

## Kümmel

ein Service von [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de)

---

**Kümmel** •—• oder karbe, franz. cumin, engl. Caraway, cummin

Der Samen der Kümmelpflanze welche im nördlichen Europa auf den Wiesen wild wächst, meist aber, und zwar vorzugsweise bei Halle, Erfurt, Bamberg, Nürnberg, auf Feldern, hier und da auch in den Gärten angebaut wird. Die länglichen etwas gekrümmten, an den Enden spitz zulaufenden, mit mehreren Rippen versehenen grünlichbraunen Samenkörner haben einen eigentümlich gewürzhaften, erwärmenden Geschmack und einen stark balsamischen Geruch; sie dienen als Küchengewürz für Suppen, Saucen, und Backwerk, Käse und mehrere Wurstarten, werden sehr viel zur Destillation von Branntwein und Liqueur benutzt und finden ebenso wie das aus ihnen gezogene ätherische Öl in der Arzneikunde Verwendung als magenstärkendes, blähungstreibendes Mittel.

Die Pflanzen lieben einen kalkreichen, lockeren Lehmboden, werden im April oder Mai gesät, müssen gut gejätet werden, 15 bis 18 Zentimeter con einander entfernt stehen und tragen erst im zweiten Jahr Samen, welche dann ende Juni reif werden.

Man zieht die Pflanzen dann früh oder Abends heraus, bidet sie im Bunde und setzt sie im Haufen, um die nach dem Trocknen auszudrechen.

*Quelle:*

*Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 1. Band, Seite 638 aus dem Jahre 1886*

---

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kuemmel/home.html>

---

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

ein Service von Josef Dirschl, [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de) - [info@brauchtumsseiten.de](mailto:info@brauchtumsseiten.de)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED