

gejätet, verzogen, und mit der Frette bearbeitet. Im Monat Juni kömmt derselbe zur Reife, und wird dann eben so behandelt, als wie der Koriander.

Der Feldkümmel unterscheidet sich vom wilden Wiesenkümmel nur allein durch ein größeres Saamenkorn.

Man zählte den Zentner zu 20 — 24 fl., und machte immer eine so gute Aerndte, als mit Anis. Auch läßt sich derselbe leichter und länger selbst nur in Säcken aufbewahren! Dasselbe gilt vom

S. 157.

Fenchel.

Er wurde auch wie der Kümmel gebaut, und verlangte nur ein besseres Land. Gewöhnlich säete man denselben, so wie dormal noch in einzelnen Stöcken. Die Behandlung ist dieselbe als bey'm Kümmel, nur daß der Fenchel noch weiter von einander abstehen will. Nur die Aerndte ist mehr erschwert, da der Fenchel nicht auf einmal reift, sondern nur zuerst die mittlere Saamendolde und so fort. Deshalb muß man Anfangs die zeitigen Dolden einzeln abnehmen, bis die übrigen nachgereist sind. Man hat noch stärkere Aerndten als bey'm Kümmel. Die Aerndte ist um 6 Wochen später. Wenn derselbe recht zeitig ist, so läßt er sich sehr leicht reinigen, und dann aufbewahren. Man verkaufte den Zentner zu 30 — 40 fl., dormal stockt der Absatz hieran gänzlich. Man giebt einzig dem Kaffee die Schuld, und glaubt, daß seit der Zeit, wo Jedermann Kaffee trinkt, weniger Brandwein consumirt werde, somit diese Arten Gewürzpflanzen nicht mehr abgesetzt werden könnten,