrer Haut befreit und zuletzt auch getrocknet. Diese geben den **weißen Pfeffer**, welcher nicht so scharf ist, als der schwarze. Er dient zur besseren Verdauung fetter und schleimiger Speisen. Die Pfefferernte wird in den holländischen Besitzungen allein auf 10 Millionen Pfund des Jahres geschätzt. — **Ingwer** ist ein 3 Fuß hohes schilfartiges Gewächs. Was zu uns kömmt, ist die Wurzel, die man weiß, schwarz, braun und blaulich findet. In Ostindien benützt man auch die Blätter zu Salat. Die Wurzel ist eines der gesündesten Gewürze, besonders in Zucker eingemacht. — Zu eben diesem Geschlechte gehört der **Kardamon**, dessen kleine eckige Saamenkörner von gelbrother Farbe als Gewürz an Speisen gebraucht werden; in Ostindien noch häufiger als bei uns. — Der **Gewürznelkenbaum** gleicht dem Lorbeerbaume. Alle Theile desselben, vornehmlich die Blattstiele, sind gewürzhaft: am meisten aber werden die noch nicht aufgeblüheten Blumenknospen geschätzt, und diese sind es, welche wir unter dem Namen der **Gewürznelken** oder **Nägelein** kaufen. Die letzte Benennung haben sie von ihrer Gestalt, die erste von ihrem Geruch. Sie werden grün abgepflückt, weil sie aufgeblühet von ihrer Kraft verlieren. Man trocknet sie dann im Rauche, wodurch sie die braunrothe Farbe erhalten, und zuletzt in der Sonne. Sie haben einen äußerst scharfen, brennend gewürzhaften Geschmack; und ein daraus destillirtes Del ist so scharf, daß es äußerlich die Haut entzündet und als ein äzendes Mittel gebraucht wird, auch zur Stillung der Zahnschmerzen taugt. Diese Nelken wachsen fast einzig auf den Molukkschen Inseln, und die Holländer, die vormaligen Herren dieser Insel, hielten den Anbau der kostbaren Bäume sehr geheim, damit sie den Vortheil dieses Handelsartikels allein hätten. Ja man erzählt, daß sie den Baum überall ausgerottet und nur auf den Inseln Amboina und Ternate noch ge-