

ANETHUM FOENICULUM. L.

Fenchel-Dill. — ital. Finocchio forte.
ung. Anis Kapor. — slav. Fenykl.

Linn. Syst. sexual. Class. V. Pentandria; Ord. 2. Digynia.

Linn. Syst. nat. Ord. Umbellatae.

Jussieu Syst. nat. Class. XII. Plantae dicotyledones, polypetalae. Stamina epigyna; Ord. 4. Umbelliferae.

Cassel Syst. nat. Class. IV; Ord. 1; Gruppe 1; Sippschaft 1. Dolden (Umbellatae.)

Vest Syst. horti Johannei. Class. V. Dichlamidium; Fam. 52. Umbellatae.

Bot. *Synonym.* Meum foeniculum. Sprengel; Foeniculum officinale. All.; Foeniculum vulgare. Gaert. Hoff.; Ligusticum foeniculum. Roth.

Pharm. *Synonym.* Foeniculum; Foeniculum commune; Foeniculum dulce; Foeniculum vulgare.
Fenchel. Dill. Garten-Fenchel.

Character Gener. Petala involuta, integra; semina parva, striata, subovata, subcompressa.
Blumenblätter eingerollt, ganz; Samen klein, gestreift, fast eyförmig, etwas zusammengedrückt.

Character Spec. Anethum Foeniculum: perenne, fructibus ovatis.
Ausdauernd, mit eyförmigen Früchten.

Eine ausdauernde Pflanze. Die Wurzel ist spindelförmig, weiss, ästig. Die Stängel sind 4 — 8 Fuss hoch, glatt, gestreift, graugrün, oben ästig, mit einem weissen Mark gefüllt. Die Blätter sind gross, glatt, dreyfach-gefiedert, oder unregelmässig zusammengesetzt; die Blättchen linienförmig-fadenförmig, dreyfach-gefiedert-geschlitzt, graugrün, oben gefurcht, unten mit 3 Streifen bezeichnet; die Blattscheiden gross, stängelumfassend. Die Blumen stehen in etwas lockeren Dolden; die Hüllen fehlen; der eigene Kelch ist kaum sichtbar. Die Blumenkrone ist fünfblättrig: die Kronenblättchen zusammengerollt, kurz, gelb. Staubfäden sind fünf, haarförmig; die Staubbeutel rundlich. Der Fruchtknoten ist unten; zwey undeutliche Griffeln; die Narben sind stumpf. Die Frucht fast eyförmig, zusammengedrückt, gestreift, in zwey Theile theilbar; Samen sind zwey, fast eyförmig, von einer Seite convex und gestreift, von der andern flach.

Der Fenchel wächst im südlichen Europa, nach Marschall von Bieberstein in der Provinz Schiruan in Taurien in grosser Menge wild; bey uns wird er häufig in Gärten gezogen, kommt aber auch hier und da auf Aeckern, an Wegen, auf Schutthäufen, und an Weingärten wild vor. Die Blüthezeit ist im Juny und July, der Same reift im August und September.

Officinell ist der Same, die Einsammlungszeit ist bey voller Reife der Früchte.

Der Fenchelsame, Semen Foeniculi, ist länglich, auf einer Seite platt, auf der andern bauchig, gestreift, schmal, schwer, etwas rau, zuweilen ein wenig gekrümmt, von bräunlich-gelber Farbe, einem eigenen, starken angenehmen Geruch, und gewürzhaft süsslichen Geschmack. Der Boden und die Cultur wirkt auf die Güte des Fenchels bedeutend. Man unterscheidet im Handel den Bamberger-, Erfurter-, Meissner-, Römischen- und Florentinischen Fenchel. Der römische oder italienische Fenchel, der viel grösser, und süsser im Geschmack ist, artet bey uns aus, wenn er gebaut wird, in den gewöhnlichen. In Italien wird der süsse Fenchel sehr geschätzt; er bekommt kurze, dicke Stängel, welche in einem guten Boden oft armsdick werden, die, wenn sie ungefähr 8 Zoll lang sind, mit Erde bedeckt werden, wodurch sie weiss und mürbe bleiben, die man dann roh mit Pfeffer und Essig geniesst; die zarten Fenchelblätter werden zum Salat verwendet.

Aus dem Fenchel-Samen sind nachstehende Präparate officinell:

1. Das aetherische Fenchelöl, *Oleum Foeniculi aethereum*, durch Destillation des zerquetschten Samens mit Wasser erhalten. Es ist hellgelb von Farbe, besitzt ein specifisches Gewicht von 0,997, hat den eigenthümlichen Geruch und Geschmack des Samens, stockt etwas unter $+ 8^{\circ}$ R., lässt sich mit Weingeist mischen, und zerfällt, wenn es mit heissem Wasser behandelt worden, beym Abkühlen desselben in ein wasserhelles auf dem Wasser schwimmendes Oehl, und in eine butterartige, in Wasser zu Boden sinkende Masse. Dieses Oehl wird durch den Handel aus Thüringen, Erfurt, Halle, u. a. O. bezogen.

2. Das destillirte Wasser, *Aqua Foeniculi*, durch Destillation des Samens mit dem zehnfachen Gewicht gemeinen Wassers erhalten.

3. Der Fenchelsyrup, *Syrupus Foeniculi*.

4. Fenchelzucker, *Elaeosaccharum Foeniculi*. Ausserdem wird er zur Bereitung der Aqua Carminativa verwendet.

Vormahls war auch noch die Fenchelwurzel, *Radix Foeniculi*, officinell. Diese ist fingersdick, spindelförmig, am Ende zweytheilig, nur wenig faserig, weiss von Farbe, von süssem, aromatischen Geschmack, und starkem angenehmen Geruch, welchen sie aber durch das Trocknen grösstentheils verliert.

Die medicinischen Kräfte des Fenchels sind: stärkend, blähungtreibend, reinigend. Man gebraucht ihn als ein Brustmittel; in Schleimhusten, wobey der Speichel zähe und dick ist; in Wechselfiebern; mit Milch abgekocht zum Getränk für Säugende, um die Milch zu vermehren. Aeusserlich wird er in Augenkrankheiten u. s. w. angewendet.

Im gemeinen Leben braucht man den Samen als Gewürz zu mancherley Speisen.

Μαραθρον der Griechen scheint *Foeniculum* der Römer zu seyn, und von diesen ist es sehr geschätzt worden. *Hippocrates* (De morb. mul. Lib. 1. Sect. 5. p. 608. Foes.) schreibt ein Decoct von Fenchelkraut, oder Fenchelwurzel, um die Milch der Säugenden zu vermehren, vor; dessgleichen den Gebrauch des Krautes, oder des Samens, den *Dioscorides* (Mat. med. lib. 3. cap. 81. p. 205. Sarac.) zum gleichen Zweck empfiehlt.

Chemische Bemerkung. Der Hauptbestandtheil des Fenchels ist das oben erwähnte aetherische Oehl; ausserdem enthält der Same auch noch ein fettes Oehl, welches man durch's Pressen erhalten kann, dann Harz, Extractivstoff u. s. w.

Beym Altwerden des Fenchelöhl's, setzt sich darin ein Concret ab, welches harziger Natur ist.

Erklärung der Tafel 102.

- a) Ein blühender Zweig.
- b) Die Wurzel mit einem Wurzelblatt.
- c) Durchschnitt der Wurzel.
- d) Eine Blume vergrössert.
- e) Diese ohne Kronenblätter.
- f) Ein Blumenblatt vergrössert.
- g) Die Frucht.
- h) und i) Vergrösserte Samen.