



Des andern Theils Zwölfter Absatz /

Von Allerlei Gewächsen und Früchten.

Das erste Kapittel

Von Kohl und dessen Zubereitung.

Der Kohl ist unter allen Küchenkräutern sonderzweifel 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 Savojerkohl / von welchem der krauseste der beste: denn ist der Rübekohl. 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 Gesinde / als für der Herren Tische gebrauchen kan. Es ist aber dessen 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 Köpfggen / 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 / welcher 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