

Zur Herstellung von Schmelzmargarine gibt es zwei verschiedene Verfahren und zwar eines mit Verwendung von Milch und eines ohne Milch. Als Rohmaterialien dienen dieselben Fette wie bei Margarine und weicht die Fabrikation von derjenigen der Margarine nur wenig ab. Der Unterschied besteht im allgemeinen dabei darin, daß man nach dem Kirnen die erhaltene Fettemulsion nicht abkühlt, sondern in einem Kessel bei möglichst niedriger Temperatur schmilzt, wobei sich das Wasser und Kasein unten im Kessel abscheidet. Das darüberstehende, klarschmolzene Fett läßt man dann ab und füllt es nach dem Erkalten in die Versandfässer. Dieses Verfahren der Schmelzmargarinefabrikation mit Milch wird besonders in den nördlichen Ländern gehandhabt, während man Schmelzmargarine ohne Verwendung von Milch hauptsächlich in Oesterreich, Ungarn und Süddeutschland herstellt. Man verfährt in letzterem Falle in der Weise, daß man die Fette bei möglichst niedriger Temperatur schmilzt und sie dann mit Käseextrakt und verschiedenen Schmalzparfüms mischt, um ein Naturbutteraroma zu erzielen. —

Beide Sorten Schmelzmargarine sind ein gutes Ersatzmittel für Schmelzbutter und unterscheiden sich äußerlich nicht von einander. Der einzige Unterschied ist bei der Aufbewahrung zu finden, indem sich nämlich die ohne Zusatz von Milch bereitete Schmelzmargarine durch größere Haltbarkeit auszeichnet.

Von Naturbutter ist gute Margarine im Aussehen, Geruch und Geschmack kaum zu unterscheiden. Ihre äußeren Eigenschaften sind dagegen in hohem Maße von der Art der verwendeten Fette, den gemachten Zusätzen, dem Alter der Margarine, dem Herstellungsverfahren und nicht weniger von der sorgfältigen Aufbewahrung abhängig.

Die Gewürze.

Die Gewürze gehören ausnahmslos, vom Salz abgesehen, zu den vegetabilischen Produkten und zwar trennt

man sie in verschiedene Arten: Samen, Knospen, Rinden, Wurzeln, Blätter und Kräuter, welche durch ihren Gehalt an ätherischen Ölen den Wohlgeschmack der Speisen und Nahrungsmittel erhöhen, wenn sie mäßig angewendet werden, denn die Gewürze gehören zu denjenigen Stoffen, von denen ein Zubiel das ganze damit gewürzte Fabrikat unter Umständen völlig ungenießbar machen kann.

Man unterscheidet exotische und einheimische bezw. europäische Gewürze. Die exotischen Gewürze kommen namentlich aus Ost- und Westindien; es sind dies Pfeffer, Gewürznelken, Piment, Ingwer, Muskatnüsse und Muskatblüte, während zu den inländischen Gewürzen Lorbeerblätter, Kümmel, Majoran, Paprika, Senfförner, Petersilie ufw. gehören.

P e f f e r.

(Franz. poivre; engl. pepper; lat. Piper.)

Der Pfeffer ist eines von denjenigen Gewürzen, welches zum Würzen von Nahrungsmitteln am meisten gebraucht wird. Von den zahlreichen Pfefferarten sind im Handel die bekanntesten und am meisten verlangten: der schwarze Pfeffer, der weiße, der lange, der spanische und der Cayenne-Pfeffer.

Der g e m e i n e oder s c h w a r z e P e f f e r besteht aus den beerenartigen Früchten des Pfefferstrauches (*Piper nigrum*) und wird hauptsächlich auf Malabar, Java, Sumatra, Borneo und den übrigen Sunda-Inseln gewonnen, wo der Pfefferstrauch sowohl wild als auch kultiviert in besonderen Plantagen wächst. Er trägt 7 bis 10 cm lange, herabhängende Fruchtkolben mit 20 bis 30 anfänglich grünen, später roten und schließlich gelben, sehr locker sitzenden, kugeligen Beeren. Dieselben werden noch in unreifem Zustande (grün oder rotbraun) abgenommen, an der Sonne oder am Feuer getrocknet, durch Sieben gereinigt und nach Größe sortiert. Durch das Eintrocknen wird das Fruchtfleisch zusammengezogen und erscheint nun auf der

