Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1955)

Artikel: Vanille : das edle Gewürz
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-987973

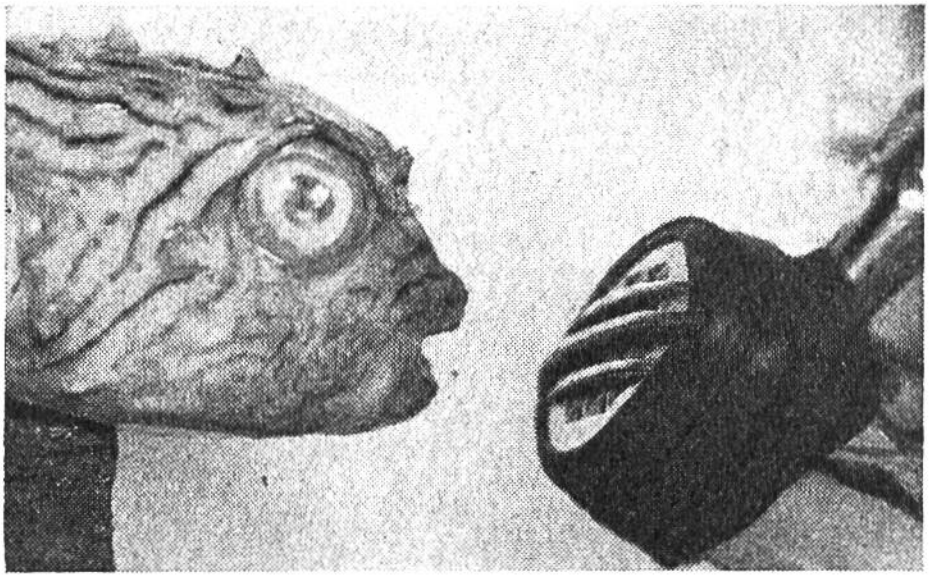
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 31.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



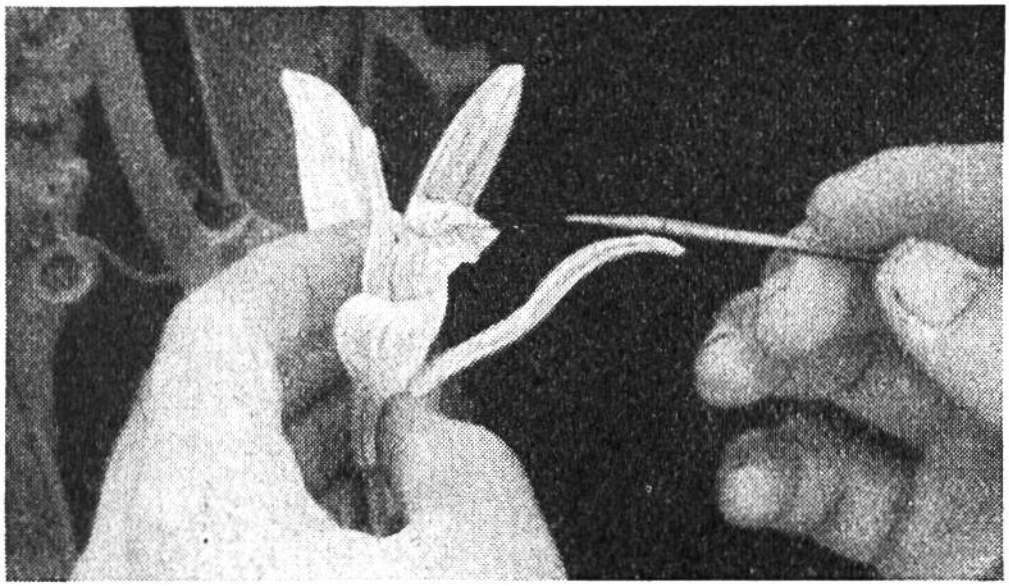
Auch die vom Kofferfisch abgegebenen Laute werden mit dem Aufnahmegerät unter Wasser aufgenommen.

werden, das in mancher Hinsicht an das Schnurren der Katzen erinnert.
Die Instrumente der Geräuscherzeugung sind gleichfalls verschieden. In einzelnen Fällen sind es die Zähne, die gegeneinander geschlagen oder gerieben werden, in anderen handelt es sich um die Ausstossung von Luft aus der Schwimmblase. Dazu sind natürlich nur solche Fische imstande, welche eine röhrenartige Verbindung zwischen der Schwimmblase und dem Darm, einen sogenannten Luftgang, besitzen, wie das zum Beispiel für die Karpfen und ihre Verwandten zutrifft.

H.

