

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Zur Geschichte der Gewürze. Von Dr. G. A. Pritzel

[urn:nbn:de:bsz:31-336974](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-336974)

Zur Geschichte der Gewürze.

Von

Dr. G. A. Brixel.



Gewürze nennen wir eine Reihe von Substanzen, welche fast alle aus dem Pflanzenreich stammen, und die, ohne selbst ernährend zu sein, den Nahrungsmitteln in geringer Menge beigemischt werden, um sie durch lieblichen Geruch und Geschmack der Zunge angenehmer zu machen. Einen höheren Zweck im Haushalt unseres Körpers erfüllen sie, indem sie ihn zur leichteren Aneignung wenig zuträglicher Nahrungsstoffe geschickt machen, und die durch den Einfluß heißer Klimate gesunkene Thätigkeit der Verdauungsorgane wieder herstellen. In fremden Ländern, unter ungewohnten klimatischen Verhältnissen, wo alle Functionen des Organismus unter Einwirkung von Einflüssen leiden, die von den gewöhnlichen abweichend sind, wird auch die Fähigkeit, zu verdauen, nicht von Störungen frei bleiben, um

so mehr, wenn nur ungewohnte Nahrungstoffe zu Gebote stehen. Unter solchen Umständen sind Gewürze das wirksamste Mittel, diesen Störungen das Gleichgewicht zu halten. Merkwürdiger Weise sind die tropischen Länder mit dem ungesundesten Klima nicht nur das Vaterland pestartiger Fieber und Epidemien, sondern auch das Vaterland der kräftigsten Gewürze, so daß die Natur Gift und Gegengift auch hier einander so nahe gelegt hat.

So unbekannt eine große Menge dieser Substanzen in Bezug auf ihre Zusammensetzung auch noch ist, so hat sich doch unter den genauer untersuchten eine große Uebereinstimmung ihrer Grundstoffe herausgestellt; sie enthalten sämmtlich einen Körper aus der Klasse der ätherischen Oele. Auf gleiche Weise ist unter den äußerlich so verschiedenartigen Genußmitteln, welche eine so bedeutende Rolle unter den Gegenständen des Verbrauches einnehmen, das eine Uebereinstimmende beobachtet worden, daß ihre wesentlichsten Stoffe entweder Coffein oder Alkohol sind.

Der Genuß der Gewürze scheint im Alterthum geringer gewesen zu sein, als in späteren Zeiten, abgesehen von der luxusreichen Periode der römischen Kaiserzeit; er erreichte seinen Höhepunkt in Europa wahrscheinlich im 15. und 16. Jahrhundert, und neigt sich in unseren Zeiten unter den civilisirten Völkern ganz unzweifelhaft einer allmählichen Verminderung zu. Diese erfreuliche Erscheinung läßt sich nicht erklären aus den Preisen der Gewürze; denn mit der Entwicklung des Freihandels und der zunehmenden Kolonisation der fremden Welttheile mußten die Preise sinken und sind so erheblich gesunken, daß man den Pfeffer um den zehnten, die Muskatnüsse um den vierzigsten Theil ihres ehemaligen Preises kauft; sie muß vielmehr gefunden werden in der sorgfältigeren und verständigeren Weise der Zubereitung der Speisen, welche immer ein Zeichen der vorschreitenden Volksbildung ist. Wir finden heut das Uebermaß sinnlos gehäufter Gewürze, wie sie noch im vorigen Jahrhundert bei Schilderung fürstlicher Bankette vorkommen, lächerlich; wir verderben die edlen Weine des Rheins, des Neckars und der Mosel nicht mehr mit Galgant, Cardamomum und Ingwer, wie es die deutschen Ritterfrauen thaten, bei denen kein Wein in höherem Ansehn stand als der gewürzte und gezuckerte; wir haben von allen den Mischereien früherer Zeit nur dem Maitränk mit dem lieblich duftenden blühenden Waldmeister ein freundliches Andenken bewahrt; wir sehen, wie gut am Weihnachtsfest unserer Jugend der Pfefferkuchen ohne Pfeffer mundet, von dem ihm schon längst nichts als der Name geblieben ist, und wie behaglich sie an ihren Geburtstagesfesten die Schokolade schlürft, ohne daß sie den scharfen

