

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...**

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen  
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den  
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

**Bertuch, Friedrich Justin**

**Rumburg, [1807?]**

Der Kuemmel

[urn:nbn:de:bsz:31-263339](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263339)

Der spanische Anis, welchen man den alicantischen nennt, verdient seiner Güte wegen vor andern den Vorzug; denn ob er gleich an Körnern kleiner ist, so hat er doch mehr Gewürzhafte. Alle Anis schmeckt süß, gewürzhaft, und hat einen mehr oder weniger starken angenehmen Geruch. Er enthält ein ätherisches Del, welches man durch die Destillation bekommt. Drey Pfund Anisamen geben zwey Loth Del und drüber. Es scheint dieses Del in der Rinde des Samens zu stecken. Seine Farbe ist gelb; der Geruch wie vom Samen selbst. In sehr mäßiger Kälte verhärtet es sich zu einer durchsichtigen, butterartigen Masse. Es wird in der Medicin häufig gebraucht. Einige Tropfen davon auf Zucker gegossen und eingenommen treiben Blähungen. — Außer diesen kann man auch ein Del durch das Pressen aus den Körnern erhalten. Man gewinnt dadurch mehr, es hat aber weder Geruch noch Geschmack, und wird nicht gebraucht. Das ausgepreßte Del hat im Marke der Körner seinen Sitz. Man hat ferner in den Apotheken Aniswasser, welches einen gewürzhaften und angenehmen Geruch besitzt, und Anisspiritus, welcher gleichfalls Blähungen treibt.

Der Same gehört zu den erhitzen Mitteln, und wird von den Aerzten in Brust- und Magenkrankheiten, die von Verschleimung herrühren, verschrieben. Wichtig und ausbreitet ist sein Gebrauch als Gewürz an Speisen und in Naschwerken. Viele mischen ihn unter das Brod, welches einen lieblichen Geschmack davon erhält. In den Küchen werden manche Speisen damit gewürzt. Die Brantweimbrenner ziehen Brantwein darüber ab, und die Zuckerbäcker überzuckern die Körner, backen Aniskuchen und dergl.

Im Handel pflegt viel Betrügerey mit dem Anis vorzugehen. Manche feuchten ihn z. B. an, damit er desto schwerer wiege. Er wird dadurch dumpfig und schimmlich, und verliert seinen Geruch und Geschmack. Auch mischt man zerbröckelte, trockne Lehmkörner darunter.

## Der Kümmel.

(*Carum carvi.*)

Weit bekannter und gemeiner, als der Anis, ist ein anderes im eigentlichen Verstande einheimisches Gewürz, das man gewöhnlich Kümmel, in vielen Gegenden Deutschlands aber auch Carwe, oder Karve und Wiesenkümmel nennt. Die Pflanze, deren Same den Kümmel gibt, wächst an manchen Orten in Menge auf Wiesen und Rainen in Deutschland und in ganz Europa wild. Sie wird ungefähr einen bis zwey Fuß hoch, und dauert zwey Jahre. Die Wurzel bildet eine dünne, längliche, mit Fasern besetzte Rube; der Stängel ist

glatt und gereift; die langgestielten Blätter sind dunkelgrün, glatt glänzend, vielfach gefiedert, und theilen sich zuletzt in mehrere kleine Blättchen. Oben breitet sich der Stängel in mehrere kleine Zweige aus, an deren Spitzen die weißen Blüthen hervorkommen. Diese bilden gleichfalls Dolden oder Schirme, die aber mehrentheils ungleich sind. Der gemeinschaftliche Schirm hat zehn Strahlen und oft eine einblättrige Hülle; die besondern Schirme sind hüllenlos; die Blüthen gleich groß, in der Mitte des Schirms unfruchtbar; die Blumenkrone besteht aber aus fünf ungleichen Blättern; die Frucht und ihr Same ist länglich und gestreift.

Ob man gleich den Kümmel überall wild antrifft, so würde doch dieser, wenn man ihn auch mit aller Sorgfalt einsammeln wollte, zu dem großen Verbruche nicht hinlänglich seyn. Man bauet ihn daher in vielen Gegenden Deutschlands und in andern Ländern auf Feldern und in Gärten im Großen an. Es ist ein sehr einträgliches Gewächs, und bringt, wenn er gut geräth, mehr Vortheil als der Getreidebau. Gutes, lockeres, nicht mageres, aber auch nicht zu fettes Land ist das beste für ihn; doch kommt er fast in jedem andern Boden gut fort. Zur Ausfaat nimmt man frischen Kümmel, und streuet ihn, mit Sand vermischet, entweder im Mai, oder im August auf ein gut bearbeitetes und gedüngtes Land. Die Pflanzen bleiben im ersten Jahr niedrig, und schießen erst im folgenden in Stängeln auf. Sie werden viel höher als die wilden, und bringen auch größere und nicht so scharf schmeckende Samen. Im Juni erscheint die Blüthe, und im Juli und August gelangt der Same zur Reife. Man schneidet nun Abends oder Morgens die ganzen Stängel ab, breitet sie auf einem Tuche aus, und läßt sie an der Luft und Sonne trocknen. Der Same, der fast von selbst abfällt, wird leicht mit Klöppeln abgeschlagen, dann vom Staube und andern Unreinigkeiten befreiet, und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

In vielen Gegenden wird auf den Bau des Kümmels noch mehr Sorgfalt verwandt. Man begnügt sich nicht, denselben zu säen und stehen zu lassen, sondern man versetzt die jungen, im Frühjahr auf ein Gartenbeet gesäeten, Pflanzen etwa um Johannis in Reihen, einen Fuß weit von einander entfernt, behacket sie hernach wie den Kohl, reinigt sie von allem Unkraute, und läßt sie dann den Winter über stehen. Die angewandte Mühe wird durch eine desto reichlichere Aerndte vollkommen belohnt.

Der Verbrauch des Kümmels, als eines gesunden und wohlschmeckenden Gewürzes, ist sehr groß. Man mischt ihn unter das Brod, in den Käsen zc. würzt eine Menge von Speisen damit, zieht Brantwein darüber ab u. s. w. Er enthält viel ätherisches Del, welches bey der Destillation übergeht. Aus dreyßig Unzen Samen erhält man etwa eine Unze Del, welches eine gelbliche Farbe, einen heißen und scharfen Geschmack besitzt, und sowohl innerlich als äußerlich für ein wirksames Arzneymittel gehalten wird. Man bereitet auch Kümmelwasser durch die Destillation. Es ist sehr gewürzhast und treibt Blähungen. Diese Eigenschaft besitzt aber auch der bloße Same im hohen Grade; überdieß erwärmt und stärkt er den Magen, lindert die Schmerzen in demselben und in den Eingeweiden u. s. w.

Heußerlich legt man ihn zerstoßen auf einem Tuche auf die Stirn, und vertreibt damit Kopfweh.

Die Blätter soll man als Salat genießen können. Sie geben ein vortreffliches Futter für die Schafe. Die Wurzeln von versetzten Kümmelstauden, die größer werden, als von andern, geben gekocht ein vortreffliches Gemüse. Sie gleichen den Zuckerwurzeln im Geschmacke.

(Liquor Sili.)

(Liquor Sili.)

(Liquor Sili.)