

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1807

Die Ingwerstaude

[urn:nbn:de:bsz:31-263120](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263120)

Die Ingwerstaude.

(*Amomum Zingiber.*)

Das bekannte Gewürz, welches man Ingber (Ingwer), im gemeinen Leben auch wohl Ingwerklaue nennt, ist die getrocknete Wurzel einer Staude, welche dem Schilf gleicht. Der Stamm derselben erreicht eine Höhe von 2 bis 3 Fuß; er ist rohrartig. Seine Blätter sind einen halben, auch einen ganzen Fuß lang, zwey Zoll breit, ungetheilt und spizig, und von Farbe hellgrün. Außer dem Blattstengel erhebt sich aus der Wurzel noch ein blätterloser, aber mit großen Schuppen besetzter Stengel, aus welchem oben die ovale, mit Schuppen umgebene Blütenähre hervorkommt. Die Blumen sind blasgelb und röthlich, und haben einen starken Geruch, der dem Geruch der Wurzel ähnlich ist. Eben diesen Geruch haben alle Theile der Pflanze, doch keiner so stark, als die Wurzel.

Die Stengel sterben gegen den Herbst ab; die Wurzel aber ist ausdauernd. Sie ist wie die ganze Pflanze nach Beschaffenheit des Bodens und der Kultur verschieden. Das Erdreich, in welchem die Pflanze vorzüglich gedeihet, und schöne Wurzeln treibt, muß locker und ziemlich feist seyn. Die Wurzel braucht viel Nahrung; jemeht ihr diese zufließt, desto mehr gewinnt sie an Güte. Sie erreicht gewöhnlich die Dicke eines Mannsfingers oder eines Daumens, ist etwas zusammengedrückt, knotig und mit feinen Reifen umgeben. Die ältern untersten Wurzeln sind aschgrau, die obern jüngern weißer. Die Ingberstaude schlägt ihre Wurzeln nicht tief in die Erde, sondern sie kriechen nahe unter der Oberfläche fort, und bilden eine Art von Knollen, welche mit vielen Fasern besetzt sind, die der ganzen Pflanze ihre Nahrung zuführen.

Wenn die Blätter und die Stengel anfangen, gelblich zu werden, so ist die Wurzel reif, und man kann sie herausnehmen.

Asien und Afrika sind die Erdtheile, in deren heißen Gegenden die Staude wild gefunden wird. Heut zu Tage soll man sie, wenigstens da, wo Europäer sie bauen, nur noch in geringer Anzahl wild finden. In ihrer Wildheit ist ihre Wurzel zwar ebenfalls gewürzhast; aber diese erreicht bei weitem die Größe nicht, welche die Wurzeln der kultivirten Staude erhalten. Sie wächst wild in China, Bengalen, auf Malabar und in vielen ostindischen Inseln, z. B. Java, Ceylon &c. Die Spanier haben den Ingber auch nach Amerika verpflanzt, wo er in Neuspanien, Mexiko und auf den antillischen Inseln jetzt häufig gebauet wird. Der beste soll von Brasilien und St. Domingo kommen.

Da der Same selbst in Ostindien so selten reif wird, so pflanzt man daselbst und in Amerika die Stauden durch abgeschnittene Wurzeln fort. Man macht Gruben oder

Löcher, etwa 2 Zoll tief, legt ein paar Stückchen abgeschnittene Wurzeln, einen Fuß weit aus einander, in die Erde, und bedeckt sie mit derselben sogleich. Weil die eingelegten Wurzeln Feuchtigkeit brauchen, um fortzukommen, so legt man sie gegen die Regenzeit ein, damit man sich das mühsame Begießen erspare. Nach 8 bis 10 Tagen treiben die Wurzeln schon aus der Erde hervor, und nun läßt man sie unbesorgt, bis die Blätter und Sängel verwelken, dann nimmt man sie heraus. In den heißesten Gegenden von Amerika legt man die Wurzeln im März und April in die Erde; die Blumen kommen hierauf im September, und im Dezember wird das Laub welk, und im Januar nimmt man die Wurzel heraus; man läßt aber so viel zurück, daß man das künftige Jahr wieder ärnten kann. Läßt man die Wurzel länger als ein Jahr in der Erde, so wird sie holzig und taugt weniger.