Reise von
aus dem
die, ohne
den Auf-
sicht wer-
Geschmack
nen höheren
erfüllen sie,
Nahrungs-
unterschied
er, unter
stimmens unter
schend sind
leben, um

spanischen Pfeffer darin vermischt, mit dem sie der Mexikaner sich würzt. Ganz verschwunden aber aus dem Gebrauch ist keines der einmal eingebürgerten Gewürze; selbst das kostbarste und gefeiertste von allen, der orientalische Safran (die Stempel der Crocusblüthe), den die Araber auf ihrem Eroberungszuge mit nach Spanien gebracht hatten, und der dort, so wie in Frankreich und einem Theile des südlichen Deutschlands Gegenstand einer ausgedehnten Kultur wurde, hat sich in einigen Gegenden unseres Landes im Haushalt des Bauernstandes erhalten, und dient dort zur Bereitung von Osterluden und jener klassischen gelben Suppe mit den großen Rosinen, mit welcher man den lieben Nachbarn Kunde von gewissen frohen Familienereignissen zu geben pflegt. Aber die Zeiten seines Glanzes sind dahin, die Zeiten, wo in den Reichsstädten, sobald der längst ersehnte Safranballen aus Venedig eingetroffen, der regierende Bürgermeister und die Rathsherren sammt dem Physicus nach gehörter Messe in feierlichem Zuge, die Stadtrabanten voran, nach der Halle der Kaufherren oder auf das Rathhaus zur „Safranschau“ schritten, und wo, je nach dem Ausfall der Prüfung, entweder der Kaufmann den harrenden Patrizierfrauen den Inhalt buchstäblich gegen Gold aufwog, oder, wenn die Waare gefälscht war, der Henker sie in Empfang nahm, um sie vor den Thoren vor einer schaulustigen Menge den Flammen zu übergeben.

Aus der großen Menge gewürzreicher Stoffe, die das Pflanzenreich bietet, kann ich nur einige zu einer ausführlicheren Besprechung auswählen, die schon durch ihr hohes Alterthum für die Civilisationsgeschichte der Menschheit denkwürdig sind, vor allem den Zimmt und den Pfeffer; andere kann ich nur im Vorbeigehen berühren. Aber zuvor wollen wir noch einen Blick werfen auf die Zeit in unserm Heimathlande, bevor ein ausgedehnter Handel mit fremden Spezereien und Gewürzen seine Lebensgewohnheiten veränderte.

Deutschland hat fremde Gewürze kaum vor der Zeit des Frankenreichs gekannt, wenn man von den Gegenden absieht, in welche im Gefolge der Legionen römische Kaufleute schon früh mit ihren Waaren vorgedrungen waren. Dennoch entbehrte der Tisch unserer Vorfahren nicht jeder Zierde. Der Benedictinerorden hatte in seinem einsichtsvollen Fleiße früh eine Menge des besten Obstes in Deutschland verbreitet, Aepfel, Birnen, Pflirsche, Pfäulen, Quitten, Mispeln und Zellernüsse, und auf den zahlreichen Mairhöfen Kaiser Karl des Großen wurden bereits eine Menge von Gemüse- und Gewürzpflanzen gezogen, deren Kultur die alten Römer schon kannten, und die der Kaiser aus Italien hatte kommen lassen; denn einheimisch ist in Deutsch-

land keine Gewürzpflanze, vielleicht (aber auch nur vielleicht) mit Ausnahme des Kümmels. Gebaut wurde in den kaiserlichen und in den Gärten der Klöster die Nante, der Beifuß, die Salbei, die Stabwurzweremuth, Anis, Körbel, Kümmel, Fenchel, Bohnentraut, Diptam, Brunnenkresse, Senf, Meerrettig, Koriander, Rosen- und Pfeffermünze (Pflanzen, die fast sämmtlich um das Becken des mitteländischen Meeres und im Orient ihre Heimath haben), und die aus Sibirien auf unbekanntem Wegen eingewanderte edle Estragonstaude (*Artemisia Dracunculus* L.). Von hier fanden sie ihren Weg bald in die Gärten des Landvolkes. Mit diesen aromatischen Pflanzen würzte man in Deutschland, und späterhin auch im Norden Europa's das einfache Mahl, ohne anreizenderer Würzen zu bedürfen.

Wenden wir uns nun zur Betrachtung der einzelnen Gewürzpflanzen, und zunächst des

Zimmtbaums (*Cinnamomum aromaticum* N. v. E.).

