

Bäume ab, an denen die Pfefferpflanzen in die Höhe gezogen werden, und schneidet die oberen Zweige fächerförmig zu, damit sich die Pflanzen recht weit und bequem ausbreiten können.

Die Kultur der Pfefferpflanze ist leicht und sicher, da es bei ihr weniger auf den Boden als vielmehr auf das Klima ankommt. Man vermehrt sie durch Stecklinge, welche in kurzer Zeit Wurzeln schlagen. Im dritten Jahre giebt die Pfefferpflanze den ersten Ertrag, den besten und reichlichsten, welcher oft 6 bis 7 Pfund beträgt, vom fünften bis achten Jahre. Die Ertragsfähigkeit dauert noch einige Jahre, dann nimmt sie plötzlich ab, bis die Pflanze im zwanzigsten Jahre vollständig unfruchtbar und unbrauchbar ist.

Jährlich erntet man den Pfeffer zweimal. Die Beeren werden abgeplückt, wenn sie sich zu röthen beginnen, bevor sie ganz reif sind, auf Matten ausgebreitet und an der Sonne getrocknet. Durch das Trocknen erhalten sie eine schwarze Farbe und eine runzlige Oberfläche. Sie können ohne weiteres in Ballen gepackt und versendet werden. Dies ist der schwarze Pfeffer. Den weißen Pfeffer erhält man, wenn man die Beeren etwas reifer werden läßt und sie darauf einige Tage lang in Kaltwasser legt. Dadurch löst sich die äußere Schale leicht ab, die Beere ist kleiner geworden, erscheint fettartig und glatt und hat einen milderem Geschmack, aber nicht mehr die Kraft und das Feuer des schwarzen Pfeffers. Von dem weißen Pfeffer wird nur wenig in Europa gebraucht, aber in China ist er sehr beliebt.

Der Pfeffer war als Gewürz schon im Altertum bekannt. Er hatte nach den alten Schriftstellern einen so hohen Preis, daß man ihn mit Gold oder Silber aufwog, was freilich nicht buchstäblich verstanden werden darf. Als Marich im fünften Jahrhundert die Stadt Rom besiegte hatte, forderte er von derselben eine schwere Kontribution, bestehend aus 5000 Pfund Gold, 30,000 Pfund Silber, 3000 Pfund Pfeffer und anderen kostbaren Waren und Gewändern. Die Kaufleute des Mittelalters waren stolz auf ihre Pfeffersäcke. Nach und nach wurde der Preis des Pfeffers immer geringer, und jetzt ist dieses Gewürz so wohlfeil, daß selbst der Ärmste damit seine Speise würzen und verdaulicher machen kann. Trotz seiner Wohlfeilheit ist aber der Pfeffer immer noch das wichtigste Gewürz für den Kaufmann. Europa verbraucht jährlich an 50 Millionen Pfund Pfeffer.

G. Wirtg.

185. Das Meer.

Es mag ein überraschender Anblick sein, wenn einer zum ersten Male das unermessliche Weltmeer schaut. Welchen gewaltigen Eindruck macht es schon auf uns, wenn die mächtigen