Oberfläche der Pfefferfrucht (Pfefferkorn) in Form eines mehr oder weniger erhabenen Runzelnetzes. Guter schwarzer Pfeffer hat eine schwarzbraune bis schwarze Farbe, er muß hart und fest sein und darf sich beim Reiben zwischen den Händen nicht zerbröckeln. Am kräftigsten und besten ist der Malabarpfeffer, der die vorzüglichste Sorte des schwarzen holländischen Pfeffers bildet; recht gut ist auch der meist aus Malakka kommende Pfeffer; während die geringste Sorte der sogenannte „indische Pfeffer“ mit leichten, kleinen, stark gerunzelten, wenig gewürzhaften Körnern ist.

Der weiße Pfeffer stammt von derselben Pflanze und stellt die erst nach der vollständigen Reife gepflückten, von der Schale und dem Beerenfleisch befreiten, eigentlichen Samenkörner des Pfefferstrauches dar. Die reifen Beeren werden durch zwei Wochen in Meer- oder Kaltwasser eingelegt, um eine durchgreifende Lockerung der schwarzbraunen Fruchthautschichten herbeizuführen, worauf letztere nach dem Trocknen an der Sonne durch Abreiben mit den Händen entfernt werden. Die weißen Pfefferkörner sind glatt, kugelförmig, etwas kleiner als die schwarzen und von schmutzigweißlicher Farbe; sie riechen und schmecken etwas schwächer, aber ganz ähnlich wie die schwarzen.

Der lange Pfeffer (*Piper longum*) hat als Gewürz nur eine beschränkte Anwendung und wird als solches weniger geschätzt. Er kommt von Java, seltener von Bengalen, Nepal und den Philippinen in den Handel. Der Strauch dieser Pfefferart besitzt walzenförmige Fruchtskolben bis 6 cm lang und 6–8 mm im Durchmesser, deren Färbung matt aschgrau bis graubraun ist, mit einem etwa 2 cm langem Stielchen; sie gleichen in ihrer ganzen Form den Blütenkästchen der Birke. An der Spindel der Fruchtskolben sitzen die kleinen 1–2 mm langen, verkehrteiförmigen Beeren zu 100 bis 200 Stück sehr dicht in Spirallinien geordnet und sind von kleinen schildförmigen Deckblättchen gestützt. Langer Pfeffer hat einen weit milderem Geschmack und denselben Geruch, wie schwarzer Pfeffer.

Der Paprika schließt in seiner Art die unter den Namen „spanischer und Cayennepfeffer“ in den Handel kommenden Pfefferarten in sich zusammen. Im Handel findet man von den vielen Paprikasorten besonders zwei Arten und zwar *Capsicum annum* (die lange Beißbeere) als großfrüchtige Form und *Capsicum fastigiatum* als kleinfrüchtige Form.

Die lange Beißbeere liefert den echten spanischen Pfeffer und Paprika und wird in großen Quantitäten in Spanien, Südfrankreich, Italien und Südungarn kultiviert. Die Pflanzen beginnen Ende Juni zu blühen und es können dann bis August und noch später die von Zeit zu Zeit reifenden Früchte geerntet werden. Die Frucht ist eine kahle Beere von Kegels- oder Walzenform, mit zugespitztem Scheitel, von 6 bis 9 cm Länge und 2.5 bis 3 cm Durchmesser. An der Handelsware ist immer ein Stiel und ein 5 bis 6zähliger abgestutzter Kelch vorhanden. Die Oberfläche der Frucht glänzt lebhaft, sieht wie lackiert aus und besitzt eine scharlach-, zinnoberrote oder rotgelbe, ja selbst ockergelbe Farbe und eine lederartige, zähe Fruchtwand von verschiedener Dicke. Im Innern der Frucht befinden sich durch drei Scheidewände getrennt eine große Anzahl platte, nierenförmige, gelbliche Samen, welche zu Pulver gestoßen oder mitsamt den ganzen Früchten im Ofen getrocknet und gepulvert einen Pfeffer von brennend beißendem Geschmack liefern, der nur in ganz geringen Mengen zum Würzen verwendet werden kann.