Das älteste Handelsvolk der Welt, die Phönicier, hat Jahrhunderte vor den Zeiten des Herodot den Zimmt wahrscheinlich durch Vermittelung arabischer seefahrender Küstenbewohner zu den Völkern des Westens gebracht, zuerst wohl nicht als ein zum Genuß bestimmtes Gewürz, sondern als eines der kostbaren Rauchwerke, welche den Hauptgegenstand des phöniciſchen Handels ausmachten. Der Gebrauch des Weihrauchs, der Myrrhe und der indischen Narden beim Gottesdienste war schon früh in der ganzen alten Welt verbreitet; große Mengen wurden außerdem in den Palästen der Großen und bei den Leichenpompen verbrannt, zumal in Phönicien selbst und in seinen Colonien. Denn wie überhaupt die Götter Canaan's mehr durch Rauchwerk als durch blutige Opfer verehrt wurden, so dufteten auch in allen phöniciſchen Tempeln Weihrauchopfer. Bei den großen Feuerfesten, die zu gewissen Jahreszeiten stattfanden, wurden große Mengen von köstlichem Rauchwerk, mehr als sonst im ganzen Jahre, verbrannt. In den Heiligthümern der phöniciſchen Colonien läßt sich dieser Brauch von Cypern, wo in den Tempeln der Urania sabäischer Weihrauch auf „hundert Altären“ empordampfte, bis nach Gades (dem heutigen Cadix) in Spanien verfolgen, wo das Weihrauchopfer als eine phöniciſche Sitte bezeichnet wird. Die Rauchopfer im Tempel zu Jerusalem sind aus der heiligen Schrift bekannt. Wenn auch im homerischen Zeitalter den Göttern nur Thiere, Gerste und Wein geopfert wurden, so nahm doch das Weihrauchopfer bei der Entstehung eines geordneten Handelsverkehrs so überhand, daß auch der Aermste im Volke es nicht unterließ, der Gottheit einige Körner zu streuen. Aus der Geschichte der Kindheit Alexan-

der des Großen wird berichtet, daß sein Lehrer Leonidas ihm Vorwürfe gemacht, daß er bei dem Opfer zu verschwenderisch mit dem Weihrauch umgehe; damit solle er warten, bis er weihraucherzeugende Länder werde unterworfen haben. Als Alexander Arabien erobert, sandte er seinem Lehrer eine Schiffsladung Weihrauch mit der Mahnung, nun nicht mehr den Göttern gegenüber zu geizen. Es unterliegt keinem Zweifel, daß zu diesen Rauchopfern außer dem Weihrauch verschiedene wohlriechende Hölzer, und unter ihnen die duftende Zimminrinde, verwendet wurden. Eine andere Verwendung des Zimmts war die zu einer köstlichen Salbe, zu welcher er mit sechs andern Aromen in den berühmten Salbenfabriken von Sidon und Tyrus gemischt wurde. Diese kostbaren Salbennmischungen, welche indeß in noch höherer Vollkommenheit aus den üppigen Ländern Babylonien und Assyrien kamen, hatten im Alterthum einen so großen Ruf, daß man in Athen eine Kotyle (etwa $\frac{1}{4}$ Quart) mit 250 Thalern bezahlte.

Auf diese beiden Zwecke scheint sich der Gebrauch des Zimmts im Alterthum beschränkt zu haben. Erst bei Dioscorides wird er als Arzneistoff erwähnt. Daß er gegessen worden sei, davon findet sich, selbst in dem Kochbuche des Apicius, keine Spur. Dazu erschien er denn doch selbst den schwergerischen Römern zu kostbar. Plinius sagt nur, Kaiser Vespasian sei der Erste gewesen, welcher in allen Tempeln des Capitols und im Friedentempel in Gold gefasste Zimmitkränze aufgehängt hat. „Ich habe,“ fügt er hinzu, „auch eine sehr schwere Wurzel des Zimmitstrauchs im Palatinischen Tempel gesehen, welchen Augusta ihrem Gemahl Augustus erbaut hat. Die Wurzel lag auf einer goldenen Schale; Jahr für Jahr drangen Tropfen aus ihr hervor und verhärteten, bis der Tempel von einer Feuersbrunst verzehrt wurde.“

In der That fällt die erste Erwähnung des Zimmts als Gewürz erst in die Zeit der Kreuzzüge, nachdem man ihn schon seit länger als zwei Jahrtausenden kannte. Nach einer Chroniken-Nachricht wurden am Tage vor dem Aufbruch König Ludwig IX. von Frankreich zum Kreuzzuge beim Abschiedsmahle gegessen: „frische Bohnen in Milch gekocht, Reis mit Milch, Mandeln und Zimmit, gebratene Aale und Torten;“ sämmtlich Fastenspeisen. Dieses ist der erste historisch beglaubigte Milchreis mit Zimmit.

Vorsicht man nun bei den alten Schriftstellern nach der Heimath des Zimmitstrauchs, so herrscht tiefes Schweigen. Herodot, der Vater der Geschichte, der älteste Schriftsteller, der ihn überhaupt erwähnt, spricht sich so aus: „Die Araber sind nicht im Stande anzugeben, in welchem Lande der Zimmit wächst; doch muthmaßen

