

Растителни подправки.

Подправките служатъ за раздражаване организъмъ на вкуса и пищеварението. Тѣхното раздражающе дѣйствие произлиза отъ съдържанието имъ на етерически масла, както на пр. въ анасона и пр.

Анасонътъ е двѣгодишно растение, което сѣятъ въ България (Хасковскій окръгъ) и пр. Нѣмско, Франция, Чешко, Русия, Испания и пр. и правятъ съ сѣмената му добра търговия. Въ търговията се разпознава французскій, испанскій и прусскій анасонъ. Употрѣблява се за правение ракия и пр.; етерическото масло, което се намира въ сѣмената на анасона, е причината, гдѣто ракията побѣлява, като я смѣсимъ съ вода.

Кориандръ (тур. кишнишъ). Сѣмената му иматъ приятенъ вкусъ. Англичитѣ приготвяватъ „кориандрово пиво“. Това растение произхожда отъ Левантинъ и Южна Европа. Сѣе се въ срѣдня Европа.

Кимионъ. Двѣгодишно растение, което обича влажнитѣ ниви. То се употрѣблява за правение „киминова ракия“. Сѣе се особено въ Саксония, Моравия и пр.

Мензухаръ. Отъ цвѣтоветѣ му зематъ шики (горната частъ на плодникътъ) и ги сушатъ и продаватъ. Той се употрѣблява още и въ готварството. Отгледва се особено въ Долна Австрия; на една ока сушени шики влизатъ 40.000 цвѣта.

Синапъ (горчица, *Sinapis alba*). Въ много европейски страни се отгледва синапътъ, отъ сѣмената на който изкарватъ една горчива подправка. Отъ руската губерния Саратовъ разпращатъ познатий „саратовскій синапъ“.