Piment.

(Nelkenpfeffer, Neugewürz, Jamaikapfeffer, engl. Gewürz.)

Der Piment stellt in seiner Art bezüglich seines Geschmacks ein sogenanntes „kombiniertes Gewürz“ in einer Frucht vereinigt dar. Die Früchte sind kugelig, mitunter ganz wenig gestreckt und besitzen einen Durchmesser von 5 bis 6 mm; die Oberfläche ist von sehr kleinen, dicht nebeneinanderstehenden Wörzchen rauh, fast gekörnt und von graubrauner, gelblichgrauer oder dunkelrotbrauner Farbe.

Sie stammen von einem immergrünen, 6 bis 9 m hohem Baum *Pimenta aromatica*, der in Westindien, Mexiko, Brasilien und Ostindien angebaut wird. Die Früchte werden meist vor ihrer völligen Reife abgenommen und enthalten inwendig in ein bis zwei Fächern meist zwei runde, glänzend dunkelbraune Samenfröhen, die einen aromatischen, zugleich an Gewürznelken, Pfeffer und Zimt erinnernden Geschmack, sowie angenehm gewürzhafte Geruch besitzen und reichlich ätherisches Öl abgeben. Die beste Sorte Piment kommt aus Jamaika in den Handel, aus Südamerika bringt man neben dem echten Piment noch eine zweite Art, den sogenannten „spanischen Piment“, welcher aus größeren Früchten von weit schwächerem Geruch und Geschmack besteht.

Nelken.

(Franz. clou de girofle; engl. clove all-spice;
lat. *Caryophylli arom.*)

Die Gewürznelken sind die noch nicht ganz zum Aufbruch gekommenen Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes *Eugenia caryophyllata*, welche von Oktober bis Dezember noch grün gepflückt, mit kochendem Wasser abgebrüht, erst durch Rauch und dann an der Sonne getrocknet werden, wodurch sie die dunkelrotbraune Farbe erhalten. Sie haben die Gestalt eines Nagels, besitzen einen 10 bis 15 mm langen und etwa 3 mm dicken Schaft, der oben viergeteilt zackig ist und das leicht abfallende, getrocknete Blütenköpfchen trägt. Die Zeichen der Güte sind Glätte, Rundung, Schwere und Vorhandensein des Blütenköpfchens, ferner daß sie bei einem festen Druck Öl von sich geben, einen starken, angenehmen Geruch und scharfen, lange andauernden Geschmack besitzen. Gute Gewürznelken sind infolge ihres reichlichen Ölgehaltes schwer zu pulverisieren.

Es kommen im Handel verschiedene Sorten Gewürznelken vor, die sich in Größe, Farbe und dem Gehalt an ätherischem Öl unterscheiden und danach auch bewertet

werden. Die ostindischen oder sogenannten Englische Compagnie = Nelken von hellrotbrauner Farbe sind die größten und besten; die Amboina = Nelken sind gelblichbraun und etwas kleiner und gleichfalls sehr geschätzt; die Bourbon = Nelken dagegen sind bedeutend kleiner, gelbbraun und ärmer an ätherischem Öl, daher auch weniger wertvoll, desgleichen die dünnen, spitzigen, etwas dunkleren Cayenne = Nelken, die nicht sehr aromatisch sind. Man findet im Handel auch Nelken ohne das Blütenköpfchen und etwas feuchter Beschaffenheit, da sie bereits eines Theiles ihres ätherischen Oeles beraubt sind. Es sind dies die schwarzbraunen Holländische Compagnienelken, die trotz der Dlenziehung noch einen starken Geruch und Geschmack aufweisen. Ursprünglich wuchs der mehr strauchartige Gewürznelkenbaum nur auf den Molukken und der Handel mit Gewürznelken lag allein in der Hand der Holländischen Compagnie, welche sie allein auf Amboina und Banda anbaute, gegenwärtig kommen sie aber auch von Ostindien, Bourbon, Cayenne und Isle de France aus in den Handel.