Einige, er wachse in den Ländern, in welchen Dionysos (Bacchus) erzogen worden. Große Vögel brächten die Späne herbei, welche die Phönicier cinnamomum nennen, welchen Namen wir von ihnen entlehnt haben. Die Vögel trügen den Zimmt in ihre an unzugängliche Felsen gebauten Nester. Um ihn nun von da zu bekommen, legten die Araber große Stücke Fleisch von Rindern und Eseln unter die Felsen, und versteckten sich dann. Die Vögel trügen die Fleischstücke in ihre Nester und überladeten sie damit so sehr, daß sie herunterstürzten, worauf der Zimmt gesammelt und nach andern Ländern hin verhandelt würde.“ Aristoteles dagegen spricht von einem Zimmtvögelchen, welches in den Gegenden, wo es heimisch ist, Zimmt zusammentrage, und daraus sein Nest auf den Zweigen hoher Bäume bauet. Die Bewohner des Landes sollen das Nest von da mit Pfeilen, deren Kuppe von Blei ist, herabschießen und so den Zimmt gewinnen. Zur Erklärung dieser seltsamen Märchen, welche selbst bei Geistern, wie Herodot, Pausanias und Aristoteles Glauben fanden, muß daran erinnert werden, daß die schlauen phöniciischen Händler den Werth aller Erzeugnisse des fernen Orients durch derartige Fabeln über ihre Herkunft zu steigern wußten. Fabelsagen, denen man zugleich die Absicht anmerkt, den Zugang zu der Heimath der phöniciischen Monopolwaaren in schreckhafter Weise darzustellen, knüpfen sich an fast alle aus fernen Ländern gebrachten Artikel des phöniciischen Handels. Sie führten bei den Alten den sprüchwörtlichen Namen der „phöniciischen Lügen,“ und sind gewiß zum Theil von den Phöniciern zu dem angedeuteten Zwecke erfunden. Ähnliche Sagen hatten sie von der mit dem Zimmt verwandten Cassiarinde, welche man sich in Sümpfen aus den Krallen gräßlicher Nledermäuse und von geflügelten Schlangen erkämpfen müsse, von dem Ladanum-Harz, welches in den Wärten der Ziegen wächst, von dem Pfeffer, welchen Schlangen in unzugänglichen Wäldern bewachen und der nur von Affen eingesammelt werden könne, von dem Golde und dem kostbaren Electron, welches wunderbare Jungfrauen auf der Insel Cyraunis an Leinruthen aus einem See emporziehen. Der römische Schriftsteller Plinius weist mit seiner Erzählung zuerst auf das wahre Vaterland des Zimmt, die Insel Ceylon, das alte Taprobane hin, wie dies im 13. Jahrhundert durch den berühmten Venetianer Marco Polo endlich zur Gewißheit wurde. Die Worte des Plinius sind: Zimmt und Cassia trägt Arabien nicht; denn der Zimmt wächst im Lande derjenigen Neger, welche mit den Troglodyten verschwägert sind. Die Troglodyten kaufen den Zimmt von ihren Nachbarn und verhandeln ihn weithin über das Meer auf Flößen, welche weder durch Steuerruder ge-

senkt, noch durch Ruder oder Segel in Bewegung gesetzt, ja nicht einmal durch den Verstand der Menschen regiert werden, sondern nur auf gut Glück darauf los fahren. Sie gehen übrigens Mitte Winters in See, wo vorzüglich Südostwinde wehen. Diese treiben sie geradewegs durch die Meerbusen hin, und nach der Fahrt um das Vorgebirge führt sie der Südwestwind in den Hafen der Gebaniter, welcher Ocilia*) heißt. So kaufen denn die Gebaniter vorzugeweise den Zimmt auf, und sagen, die Zimmtverkäufer kämen in fünf Jahren kaum einmal, und viele von ihnen verunglückten. Für den Zimmt tauschen die Troglodyten gläserne oder eherne Waaren, Kleider, Spannen und Geschmeide ein. — Die Ernte wird nur vorgenommen, wenn es ein Gott erlaubt, welchen die Eingeborenen Affabinus nennen, Manche aber für den Jupiter halten. Die Erlaubniß zur Ernte giebt der Gott nur gegen ein Opfer von 44 Kindern, Ziegen und Widbern. Vor Aufgang der Sonne und nach deren Untergang darf nicht geschnitten werden. Der Priester theilt die Zweige mit einer Lanze und sondert den Antheil des Gottes aus; das übrige verpakt der Kaufmann. Nach andern Angaben bekommt der Gott ein Drittel, ein anderes die Sonne, ein drittes der Kaufmann. Ueber die drei Theile soll zweimal gelost werden; der Antheil der Sonne soll von selbst in Flammen aufgehen. Am höchsten im Preise stehen die Zweig-Enden, welche in Stücke von Handlänge geschnitten sind; für geringer gelten die hinter jenen stehenden kürzer geschnittenen Stücke. Das Holz des Zimmtbaums wird verachtet, weil es scharf und nach Dosten riecht. Den Preis des Zimmtes bestimmt einzig der König der Gebaniter. Das Pfund galt sonst 1000 Denare; jetzt ist er um die Hälfte im Preise gestiegen, weil die Barbaren, wie man erzählt, ganze Wälder abgebrannt haben; aus welchem Grunde, weiß man nicht sicher. Es giebt auch Schriftsteller, welche behaupten, daß die Südwinde in dem Zimmtlande so heiß wehen, daß sie im Sommer die Wälder versengen.

