175.

Ein sehr gemeines, aber nur in wenigen Gegenden benutztes Kraut zum Zugemüse.

In vielen Küchen nennt man die Zeit von Ostern bis Johannis das magere Vierteljahr, deswegen, weil die durchwinterten Kochspeisen zu Ende gehen, und die neuen Gemüse erst nach und nach wiederkehren.

Um nun diesem Mangel für eine Küche möglichst vorzubeugen, so versorge man sich in seinem Garten nicht bloß mit Spinat, Winterkraut u. s. w., sondern bepflanze auch gleich nach Ostern ein oder etliche Beete mit Erdbirnen oder Kartoffeln, die dann gegen Pfingsten gehackt werden können. Diese gewähren den Vortheil, daß man von der Zeit an einen Theil des jungen grünen Krautes von dem Erdbirnstocke nehmen, und es gerade so, wie man mit Braunkohl ꝛc. verfährt, als Kochkraut behandeln kann. Man brühet oder kocht es nämlich, drückt es dann, wie Braunkohl, aus, wiegt oder hackt es klein, und behandelt es ferner gerade so, wie andere Kohlarten. Wer es versucht hat, der hat diesen Kohl weit besser und kräftiger gefunden, als z. B. den Spinat ꝛc.

Im Gebirge, im Voigtlande und in andern Gegenden wird dieser Kohl von mehrern schon seit vielen Jahren so benutzt; daher kann er auch anderwärts mit Nutzen gebraucht werden, da er, wenn Spinat, Winterkraut ꝛc. zu Ende gehen, und fast den ganzen Winter gebraucht werden kann.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn322820731/518 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG