

Die Kartoffel stammt ursprünglich aus Chile, wo sie noch jetzt sich wild findet. Ihr Anbau war in Südamerika schon vor Ankunft der Spanier sehr verbreitet, wurde aber in Mexiko erst nach Ankunft der Europäer betrieben. Kartoffelbau ist jetzt fast über die ganze Erde, von Hammerfest, der nördlichsten Stadt der Erde, bis Neuseeland ausgedehnt.

2. Woher kommt es, daß die Kartoffelknollen uns nähren können? Wenn ihr auf eurem Teller eine Kartoffel zerschneidet, so bemerkt ihr an dem Messer eine mehrlartige Masse. Diese nennt man Stärkemehl. Wenn man die rohen Kartoffeln zerreibt und den Brei in einem Tuche ausdrückt, so sondert sich eine Flüssigkeit ab. In dieser senkt sich ein mehlarziger Stoff von glänzend weißem Ansehen rasch zu Boden. Dies ist das Stärkemehl ohne alle Beimischung. Der Brei aber besteht aus einem faserigen Stoff. Das ist das Zellengewebe, das aus Tausenden von Zellen zusammengesetzt ist. In jeder derselben ist Stärkemehl zu finden, Körnchen an Körnchen. Und dieses Stärkemehl ist der vorzüglichste Nahrungstoff, den uns die Kartoffel bietet. Dieser Stoff ist weit verbreitet im Pflanzenreiche; wie in der Kartoffel, so ist er auch im Getreide und in den Hülsenfrüchten enthalten.

3. Von den übrigen Gemüsepflanzen ist der Kohl am wichtigsten. Wir bauen Rot- und Weißkohl, Grünkohl, Kohlrüben (Brucken) und Kohlrabi. Die Mohrrübe gehört zu den Doldenpflanzen. Alle soeben genannten Küchengewächse sind zweijährig, d. h. sie brauchen zwei Jahre, um die Frucht zu zeitigen. Im ersten Jahre verwenden sie allen Saft auf die Bildung der Blätter und der Wurzeln, und darin liegt ihre Bedeutung für den Menschen. Einjährige Gemüsepflanzen sind Bohnen und Erbsen, die zu den Hülsenfrüchtlern oder Schmetterlingsblütlern gehören.

Nach W. Müller.

137. Gewürzpflanzen.

(Der früheren
Ausf. Nr. 133.)

Mehrere Pflanzen werden in unseren Gärten deshalb gezogen, weil sie einen scharfen oder gewürzhaften Geschmack haben und als angenehmer Zusatz zu andern Speisen dienen; man nennt sie deshalb Gewürzpflanzen. So benutzt man die Wurzeln der Sellerie, der Petersilie und des Meerrettichs, — die Blätter der Petersilie und des Schnittlauchs, — die Stengel vom Porree, — die Zwiebeln von den verschiedenen Laucharten: gemeine Zwiebel, Schalotte, Knoblauch, — den Samen vom Fenchel, Dill, Anis und Kümmel. — Aus dem Samen vom Senf wird ein vielgebrauchtes Gewürz bereitet, welches Senf oder Mostrich heißt.

Die wichtigsten ausländischen Gewürze sind der Pfeffer und der Zimt. Der Pfeffer kommt von einem Strauche in Ostindien. Dieser Strauch hat einen kletternden Stamm und umrankt wie der Epheu die Stämme der Bäume 6—8 m hoch. Die Früchte hängen nach der Art der Johannisbeeren in Trauben beisammen. Nur in sehr heißen Ländern kann der Pfeffer gedeihen; denn er saugt sein Feuer aus der Sonnenglut. Die Beeren sind zuerst grün und beim