Soweit Plinius, aus dessen Nachrichten sich mit Wahrscheinlichkeit schließen läßt, daß die Chinesen (seine Troglodyten) die Weltseiffer jener Zeit, die ersten Vermittler des Zimmt Handels waren. Als Ceylon 1518 durch die Portugiesen in Besitz genommen wurde, lernte man den Baum allmählig mehr und mehr kennen, aber er blieb noch immer wild in den Wäldern der innern Insel, bis vor gerade hundert Jahren, im Jahre 1765, der holländische Gouverneur Falk seinen Anbau versuchte, bewegt durch das

*) Ocilia, Occlia, Handelsstadt an der Südostspitze Arabiens.

traurige Loos der Zimmtsammler, welche in den Wäldern den Mißhandlungen der barbarischen Eingeborenen ausgesetzt waren, die ihnen Nase und Ohren abschnitten, oder die im Kampfe mit den wilden Elephanten umkamen oder an bössartigen Fiebern hinsiechten. Falk ließ unweit Solombo den Zimmtbaum in seinen Gärten regelmäßig anpflanzen, und war so glücklich, von einigen Tausend gepflanzter Bäume Zimmt von der vorzüglichsten Güte zu bekommen. Der große Rath von Batavia, von welchem der Gouverneur in Ceylon abhängig war, widerstrebte anfangs diesen Unternehmungen, weil man seit 150 Jahren doch immer auf die alte Art sein Zimmtquantum erhalten habe, und dem Rathe das Schicksal der Zimmtsammler wenig am Herzen lag; allein der Vortheil war zu sehr in die Augen fallend, und die Sache der kultivirten Zimmtbäume siegte. Drei Jahre später, im Jahre 1768, kam der erste lebende Zimmtbaum nach Europa, und wurde von Philipp Miller im Garten zu Hamptoncourt cultivirt. Von Ceylon, wo die Zimmtplantagen jetzt einen Flächenraum von 17,000 englischen Morgen mit einem Ertrage von etwa einer halben Million Pfund einnehmen, wurde der Baum zunächst nach Sumatra, später nach Java, Isle de France, Brasilien, Cayenne und Martinique verpflanzt; aber nirgends erlangt die Rinde das feine Arom, wie in Ceylon selbst. Man beutet den schönen, dem Lorbeer ähnlichen Baum von seinem neunten bis zu seinem dreißigsten Jahre aus, und zwar zweimal des Jahres, vom April bis August, dann vom November bis Januar, wo er die zweite minder ergiebige und auch lange nicht so werthvolle Ernte liefert. Man schneidet zu diesem Zwecke die mehr als dreijährigen Aeste ab, entfernt die äußere graue Rindenschicht mit einem scharfen Messer, spaltet hierauf die innere Schichte, und löst sie vorsichtig vom Holzkörper, rollt die papierdünnen schmälern Schichten in die breiteren ein, und trocknet diese Röhrenstücke an der Sonne. Letztere kommen dann in oft anderthalb Fuß langen, fingerdicken, eigenthümlich gelb-bräunlichen Röhren als ächte Zimmitrinde in den Handel. Diese Zimmtorte, welche von Unkundigen bisweilen mit der viel geringeren Zimmitcassia und selbst mit der Canel- oder sogenannten weißen Zimmitrinde verwechselt wird, riecht sehr angenehm und besitzt einen süßen, feurig aromatischen Geschmack, der von einem eigenthümlichen ätherischen Oele herrührt.

Der schwarze Pfeffer (*Piper nigrum* L.)

Die Pflanze, welche dieses weltbekannte Gewürz liefert, ist ein kletternder und aus seinen Zweiggliedern Wurzeln treibender Strauch von mehr als Klafterhöhe mit stielrunden Aesten, wechselständigen, gestielten, breit eirunden,

