

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1941)

**Artikel:** Der Pfeffer  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988663>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## DER PFEFFER.

Wie noch viele andere Gewürze, stammt der Pfeffer ursprünglich aus Indien. Seine engere Heimat ist die „Pfefferküste“ (Malabarküste), die auch heute noch den besten Pfeffer liefert. Durch die Feldzüge Alexanders des Grossen gelangten die indischen Gewürze über Persien und Kleinasien zu den Griechen und Römern. Pfeffer war damals der meistbegehrte Artikel des Gewürzhandels. Im Mittelalter kämpften Venedig und Genua lange Zeit um die Alleinherrschaft in der Einfuhr von Pfeffer; es gelang der stolzen Lagunenstadt, das Monopol an sich zu reißen. Venedig, aber auch Städte, die den Weiterverkauf betrieben, gelangten durch den Handel mit Pfeffer zu grossem Reichtum.

Im Mittelalter galt der Pfeffer als Krone aller Gewürze. Vielfach wurden Zölle in Pfeffer entrichtet und bei Geldnot erlangte er sogar die Bedeutung eines gangbaren Zahlungsmittels. Als Kolumbus im Jahre 1492 aufbrach, um die Reichtümer Indiens zu finden, hoffte er, von dort auch den vielbegehrten Pfeffer heimzubringen. So trug dieses Gewürz unmittelbar zur Entdeckung Amerikas bei. Aber erst Vasco da Gama's Schiffe kehrten 1499 reich beladen mit Gewürzen aus Indien heim nach Lissabon, das zum wichtigsten Handelshafen Europas wurde. Das Monopol des einträglichen Pfefferhandels hatte das portugiesische Herrscherhaus während zwei Jahrhunderten in Händen. Als dann aber die Holländer und Engländer ihren Kolonialbesitz ausdehnten, nahm die Bedeutung Lissabons ab. Holland und England schufen sich nun durch den Gewürzhandel eine der wichtigsten Grundlagen zu ihrem Reichtum. Auch jetzt noch nimmt der Pfeffer im Gewürzhandel einen ersten Platz ein. Pfeffer wird in Vorder-Indien, Malakka und den malaiischen Inseln angepflanzt. Aus Samen oder Stecklingen wird die Pflanze gezogen und wie Hopfen an Stangen, Spalieren oder Stützbäumchen emporgeleitet. Im Alter von 3—4 Jahren trägt das Gewächs erstmals Früchte, erreicht dann seine volle Tragbarkeit im 7.—9. Jahr und behält sie bis gegen das 20. Jahr. Nachher wird der alte Strauch durch einen jungen ersetzt. Werden die Früchte unreif geerntet und rasch getrocknet,



Zweig eines Pfefferstrauches. Aus den ährenartig hängenden Blütenständen wachsen erbsengrosse, grellrote Steinfrüchte. Ein dünnes Fruchtfleisch schliesst das hartschalige Samenkorn, den „Pfeffer“, ein.

so erhält man schwarzen Pfeffer. Die ausgereiften und dann geschälten Beeren kommen als weisser Pfeffer in den Handel. Er ist milder im Geschmack, aber teurer.