

## *Inhalt*

Zur Magie der Gewürze .....	7
Ein Vorwort zur Geschichte der Gewürze .....	8
Die mannigfaltige Magie der Gewürze .....	15
Gewürze und ihre Farben .....	15
Gewürze und Düfte .....	20
Gewürze und die Gesundheit .....	21
Gewürze und die Mystik .....	23
Kultur und Geschmack .....	24
Die Frage des guten Geschmacks .....	25
Gute und feine Sitten bei Tisch .....	28
L'Art de la Table .....	31
Der Geschmack der Nahrung .....	33
Der bunte Reigen der Gewürze .....	36
Alliengewächse .....	36
Zwiebel .....	36
Die Lauche .....	39
Knoblauch .....	40
Schnittlauch .....	43
Bärlauch .....	44
Salz .....	45
Es wird scharf – der Senf .....	60
Kümmel .....	67
Pfeffer .....	69
Zucker .....	81
Zucker in der Kochkunst .....	84
Zucker in der Küche .....	90

Koriander .....	95
Anis .....	99
Kardamon .....	102
Vanille.....	106
Kakao .....	110
Muskat .....	123
Ingwer .....	131
Safran .....	134
Bergamotte und Argan.....	140
Argan .....	142
Zimt.....	143
Chili und Paprika .....	151
Gewürzmischungen.....	155
Gewürze, Konservierung und Geschmack.....	165
Hunger.....	183
Schlusswort .....	187