Die weitere Behandlung der Wurzel ist nicht an allen Orten gleich. Man reinigt sie von den anstehenden Erden, macht sie von den Fasern frey, und zerschneidet sie in Stücke, die man nun im Schatten an der Luft (oder nach andern Berichten an der Sonne) trocknet. Die Pflanzer auf Jamaika sollen ihre Wurzeln in Körbe thun, u. d. diese in siedendem Wasser (oder Salzwasser, wie Einige melden) 10 bis 12 Minuten lang untertauchen. Auf jeden Fall muß durch solche Behandlung etwas von der Gewürzhastigkeit der Wurzel verloren gehen.

Die Wurzel wird auch, wenn sie schon trocken ist, sehr von gewissen Insekten angegriffen, welche zum Theil Löcher hineinfressen. Man überzieht sie daher wohl an einigen Orten mit einem Thonbrey; allein dieser hält doch die Insekten nicht ab, vermehrt nur das Gewicht, und verkleistert die Wurmlöcher.

Ein guter getrockneter Ingber muß frisch, dick und schwer zu zerbrechen seyn; auswendig muß er eine graue oder röthliche, inwendig eine weiße Farbe haben; er muß nicht dicke Fasern, aber einen starken Geruch haben. Er ist ein vortreffliches Gewürz, giebt nicht nur den Speisen einen angenehmen Geschmack, sondern er erwärmt auch, und stärkt den Magen und die Eingeweide überhaupt; er befördert die Verdauung, und treibt die Blähungen; doch kann er vollblütigen, wie auch hageren und trocknen Körpern schädlich werden.

In Indien ist man ihn frisch als Salat; man macht auch daselbst, und besonders in China — wo man die Kunst des Einmachens sehr gut versteht — die frischen Wurzeln mit Zucker, Honig oder Syrup ein. Die Wurzel darf aber zu diesem Zweck nicht reif seyn. Sie wird lange vor der Reise herausgenommen, mit einem Messer rein abgeschabt, geschält, und in kleine Stücke zerschnitten. Diese Stücke werden etwa 3 bis 4 Tage in Salzwasser gelegt, um ihnen einen Theil ihrer Schärfe zu benehmen; dann 7 bis 8 Tage in reinem Wasser eingeweicht, und sowohl dieses als das Salzwasser täglich einigemal abgesehen. Hierauf kocht man sie eine Stunde lang in Wasser, wirft sie dann

wieder in kaltes Wasser einen Tag lang, und läßt sie, wenn man sie herausgenommen hat, abträufeln. Nun werden sie in dünnen, wohlgereinigten Syrup gelegt, der vorher heiß gemacht wird; nach 24 Stunden gießt man diesen ab, und übergießt den Ingber 3 oder 4 Tage lang immer mit frischem Syrup. Zuletzt legt man ihn in Honig oder Syrup gewälzt in Fässer, worin er bleibt, wenn er feucht bleiben soll; will man ihn trocken haben, so nimmt man ihn wieder heraus, und läßt ihn an der Luft abtrocknen. Der eingemachte, wozu man — welches besonders in Europa geschieht — getrockneten Ingber nimmt, ist lange so gut nicht.

Der frische eingemachte ist eine vortreffliche Magenstärkung; er bewahrt aber auch auf langen Seereisen vor dem Scharbock.

Den gewöhnlichen trocknen Ingber einzumachen, bedient man sich folgender Mittel: Man begießt die Stücke mit heißer Aschenlauge, um ihnen dadurch die Schärfe zu benehmen; wiederholt dies auch wohl, wenn es nöthig ist, noch einmal; damit sie nun den laugenhaften Geschmack, den sie durch jene Behandlung angenommen haben, wieder fahren lassen, so legt man sie in reines Wasser, welches man so oft abgießt, bis sich jener Geschmack herausgezogen hat. Hierauf kocht man die Wurzelstücke mit gereinigtem Zucker oder Honig bis zur gehörigen Dicke ein.

Der Handel, den besonders Westindien mit diesem Produkte treibt, ist sehr wichtig. Er hat den Handel mit ostindischem getrockneten fast gänzlich aufgehoben, so daß nur noch eingemachter Ingber von dort herkommt. Da er ein ziemlich wohlfeiles Gewürz ist, so wird er auch nur als Ausfüllung der Zwischenräume zwischen den Fässern und den Schiffen eingenommen. Im Jahr 1793 kosteten in Bremen hundert dafige Pfunde 27 Thaler; ehemals war er viel wohlfeiler.