

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 Anis

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

Der Anis.

(*Pimpinella anisum.*)

Man rechnet die Anispflanze zu einem Geschlechte, das den Namen Bibernel oder Pimpernell führt, und wovon einige Gattungen bey uns wild wachsen. Der Anis ist eine einjährige, ungefähr zwey bis drey Fuß hohe Pflanze. Ihr gerader, gestreifter Stängel theilt sich oben in mehrere Zweige, und hat glatte glänzende, gegenüber stehende Blätter, welche der Gestalt und den Einschnitten nach verschieden sind. Die an der Wurzel und überhaupt an dem untern Theile des Stängels sind eyrund, einfach und in drey große zackige Lappen getheilt. Die obern Stängelblätter sind zwar auch in drey Lappen zerschnitten; aber der mittlere ist wiederum dreyimal getheilt. Die obersten bestehen aus mehreren kleinen Blättchen, und sind fast wie gefiedert. Die Schirmlblüthe ist klein, weiß, und kommt an den Enden der Zweige hervor. Sowohl der kleinere als der größere Schirm ist vielstrahlig und hülsenlos; die Blüthen sind alle fruchtbar und ziemlich gleichförmig; die Frucht ist rundlich, mit gestreiften, flachen Samen, der unter dem Namen Anis den eigentlich brauchbaren Theil der Pflanze ausmacht. Sie gehört, wie alle Schirmpflanzen, in die fünfte Klasse.

Wild wächst der Anis ursprünglich in Aegypten, Syrien und andern Ländern des Orients. Man bauet ihn aber auch in Menge auf den Feldern und in Gärten im südlichen Europa, besonders auf Malta, in Frankreich, Spanien und selbst in manchen Gegenden Deutschlands, z. B. in Obersachsen. Thüringen allein soll mehrere hundert Centner jährlich ausführen. — Die Pflanze verlangt einen guten, lockern, wohlgedüngten und sorgfältig zubereiteten Boden. Der Same wird sehr zeitig im Frühjahre gesät, und geht bald auf; ohne daß man ihn, wie Einige vorgeben, erst mit Honigwasser zu benezen braucht. Kälte und feuchte Witterung soll den Pflanzen schädlich seyn; sie verfaulen, wie man sagt, dabey, und fallen um. Die Blüthen geben den Bienen reichlichen Stoff zu Honig. Wenn die Stängel und Blätter gelb zu werden anfangen, nimmt man den Samen ab, weil er ausfällt, wosern man ihn zu lange stehen läßt.

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