Macis oder Muskatblüte.

(Franz. fleur de muscade; engl. mace; lat. Flores macis.)

Die Muskatblüte ist die getrocknete Samenhülle der echten Muskatnuß. Die ockergelbe, kugelförmige, zweiflappig aufspringende, einer Aprikose gleichende Frucht (Beere) enthält einen einzigen Samen, der von einer, im frischen Zustande karminroten, zerschlagenen Samenhülle — der sogenannten „Muskatblüte“ — eingehüllt ist. Nach dem Schälen der Früchte werden die Samenhüllen sorgfältig mit Messern oder mit der Hand vom Samenferne abgelöst und an der Sonne getrocknet, wodurch sie die bekannte safrangelbe oder orange gelbe Farbe erhalten, schwach fettig glänzend und zerbrechlich werden. Der Geruch und Geschmack ist stark und eigentümlich gewürzhaft und brennend, ähnlich, aber lieblicher und aromatischer als bei der Muskatnuß. Gute, frische und vollkommene

Ware muß orangegeßb aussehen, kräftig riechen, sowie zäh, biegsam und etwas ölig sein. Obwohl mehr oder weniger flach zusammengedrückt und zerknittert, darf sie fast keine zerbröckelten Samenhüllen enthalten.

Unsere Handelsware kommt meist nur aus der Heimat des Muskatbaumes, von den Inseln der Bandagruppe, doch wird seit einiger Zeit auch von Ostindien und Südamerika Muskatblüte eingeführt, wo gegenwärtig der Muskatnußbaum auch kultiviert wird.

Muskatnuß.

(Franz. muscade oder noix muscade; engl. nutmeg;
lat. Nux moschata.)

Die Muskatnuß ist der Same oder Kern der einsamigen Frucht des auf den Inseln der Bandagruppe einheimischen Muskatnußbaumes, der eine ziemliche Höhe erreicht und gelbe, fleischige, bitter schmeckende pfirsich- oder aprikosenähnliche Früchte trägt. Zeigt das Versten der Fruchtwand an Rücken und Bauchnaht die Fruchtreife an, so werden die Früchte gesammelt, das gelbliche Fruchtfleisch durch Auslesen oder Ausschneiden von den Samen befreit und letztere, nachdem die Muskatblüte (siehe oben) abgelöst worden, auf einer Gitterhürde über einem Feuer scharf getrocknet, bis die Samenkernerne sich von der Schale abgelöst und ihr Volumen so verkleinert haben, daß sie beim Schütteln der Samen klappern. Hierauf werden die Steinschalen mit hölzernen Hämmern vorsichtig zerschlagen, die wurmförmigen Kerne von den guten ausgelesen und die Kerne in Kaltmilch eingelegt, um sie gegen Insektenfraß zu schützen.

Die Muskatnuß hat eine eirunde Gestalt, ist von graubrauner Farbe und ölig-fleischiger, wachsartig schneidbarer Beschaffenheit. Sie hat eine Länge von 20 bis 30 mm; durch den anhängenden Kalk erscheint die Oberfläche grauweiß, welche erhaben, niedrig, runzelig mit stärkeren Längsrünzeln ist. Die den Samen umhüllende rotbraune Haut zeigt ein merkwürdiges Verhalten: Sie dringt nämlich in das schmutzig-graugelbe Gewebe des Nußkörpers

mit eingestülpten und verzweigten Falten derart ein, daß die Nuß im Innern ein marmoriertes Aussehen erhält, jedoch fest zusammenhängend bleibt. Die echte, weibliche Muskatnuß riecht stark aromatisch und fühlt sich etwas wachsartig=fettig an.

Außer diesen echten, weiblichen oder zahmen Muskatnüssen hat man noch die männlichen oder wilden, mehr länglichen und weniger gewürzigen Nüsse, von einer anderen Art Muskatnußbaum. Diese Sorte Muskatnüsse sind in den meisten Fällen von Insektenlarven (dem „Muskatnußwurm“) befallen, der auch vereinzelt die echten Muskatnüsse heimsucht.

