

Pierre Poivre, Naturforscher, geb. 1719 gest. 1786 führte in La Réunion und auf der Insel Mauritius die Gewürzkultur ein, deren Monopol bis gegen die Mitte XVIII. Jahrhunderts den Holländern gehörte.

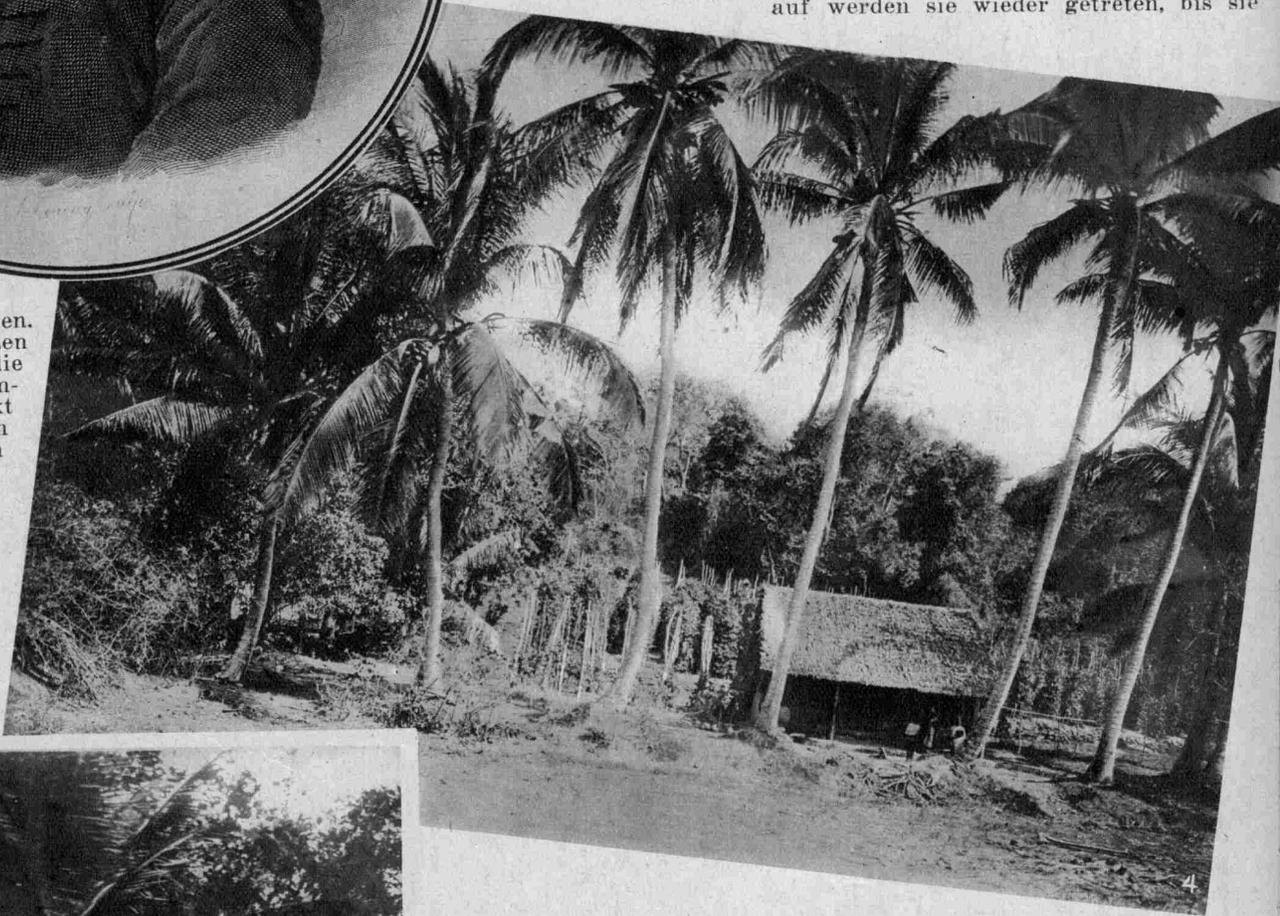


Der weiße Pfeffer stammt von derselben Pflanze, aber man geht bei der Ernte anders vor. Auf Java z. B. werden die roten, vollkommen reifen Beeren einzeln gepflückt, oder aber Traube um Traube, ohne Rücksicht auf die Reife; dann werden mit denselben verschiedenen Operationen vorgenommen.

schwarzen Pfeffer; die übrigen bleiben drei Tage im Wasser, das hierauf abgelassen wird; nun läßt man sie etwa 8 Tage gären. Hierauf füllt man die Körner in Fässer; ein Kuli knetet die Masse mit den Füßen. Bald sinken die Körner unter und die Schalen schwimmen auf dem Becken. Diese Arbeit wird wiederholt, bis der Pfeffer ganz von der dunklen Schale befreit ist.

Alle Körner sind nicht rein zu schälen auf diese Weise. Diese werden mit Rindertalg vermengt und nochmals geknetet. Dann kommt das «lembangen», welches darin besteht, diese Körner in ein Sieb zu schütten, das im Wasser geschwenkt wird. Nach einiger Zeit schwimmen die ganzen Körner oben, während die weißen auf den Boden sinken. Diese werden in ein leeres Faß geschüttet und mit einer Lage Holzasche bedeckt; hierauf werden sie wieder getreten, bis sie

Bambuskörbchen füllen. Wünscht man schwarzen Pfeffer, so müssen die Beeren vor der vollkommenen Reife gepflückt werden. Dann werden tags darauf die Beeren vom Stengel getrennt. Hierauf läßt man sie trocknen, entweder auf Matten oder in der Sonne, oder auf Hürden, über einem leichten Feuer. Die kleinen Kügelchen schrumpfen u. nehmen eine grauschwarze Färbung an.



Die erste Methode, die den schönsten weißen Pfeffer ergibt, erfordert viele Arbeit u. Unkosten. Wenn die Pflanzungen schlecht unterhalten sind, fallen die Körner leicht ab und gehen im Grase verloren. Aber die Körner lassen sich leicht schälen durch einfaches Reiben und man braucht sie hierauf nur zu verpacken.

Die zweite Methode erfordert teure Geräte und viel Wasser: ein großes Becken, mehrere Gärbecken von etwa 2 cbm Inhalt und einige leere Fässer. Gleich nach der Ernte wird der Pfeffer in Lagen von 15 cm Dichte auf der Erde ausgebreitet und 3 bis 4 Tage liegen gelassen. Dann werden die Körner in der Hand gerieben, um sie von ihrer Schale zu befreien, und in das Gärbecken geworfen. Die Körner, die oben schwimmen, werden herausgefischt und in der Sonne getrocknet; sie geben

nicht mehr aneinander kleben. Durch Waschen wird die Asche abgespült und die Körner werden ein bis zwei Tage in der Sonne trocknen gelassen. So erhält man einen schönen Prozentsatz weißen Pfeffer.

Die Geschichte erwähnt den Namen Pierre Poivre, ein franz. Naturforscher und Kolonialbeamter, der in Lyon im Jahre 1719 geboren wurde und dem es gelang, den «piper romaticum» in den franz. Kolonien zu akklimatisieren.

Es fällt uns aber nicht leicht anzunehmen, daß das für unsere Küche unentbehrliche Gewürz nach ihm seinen Namen erhalten hat.

1. Zweig des amerikanischen Pfefferstrauchs mit Samen.
2. Pflücken des Pfeffers auf Sumatra.
3. Trocknen im Hof eines malayischen Bauernhofes.
4. Pfefferpflanzungen im Schutz der Palmen in Cochinchina.