



Des andern Theils Zwölfter Absatz /

Von Allerlei Gewächsen und Früchten.

Das erste Kapittel

Von Kohl und dessen Zubereitung.

Der Kohl ist unter allen Küchenkräutern sonderzweif-
fel das fürnemste und nützlichste / als welchen man
auf hunderterlei Art zum Gebrauch bringen kan.

Weilen es aber dessen vielerlei Arten gibt / als
wil ich selbe nach der Ordnung erzehlen: Und ist wol
der Blumenkohl der fürnemste: diesem folget der
Savoierkohl / von welchem der krauseste der beste: denn ist der Rü-
bekohl. Der nützlichste aber in der Haushaltung ist der weisse /
welchen man an etlichen Orten auch weiß Kraut nennet / wie die
Spinath / Grünkraut / und das ganze Jahr / so wol für das Ge-
sinde / als für der Herren Tische gebrauchen kan. Es ist aber des-
sen auch vielerlei Art; Man hat den großen weissen / den kleinen /
und den ganz braunen / oder rohten / welcher nur zum Salat dienet.
Denn ist der weiße Schnittkohl also genennet / weil er wieder wächst /
wenn man ihm abgeschnitten / nicht anders / als die Spinath / denn
er bediut keine Köpfgn / wie die erstgenenneten. Diesem folget
endlich der braune / welcher auch vielerlei Art: man hat ihn krauß
und niedrig / glatt und sehr hoch / und denn den Winterkohl / wel-
cher um Johannis geseet wird / stehet den Winter durch / und wird
im Frühling umgepflanzt: daher er auch Frühkohl genennet wird:
Wie man denn eben dergleichen weissen Kohl hat / welcher so wol