Die besten Muskatnüsse kommen von den Molukken Inseln, aus Borneo, Neu-Guinea, Surinam und Borneo, während namentlich von Südamerika mehr die länglichen, weniger guten Sorten in den Handel kommen. In den holländischen Kolonien sortiert man die Muskatnüsse nach dem Gewicht: die erste Sorte liefert 160 bis 190 Stück auf ein Kilogramm, die dritte Sorte 290 bis 330 Stück, die vierte Sorte besteht aus angestochenen, stark runzeligen und unausgebildeten Nüssen, den sogenannten „Kompen“, die äußerst wenig wert sind.

R ü m m e l.

(Franz. cumin; engl. caraway, cummin; lat. *Carum carvi*.)

Unter dem Namen „Rümmel“ kommt der Samen der Rümmelpflanze, die ein Doldengewächs ist, in den Handel. Die Rümmelpflanze wächst im nördlichen Europa — in Norwegen besonders würzig — auf den Wiesen wild, wird aber, und zwar vorzugsweise, bei Halle, Bamberg, Nürnberg, Erfurt, sowie in Böhmen, Mähren und Rußland auch auf Feldern angebaut. Der geschätzteste Rümmel ist der in der Gegend von Halle gebaute, der größere Samenkörner darstellt, während der böhmische, mährische und russische Rümmel kleiner sind und für minder kräftig gelten. — Die länglichen etwas gekrümmten, an den Enden spitz zulaufenden, mit mehreren Rippen versehenen grünlich-

braunen Samenförner haben einen eigentümlich gewürzhaften, erwärmenden Geschmack und einen stark balsamischen Geruch. Die Rummelpflanze trägt erst im zweiten Jahre Samen, welche Ende Juni reif werden. Die Pflanzen werden dann früh oder abends aus dem Erdboden gezogen, in Bündel gebunden und in Haufen gesetzt und getrocknet, worauf man den Samen ausdrückt.

Guter Rummel soll frei sein von verschrumpften Doppelförnern, sowie keinen Druschbruch, Erde oder Steine enthalten, auch keinen Unkrautsamen aufweisen. Er muß einen kräftigen Geruch und Geschmack besitzen und darf nicht teilweise von Insekten ausgefressen sein, von denen er besonders bei langer Aufbewahrung gern befallen wird.

Senfkörner.

Im Handel unterscheidet man vom Senf schwarzen und weißen. Beide Arten gehören zu den Kreuzblütlern; man findet sie in Europa auf Äckern, an Wegen und unbauten Stellen wildwachsend, kultiviert sie aber auch auf besonderen Äckern, so wird beispielsweise viel Senf in Thüringen, Hannover und in der Gegend von Magdeburg angebaut. Der schwarze Senf gedeiht auch in den nördlichen Gegenden, während der weiße Senf mehr in den südlichen Ländern zu finden ist. Man baut vorzugsweise den weißen Senf an, der nicht nur in ganzen Körnern als Gewürz, sondern auch zu Senfpulver gemahlen zur Bereitung von Mostrich gebraucht wird. Der schwarze Senf dagegen dient mehr zur Gewinnung des ätherischen Senföls, sowie zu medizinischen Zwecken.

Die Samen des schwarzen Senfs (*Brassica nigra*) besitzen einen Durchmesser von etwa 1 mm und sind mehr oder weniger rotbraun gefärbt und das aus denselben hergestellte Senfpulver sieht grünlich aus. Er enthält etwa 33% fettes, scharfriechnendes Senföl.

Der weiße Senf ist der Same von *Brassica alba*. Die weißen Senfsamen sind viel größer als die schwarzen und besitzen einen Durchmesser von etwa 2 mm und eine

gelbliche Farbe. Beim Befeuchten der Samen mit Wasser umgibt sich die Schale mit einem Schleim. Das scharfschmeckende Pulver des weißen Senfes ist schwach gelblich und liefert bei der Destillation kein ätherisches Senföl, wodurch es sich gegenüber dem schwarzen Senfmehl besonders kennzeichnet.