zugespitzten kahlen Blättern. Diesen Blättern gegenüber stehen oder hängen vielmehr an der fruchttragenden Pflanze schlanke, cylindrische Kolben von 3—5 Zoll Länge. Die reifen kugligen Früchte von der Größe einer kleinen Erbse sind im frischen Zustande hellroth oder rothbraun. Dieser Schlingbusch wird durch Stecklinge vermehrt, und entweder an Geländen und Pfählen oder an Bäumen gezogen, zwischen denen er in Guirlanden herabhängt, wie die Weinrebe zwischen den Ulmenbäumen in mehreren Gegenden Stalens. Gewöhnlich schneidet man die unteren Zweige des Baumes ab, an welchem der Pfefferstrauch gezogen wird, und schneidet die oberen Zweige fächerförmig zu, damit sich der Pfefferbusch auf diese Weise bequem ausbreiten kann. In Malabar verwendet man oft den Mangobaum als Stütze, aber seine sonst vorzüglichen Früchte werden durch die Ausdünstungen des Pfeffers vollkommen ungenießbar. Die Beschaffenheit des Erdbodens hat keinen bedeutenden Einfluß auf die Kultur, da die Staude, wie viele dickblättrige Pflanzen, ihre Nahrung vorzugsweise aus der Luft aufzunehmen scheint; aber ein feuchtes und dabei glühend heißes Klima (31—33° R.) ist erforderlich. Den besten und reichlichsten Ertrag gewährt die Pflanze von ihrem 5.—8. Lebensjahre. Die Beeren werden abgepflückt, ehe sie ganz reif sind, und auf Matten an der Sonne getrocknet, wobei sie eine schwarze Farbe und ein runzliches Ansehn bekommen. So in Säcken versendet, giebt er den schwarzen Pfeffer des Handels. Der glatte weiße Pfeffer, welcher einen viel milderen Geschmack hat, und den die Europäer wenig verwenden (er wird hauptsächlich in China verbraucht) ist keine besondere Art, sondern man gewinnt ihn, indem man die mehr gereiften Pfefferfrüchte in Kaltwasser legt; durch diese Beizung erweicht, läßt nach 8—10 Tagen die äußere fleischige Fruchtschale sich leicht ablösen, und die glänzend weißen Samen kommen zum Vorschein.

Die Pfefferstaude hat nur einen sehr beschränkten Kreis ihres Anbaus, und bildet doch, dem Quantum nach, das wichtigste Product für den ostindischen Handel. Ursprünglich wild in Malabar, erstrecken sich ihre Kulturgränzen nördlich nicht über Goa unter dem 15ten Breitengrade hinaus, geben nicht südlicher als bis zum 5ten Breitengrade, nicht westlicher, als bis zur Malabarküste, nicht östlicher als Siam und die Ostküste Borneo's. Er kommt also nur vor in den südlichsten Theilen Vorder- und Hinterindiens, auf der Halbinsel Malacca und den dabei liegenden Inseln Nulo und Pinang, so wie auf Ceylon und den Sunda-Inseln. Das also ist das Land, wo der Pfeffer wächst, wohin wir bisweilen unsere guten Freunde wünschen,

und nicht das kaiserliche Cayenne, wie ein ziemlich verbreiteter Irrthum anzunehmen pflegt. Auf diesem Bezirk werden nach einer Berechnung Crowford's, die schon Karl Ritter in seiner Erdfunde mitgetheilt hat, 50 Millionen Pfund Pfeffer gewonnen, von denen $\frac{1}{4}$ nach Europa, das Uebrige größtentheils nach Nordamerika und nach China ausgeführt wird. Europa erhält den besten Pfeffer, den aus Malabar, seiner ursprünglichen Heimath. Die Eingebornen von Sumatra und von den andern Inseln Polynesiens, wo der Pfefferbau so ausgedehnt ist, gebrauchen ihn nur als Arzneimittel. Vertheilen wir die Gesamtproduktion von 50 Millionen Pfunden auf die Bevölkerung der ganzen Erde, so würde allerdings auf den Kopf nur ein täglicher Verbrauch von 1 Gran kommen; aber bei der ungleichen Theiligung am Gebrauch ist dieses Ergebnis kein richtiges, und mag in England etwa 2 $\frac{1}{2}$ Poth jährlich betragen, eine Ziffer, welche auch mit der Verbrauchsmenge in deutschen Zollverein ziemlich übereinstimmt. Aber in früheren Jahrhunderten war der Verbrauch, wenigstens unter den Bewohnern der Städte, ungleich größer. Schon im Alterthum brachten die Araber den Pfeffer in Massen nach Aken und Sokotora, von wo er über Alexandrien auf den Markt der Aethiopier und Aegypter, zu den Griechen, Byzantinern und Römern ging. Als der Gothenkönig Marich im Jahr 409 Rom einnahm, legte er der Stadt nebst ungeheuren Geldsummen eine Kontribution von 3000 Pfund Pfeffer auf. In Deutschland besonders überstieg späterhin die Liebhaberei für den Pfeffer alle Grenzen. Bereits im 12. Jahrhundert zogen die Kaufherren aus Wien, Regensburg, Augsburg, Nürnberg und Ulm und aus andern Städten des schwäbischen Bundes in langen Zügen über den Gotthard nach Venedig, wo die Regensburger bald eine eigene Börse und Handelsloge errichteten. Selbst Lindau, das deutsche Venedig, war dabei so lebhaft theilhaft, daß es, lange vor Einrichtung der Reichsposten, eine eigene Briefpost nach Italien unterhielt. Ulm, Nürnberg und Augsburg wurden bald zu den großen Stapelplätzen für den ganzen indischen Gewürzhandel in Europa; ihre Kaufleute wurden dabei so reich, daß Kaiser und Fürsten bedeutende Summen von ihnen entlehnten, und Anton Fugger zündete bekanntlich in seinem Palast zu Augsburg vor Kaiser Karl V. im Kaminfeuer eine Rolle Zinntrinde mit des Kaisers Schuldverschreibung von 2 Millionen Gulden an. Pfeffer war in Deutschland im 14. und 15. Jahrhundert geradezu ein Ersatzmittel für Geld geworden. Die Privilegien wurden mit Pfeffer erkauf, die Steuern und Stromabgaben in Pfeffer entrichtet, die städtischen Behörden mit Pfeffer besolbet, durchreisende Fürsten und ihre

