

Gemüse bereitet, am meisten aber dient er zur Würze anderer Speisen. In gutem, etwas feuchtem Boden werden die Knollen zart und süß, sonst aber leicht scharf und unangenehm. Petersilie und Kerbel wird sich keine Hausfrau so leicht abgehen lassen. Gar viele Speisen werden dadurch schmackhaft gemacht, und in dem Garten nehmen sie nicht viel Platz weg. Kerbelsuppe soll besonders Kranken anzurathen sein, welche unruhig schlafen. Es scheint das unschuldige Kräutchen betäubt ein wenig. Mit Dill macht man die Gurken ein, sonst läßt sich von seiner grünlichen Dolde auf glattem Stengel nicht viel rühmen. Allgemeiner ist der Kümmel im Gebrauche; denn das feine, ätherische Öl seiner Samentörner macht ihn nicht bloß in Suppen und Gemüsen angenehm, sondern vorzüglich in dem Brod und in dem Käse. Auch Branntwein wird über Kümmel abgezogen, und hat dann einen ihm ähnlichen Geschmack. Die Landleute haben aber den Kümmel noch aus andern Gründen gern auf ihren Wiesen. Er ist ein vortreffliches Viehfutter und zeigt immer einen guten Boden an. Darin ist er dem viel gewöhnlicheren Kälberkropf, welcher von Unkundigen leicht mit ihm verwechselt wird, weit vorzuziehen. Weil man vordem häufig Kümmel mit Salz vermischt als Zukost zu dem Brod auf den Tisch brachte, so nennt man noch jetzt eine weiß und schwärzlich geförnte Farbe Kümmel und Salz.

91. Die Schotengewächse.

Die meisten und wichtigsten unserer Schotengewächse sind auch Ölpflanzen, weil die zu beiden Seiten der dünnen Scheidewand in der Schote liegenden Körnchen Öl enthalten, das in besonderen Mühlen ausgepreßt, oder wie man sagt, geschlagen wird. Am reichlichsten gibt der Keps aus, dessen herrliche, gelbe Blüthe im Frühling den Feldern zur Zierde und den Bienen zur Nahrung dient. Eine andere Sorte, die erst im Frühjahr gesäet wird, gibt minder gutes Öl und wird vorzüglich in den rauheren Gegenden angebaut. Denn die Kepsäcker leiden im Winter leicht von dem Froste Noth. Kommen sie aber unbeschädigt durch, so gewähren sie einen besseren Ertrag, als wenn sie mit Weizen bestellt gewesen wären. Denn das Kepsöl steht zwar dem Mohn- und Nuß-, auch dem Buchelöl nach, ist aber zum Brennen vortrefflich und wird in ungeheuren Quantitäten verbraucht. Die Samentörner des Kepses sind zwar so klein wie Stecknadelköpfe; die Menge der in einem Schötchen enthaltenen und die Menge der Schoten an einem Stengel bringt Dies jedoch wieder ein. Statt des Namens Keps hört man mancherlei andere: Rübsamen, Rübsen, Kohl, Winterfamen u. s. w.

In der That sind aber die Kohlarten alle und die Rübenarten zum Theile mit dem Keps verwandt, indem sie ebenfalls Schoten mit öligen Samen, auch gelbe Ablättrige Blüthen tragen. Bei ihnen sind jedoch andere Theile nutzbarer als der Samen. Bei dem Kopfkohl, Weißkraut, Blaukraut, Rothkraut hier und da auch Kappes genannt, sind es die zu einem festen Kopfe (Haupte) zusammengewachsenen Blätter, welche entweder frisch oder eingemacht als Gemüse dienen. Es gibt wohl kein in ganz Deutschland in gleichem Grade verbreitetes Gemüse als das Sauerkraut. Es wird in große Fässer mit Salz eingestampft