Lorbeerblätter.

(Franz. feuilles de laurier; engl. bay-leaves.)

Die Lorbeerblätter, welche breit lanzettförmig, zugespitzt, am Rande wellenförmig, dunkelgrün, glatt und lederartig sind, stammen von dem in Asien usw. wachsenden Lorbeerbaum (*Laurus nobilis*). Sie riechen und schmecken stark gewürzhaft, und kommen in getrocknetem Zustande in Ballen verpackt aus Südfrankreich, Italien und Spanien in den Handel. Verwendung finden die Lorbeerblätter nur eine beschränkte und zwar in der Hauptsache nur bei der Bereitung von Saucen und Marinaden.

Jugwer.

(Franz. gingembre; engl. ginger.)

Die Ingwerpflanze (*Amomum zingiber*), welche in Ostindien und China einheimisch ist und dort wie auch in Westindien vielfach angebaut wird, hat an ihrem Wurzelstock eigentümliche Knollen, die Ingwerzehen, flachgedrückte, gabelästig geteilte und zuweilen knotig verdickte Auswüchse bis zu 9 cm lang, 1.5 bis 3 cm breit und etwa 1.5 cm dick, die unter dem Namen „Ingwer“ in den Handel kommen. Sie sind hart und hornartig, von scharf brennendem Geschmack und eigentümlich gewürzhaftem Geruch.

Man findet verschiedene Sorten Ingwer im Handel, deren Aussehen hauptsächlich durch die voneinander abweichende Art der Behandlung beim Sammeln und Trocknen bedingt ist. Fast ausnahmslos kommt der Ingwer ungebrüht und teilweise oder ganz geschält bzw. durch Schaben der frischen Knollen mit einem Messer teilweise oder ganz von der äußersten Rinde befreit in den Handel. Der afri-

kanische und Bengal=Ingwer, werden manchmal nur an den beiden flachen Seiten der Wurzel geschabt; die aus Jamaika und Cochin ausgeführten und manche Sorte der aus Bengalen kommenden Ingwerwurzeln finden sich gänzlich befreit von der äußersten Rinde im Handel. Die ganz geschälten Ingwersorten werden häufig durch schwefelige Säure oder Chlorkalk gebleicht und mit Gips oder Kreide noch weiß gefärbt.

Der Ingwer kommt als weißer, geschälter und schwarzer ungeschälter in den Handel. Letzterer gilt als untergeordnete Sorte. Als die besten Sorten betrachtet man den chinesischen, den wir in großen, flachen Stücken mit glänzendem Bruch erhalten und den weißen J a m a i k a = i n g w e r in großen, fleischigen Stücken, sowie den geschälten M a l a b a r = I n g w e r. Weniger geschätzt sind der B e n g a l = I n g w e r, der von Barbados und der afrikanische S i e r r a = L e o n a = I n g w e r. Der Ingwer ist um so besser, je feiner sein Geschmack ist; der Bruch muß bei gutem Ingwer möglichst hell sein. Wurmförmige Ware ist fast wertlos.

Außer dem Stücken=Ingwer kommt auch noch I n g = w e r p u l v e r in den Handel. Abgesehen davon, daß solches Pulver mit der Zeit viel von seiner Würzkraft verliert, wird es auch nicht selten mit anderen Stoffen durch Mischen verfälscht, weshalb man am besten nur den Ingwer in ganzen Stücken kaufen sollte.

Gewürzsalz.

Mit dem Namen „Gewürzsalz“ bezeichnet man im Handel vielfach das „S e l l e r i e s a l z“. Dieses findet auch häufig Verwendung bei der Herstellung von Bouillon- und Suppenwürfeln und daher ist es nötig, hier näher auf die Bereitung desselben einzugehen.

Um Sellerie-salz herzustellen, kann man zwei verschiedene Verfahren anwenden. Bei dem einen werden 16 Gewichtsteile möglichst frische, hocharomatische Selleriewurzeln in Scheiben von etwa 5 mm Dicke geschnitten und