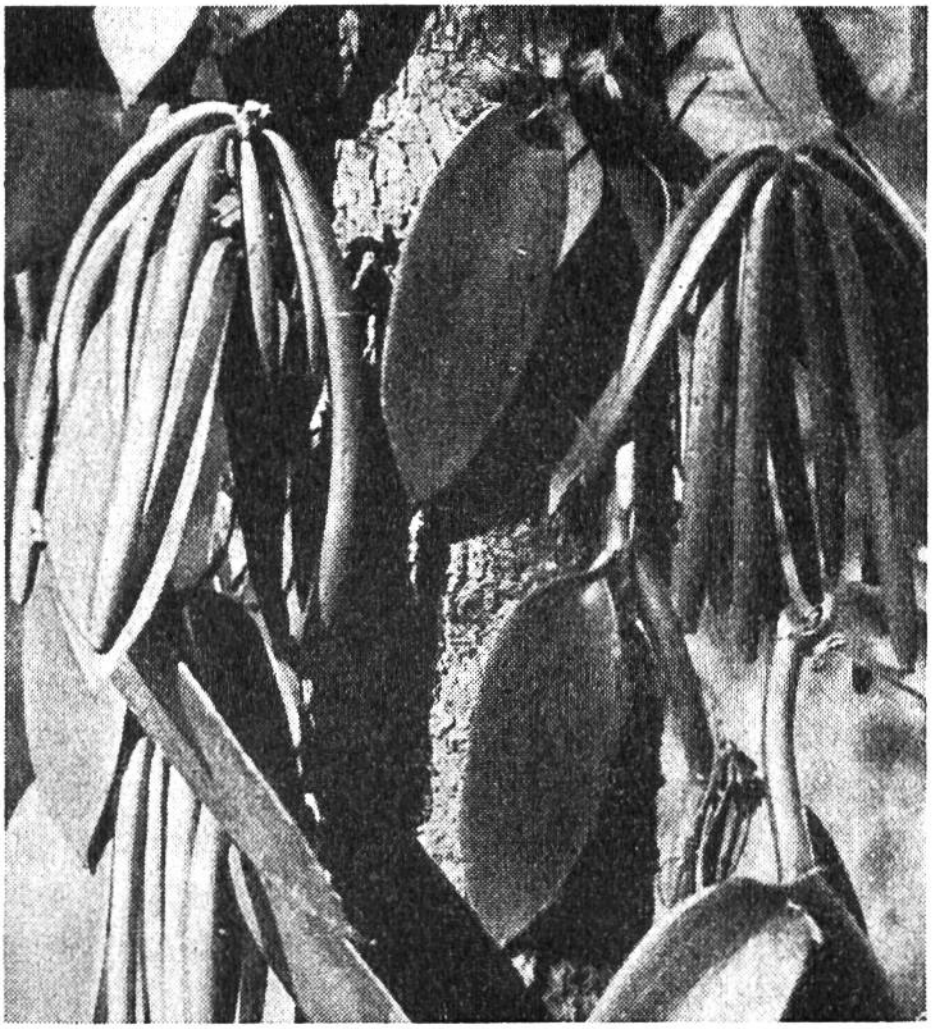
VANILLE, DAS EDLE GEWÜRZ

Die bekannten braunen, mit einem weissen Kristallbelag überzogenen «Vanille-Stengel» sind die schotenförmigen Früchte der Vanille, die zur Familie der Orchideen gehört. In Mexiko, ihrer Heimat, wurde diese wildwachsende Kletterpflanze schon vor Jahrhunderten zum Würzen des Kakaos verwendet. Die Spanier brachten sie von dort nach Europa; heutzutage wird sie in verschiedenen feuchtheissen Gebieten der Erde angebaut, z. B. auf Java, Tahiti, den Réunion-Inseln und vor allem auf Madagaskar. Die Blüten erscheinen nach Eintritt der tropischen Regenzeit in Fülle. Eine bestimmte Insektenart besorgt die Bestäubung. Wo diese Insekten fehlen, wie auf Madagaskar, werden die Blüten künstlich befruch-



Künstliche Befruchtung der Vanille-Blüte.

tet, indem der Blütenstaub mit einem Stäbchen auf die Fruchtknoten verteilt wird. Diese Methode findet auch in den Plantagen Anwendung, um eine gleichmässig hohe Ernte zu erzielen. Nach 6–7 Monaten, kurz vor der Reife, werden die



Um einen Baumstamm rankende Vanille mit Büscheln von Fruchtschoten.

In einer Vanille-Plantage auf der Insel Réunion. Die Fruchtschoten sind bald erntereif.

15–25 cm langen, grünen und harten Fruchtschoten abgenommen. Sie müssen einer umständlichen Behandlungsweise unterzogen werden. In Tücher eingewickelt oder unter leichten Matten aus Pflanzenfasern, werden sie der Tropensonne ausgesetzt und darauf zur weiteren Trocknung in luftige Schuppen gebracht. Nach einigen Wochen sind die Schoten weich, braun und zusammengeschrumpft. Sie werden schliesslich in luftdicht verschlossene Blechkisten gelegt, und erst nach einigen Monaten entwickelt sich der bekannte aromatische Duft.

Vanille findet in der Schokoladeindustrie, der Konditorei, der Küche, der Liqueurfabrikation sowie als geruch- und geschmacksverbessernder Zusatz zu Arzneien Verwendung.

In der Lebensmittelindustrie wird heute in grossem Masse das künstliche Vanillin gebraucht, das auf chemischem Weg aus einem Bestandteil des Nelkenöls erzeugt wird.