Kanzler mit Pfeffer beschenkt, ja sogar die veretzte Krone des heiligen römischen Reiches mit Pfeffer ausgelöst. Die große Regensburger Chronik erzählt von dem Schlusse des Reichstages des prachtliebenden Kaisers Sigismund vom Jahr 1434, wie folgt: „Als hierauf zur Abreise alle Anstalten getroffen worden, gebrach es an Geld, die Kosten der Hofhaltung zu berichtigen. Der Kaiser entdeckte seine Geldverlegenheit seinen lieben Getreuen, dem Kammerer und Rath, die aber, da sie selbst viele Jahre her zur Bestreitung der Kriegsunkosten über Vermögen hatten Anstrengungen machen müssen, über keine volle Kassen zu verfügen gehabt, noch weniger es für rathsam finden mochten, im Namen des gemeinen Wesens dem Kaiser ein Darlehen anzubieten. Der Kammerer Gumbrecht und drei andere ihm beigegebene Verwalter des Gemeinguts erbaten sich jedoch in eigenem Namen das Bedürfnis von 4600 Gulden vorzuschießen, bedingten sich aber zu gleicher Zeit die Bestellung eines hinlänglichen Unterpandes aus. Nothgebrungen sah sich der Monarch zu dem Entschlus gebracht, die verlangte lästige Verschreibung auszustellen (Kaiser Sigismund's Verschreibung d. d. Regensburg 1434 an S. Michelstag, im Königl. Staats-Archiv zu München), einen Theil seines Silbergeschirrs und selbst seine Kaiserkrone zurückzulassen, und mit geleerten Koffern in den ersten Tagen des Oktobers den Mauern der eben so guten als fürsichtigen Stadt Regensburg den Rücken zu kehren. Nach langen Warten kam dann endlich in den letzten Tagen des Jahres ein kaiserlicher Commissarius, und verlangte die eingesezten Pfänder zu lösen. Es scheint, der Kaiser habe ungern die Krone, wiewohl sie mit des Hofmeisters Waitafy Emmerich's Petschaft versiegelt gewesen, in den Händen der Bürger und Kaufleute gelassen, oder er habe überhaupt mehr Liberalität von Seiten der Stadt Regensburg erwartet. Obwohl der Commissär nicht hinlänglich mit baarem Gelde versehen gewesen, sondern Pfeffer statt Geldes anbot, so konnte man doch dem Ansinnen nicht geradehin ausweichen, und mußte nolens volens auf das Tauschgeschäft eingehen, über welches in der Regensburger Stadtrechnung folgender Vermerk vorkommt: „Unser Herr der Kaiser ist hie schuldig gewesen 4642 Rheinische Gulden; dafür hat er meinen Herren gute Pfand gesetzt. Auf das haben meine Herren Pfeffer kauft, an dem Pfeffer ist verloren worden 10 Pfund, 6 Schilling, 28 Pfennige.“

Schließlich müssen wir hier noch der Pflanze gedenken, welche man wegen des scharf beißenden Geschmacks ihrer Früchte den spanischen oder auch den Cayennepfeffer genannt hat (Paprika bei den Ungarn), obgleich sie im Uebrigen nicht die geringste Aehnlichkeit mit dem Pfeffer hat. Sie gehört

