

Die Pfefferstaude.

Unter den Gewürzen des Pflanzenreichs ist der Pfeffer das allerverbreitetste und bekannteste, fast in jeder Hütte Europa's zu finden, bei den rohsten Völkern schnell sich Eingang verschaffend, und gleich dem Salz, neben welchem er schon auf dem Tische als freundlicher Nachbar in Einem Gefäßchen wohnt, zur Lebensnothwendigkeit geworden. Wie wir gern Zucker und Zimmt zusammenstellen, so auch Pfeffer und Salz.

Der Pfeffer hat freilich nicht das feine und vornehme Aroma des Zimmets oder der Muskatnuß; er brennt nur herzhaft auf der Zunge und erwärmt kräftig den Magen, ist aber für die Verdauung fetter, schleimiger Speisen von unschätzbarem Werthe.

Wir unterscheiden weiße und schwarze Pfefferkörner; beide kommen von demselben Gewächs, dem *Piper nigrum* L., einer Kletterpflanze, die wie unsere Zaunwicke rankt, helle, ephueartige Blätter hat und lange, überhängende Blütenähren treibt, die erbsengroße, hochrothe Beeren tragen, welche einen einzigen Samen enthalten.

Die grünen, noch nicht ganz reifen Beeren haben das meiste Feuer; abgeplückt und getrocknet nehmen sie eine schwarze Farbe und runzliche Oberfläche an. Je reifer die Beeren beim Abnehmen waren, desto weniger runzelt sich ihre Haut beim Trocknen. Durch kochendes Wasser kann