

Kohl, Kohlrabi, Blumenkohl, Wälschkohl, Weißkohl, Radieschen, Erbsen, Bohnen, Linsen u. a. m. Die Runkelrüben haben einen süßen Saft, aus welchem sich ein sehr schöner Zucker bereiten läßt. Folgende Gewürzkräuter ziehen wir in Gärten: Kerbel, Raute, Salbei, Melisse, Pfefferkraut, Portulak, Sauerampfer, Löb-
 felkraut, Majoran, Thimian, Anis, Fenchel, Kümmel, Dill, Drajun, Beifuß, Senf und Koriander. Andre Kräuter dienen als Gewürz und zur Arznei, z. B. der Rhabarber, die Kamille, der Baldrian, die Schafgarbe, der Sauerklee, der Ingwer, die Vanille und Kardamom. Der Ingwer wächst in Indien in sumpfigen Gegenden und andern feuchten Orten. Wir gebrauchen die Wurzeln seines schilffartigen Stengels. Die Vanille ist ein Kriechgewächs mit Schoten, worin die Körner sind, die wir zur Chocolate gebrauchen. Die Ananas, ein amerikanisches Gewächs, wird bei uns nur in Treibhäusern gezogen und hat eine köstliche Frucht.

Noch giebt es Futterkräuter, welche vorzüglich deßhalb angebauet werden, weil sie ein gutes, nahrhaftes Futter für unsere Hausthiere sind, z. B. der gemeine oder rothe Klee, die Esparsette, die Lucerne, der Ackerspergel oder Spargel, die Wicken und einige Kessellarten.

Der Flachs und Hanf, der Taback, der Hopfen, die Rübsaat und der Rohn sind für uns von großem Nutzen. Wozu gebrauchen wir sie? Einige Kräuter heißen Farbekräuter, als: Krapp oder Färberröthe, der Waid, die Scharte, der Safflor, der eigentlich aus Aegypten abstammt, aber auch in Deutschland, z. B. im Thüringschen, gebauet wird und eine schöne rothe Farbe giebt, und der Safran.

Die Kartoffeln, die bei uns ein Hauptnahrungsmittel geworden sind, sind zuerst 1585 aus Virginien in Nordamerika nach Europa, um das Jahr 1623 nach Island, von da nach England und so weiter nach den Niederlanden und in unsere Gegenden gekommen. Die Tabackspflanze ist aus Amerika nach Europa