vielmehr zu der Familie der kartoffelartigen Pflanzen oder Solanaceen, zu der Gattung Capsicum, und ist nahe verwandt jenen glänzend purpurrothen Früchten, die unter dem Namen der Liebesäpfel in Südeuropa allgemein bekannt sind und dort eins der verbreitetsten Tafelgemüse abgeben. Noch kein Reisender hat diese Pflanze, obgleich sie in allen fünf Erdtheilen kultivirt wird, in wildem Zustande aufgefunden, und es ist schwer zu entscheiden, ob sie der alten oder der neuen Welt angehört. Die Europäer lernten sie zuerst im sechzehnten Jahrhundert kennen, als Alfonso Daveiro sie nach der Entdeckung von Benin nach Portugal brachte. Ihre zu einem feinen röthlichen Pulver zerriebenen Früchte übertrafen an Geschmack und Schärfe bei weitem den indischen Pfeffer und wurden auch auf dem Londoner Markt doppelt so theuer bezahlt. Weil aber die Könige von Portugal befürchteten, daß durch dieses neue Gewürz die großen Massen schwarzen Pfeffers, die sie jährlich aus Calcutta erhielten, im Preise gedrückt werden möchten (König Sebastian hatte beispielsweise im Jahr 1573 mit dem Augsburger Geschlechter Konrad Roth einen Lieferungsvertrag auf indischen Pfeffer für 1,300,000 Scudi geschlossen), so wandten sie alle Energie auf, um jene Quelle zu verstopfen; so mußte unter andern der gelehrte königliche Leibarzt Garzias a Huerta in einem besondern Werke diesen neuen Pfeffer auf Kosten des indischen herabsetzen, wofür er reichere Gunst bei seinem Gebieter gefunden haben mag, als das arme Ober-Collegium medicum in Berlin mit seinem unseligen Gutachten über den Cayennepfeffer bei unserm großen Könige. Im Jahre 1782 war nämlich in Berlin ein lebhafter Streit zwischen den Weinessig- und Fruchtessig-Fabrikanten ausgebrochen. Jene beschuldigten diese nachtheiliger Zusätze in ihren Fabrikaten, und diese behaupteten, eben so gesunde und kräftige Weinessige zu bereiten, als jene. Beide Parteien trugen ihre Streitigkeiten dem Könige unmittelbar vor. Friedrich trug dem Ober-Collegio medico auf, zu untersuchen, ob die Fruchtessig-Fabrikanten wirklich ihre Fabrikate mit schädlichen Dingen vermischten. Das Ober-Collegium medicum berichtete: „es habe sich bei der Untersuchung ergeben, daß gedachte Fabrikanten sämmtlich ihre Essige aus unschädlichen Ingredienzien bereiten, einen ausgenommen, der ein wenig spanischen Pfeffer hinzugemischt, welches ihm ernstlich verwiesen, und ihm der Eid abgenommen sei, sich dieser Zumischung nie wieder zu bedienen.“ Auf diesen Bericht erging folgende merkwürdige wenig bekannte Kabinettsordre an das General-Direktorium und Ober-Collegium medicum, deren Aufbewahrung wir Hieseland verdanken. „Bei denen in der Original-Anlage, von Sr. Königlichen Majestät von

Preußen, Unserm allergnädigsten Herrn, dem Ober-Collegio medico angezeigten Ingredienzien der Wein- und Fruchtestige, wollen Höchstdie selben Dero General-Directorio und demselben hiermit nicht verhalten, daß dergleichen Essigfabrikanten, sobald sie nur keine der Gesundheit schädliche Sachen dazu gebrauchen, in dem Debit derselben nicht skanirt, sondern ihnen solcher, auf dem bisherigen Fuß, nachgelassen bleiben soll; in mehrerem Betracht es nur Thorheit ist, den spanischen Pfeffer als der Gesundheit schädlich anzugeben; da er bei verschiedenen Speisen gebraucht und ohne Schaden gegessen wird; auch ehe der indianische ins Land gekommen, man sich desselben ohne Besorgniß für die menschliche Gesundheit bedienet hat; wonach sich also sowohl gedachtes General-Directorium als Ober-Collegium medicum achten wird. Potsdam, den 2. Mai 1782. Friedrich."

Wir wollen hoffen, daß das Ober-Collegium medicum diese Allerhöchste Entscheidung mit ehrfurchtsvollem Schweigen hingenommen und sich damit getröstet haben werde, daß es nicht die Felder der Pflanzengeschichte und der Fischkunde waren (wir erinnern hier an den von Friedrich dem Großen im Glazischen erwähnten neuen Fisch), auf denen der Selbdenkönig den Kranz der Unsterblichkeit ernten sollte.

Ein Volk zum andern.

Mit besonderer Beziehung auf England und Deutschland.

Von

Friedrich Althaus.

In der alten Welt, so sagen wir uns gern, lebte jedes Volk ausschließlich für sich, schroff und abstoßend, ja feindselig gegen andere Völker.

In der neuen Zeit, sagen wir uns gern, besteht eine Gemeinsamkeit der Völker.

Ist das in Wahrheit der Fall oder ist die gegenseitige Anerkennung der Völker eine Zukunftshoffnung?