

sorgfältig und gleichmäßig unter Vermeidung jeder Quetschung und Pressung mit 16 Gewichtsteilen scharf getrocknetem Kochsalz vermischt. Wenn letzteres allen Saft der Selleriescheiben aufgesaugt hat, stellt man das Salz in einer Schale eine halbe Stunde lang in den Ofen. Darauf wird zehn Minuten lang umgerührt und dann wieder getrocknet, bis das Salz zusammengebacken ist. Dasselbe wird nun gepulvert, abgeseiht und in gut verschlossenen Gefäßen aufbewahrt. — Beim zweiten Verfahren werden 120 Gewichtsteile Kochsalz mit 7 Gewichtsteilen Sellerieessenz getränkt. Die Essenz bereitet man durch siebentägige Mazeration von 1 Gewichtsteil Selleriesamen, den man vorher gequetscht hat, mit 3 Gewichtsteilen konzentriertem Weingeist und nachherige Filtration des Auszuges. Beim Trocknen des mit dem Gewürzauszug getränkten Kochsalzes im Ofen hat man darauf zu achten, daß die Temperatur nicht zu hoch angewendet wird, da sonst viel von dem Gewürzaroma verloren geht.

Die Gewürzkräuter.

Die Gewürzkräuter bilden unter den Gewürzen eine Klasse für sich und zählen zu den einheimischen oder europäischen Gewürzen. Sie kommen teilweise in frischem, andernteils in getrocknetem Zustande zur Verwendung und dienen in der Hauptsache zur Bereitung von Gewürzextrakten für die Fabrikation von Suppenwürze, Vorratssaucen usw. Sie sind nicht weniger wichtig zum Würzen, als die exotischen Gewürze und stehen diesen vielfach an Aroma nicht nach. Wenn nun auch im folgenden manche Pflanzenart nicht direkt als Gewürzkräuter bezeichnet werden kann, wie beispielsweise Möhren, Blumenkohl u. a., so müssen diese doch hier mit in die Klasse der Gewürzkräuter eingereiht werden, weil sie zur Herstellung von Pflanzenwürze-Extrakten dienen. Im allgemeinen bezeichnet man derartige Pflanzenarten als „Suppenkräuter“ zum Unterschied gegenüber den eigentlichen „Gewürzkräutern“.

Basilicum.

(Franz. basilic; engl. sweet basil; lat. *Ocimum basilicum*.)

Das Basilicum oder Königskraut gehört zu den feinen Gewürzkräutern und ist eine sehr gewürzig riechende Pflanze, bis 36 cm hoch, mit kleinen, eirunden Blättern und buschigem Wuchs, welche im Juni und Juli Blütenrispen mit kleinen, weißen Blüthen treibt. Von Basilicum gibt es verschiedene Arten und zwar kleinblättrige und großblättrige. Als Gewürzkräut dienen nur die kleinblättrigen Sorten dieser aus Ostindien und Persien stammenden Pflanze. Man baut sie sowohl feldmäßig oder im Garten auf fettem Boden an, schneidet sie vor dem Blühen ab und trocknet sie an Schnüre gereiht, worauf man die Aufbewahrung in gutschließenden Behältern vornimmt.

Beifuß.

(Franz. armoise; engl. mug-wort; lat. *Artemisia*.)

Der Beifuß wächst wild an Weg- und Grabenrändern, wird aber auch besonders für Handelszwecke in Gärten kultiviert. Es ist ein gewürzhalt und bitterlich riechendes und schmeckendes Kraut mit schmalen spitzigen, oben dunkelgrünen und auf der Unterseite mit einem weißlich glänzenden Filz überzogenen Blättern. Diese pflückt man ab, so daß nur die grünlichweißen, noch nicht geöffneten Blütenknöschen, die in Träubchen beisammenstehen, an den Stengeln stehen bleiben, welche man dann trocknet und in Beuteln lustig aufbewahrt.

Bohnenkraut.

(Franz. sarriette; engl. savoury; lat. *Satureja hortensis*.)

Das Bohnenkraut, auch unter dem Namen „Pfefferkraut“, „Röfle“ oder „Saturei“ bekannt, ist eines der gewürzhaftesten Kräuter. Es hat einen sehr ästigen Stengel, der eine Höhe von etwa 28 bis 30 cm erreicht, kleine, sehr schmale und lanzettförmige, dunkelgrüne Blätter, welche einen sehr starken, angenehmen würzi-

gen Geruch verbreiten, sowie sehr kleine blaßblaue oder rötliche Blüten. Es wird meistens in großen Gärten, seltener auf dem Felde angebaut, ist vorwiegend im südlichen Europa heimisch, gedeiht aber auch gut im mittleren Europa und wird theils in frischem, theils in getrocknetem Zustande verwendet.

Blumenkohl.

(Franz. choux-fleurs; engl. cauliflower; lat. Brassica cauliflora.)

Der Blumenkohl oder Karviol dient in der Hauptsache zur Herstellung von Suppenwürze und gehört zu den feinsten und schmackhaftesten Gemüsesorten. Er ist eine Abart des gewöhnlichen Krauskohls und unterscheidet sich von diesem in der Hauptsache dadurch, daß die Blütenstengel sich vor ihrer Entwicklung seitwärts verästen und einen dichten weißen Kopf von winzigkleinen Blütenknospen bilden. Um diesen recht dicht, weiß und fest zu erzielen, werden die Blätter der Pflanze zu geeigneter Zeit über dem Blütenkopf zusammengebunden und so der Blütenstengel dem Lichte und der Sonne entzogen und vor dem Aufschießen bewahrt. Der Blumenkohl wird seit dem 17. Jahrhundert in Deutschland angebaut, wo man die Aussaaten zu verschiedenen Zeiten macht, jenachdem man den Ertrag haben will. Besonders guten Ruf hat der wegen seiner Schönheit in der Umgegend von Erfurt und in Franken gezogene Blumenkohl erlangt, wo man ihn hauptsächlich im Frühjahr und Herbst zum Versand bringt. Am geschättesten ist der Blumenkohl mit recht festen, weißen und dichtgeschlossnem Blütenkopf, während derjenige mit lockerem Blütenkopf minderwertig ist und auch gewöhnlich stark Ungeziefer (Blattläuse) in den Blumen enthält. Daher erfordert seine Verwendung eine besondere Sorgfalt bei der Reinigung, die am besten durch Einlegen auf kurze Zeit in gesalzenes oder mit etwas Essig angesäuertes Wasser vorgenommen wird, wodurch alle etwa im Innern befindlichen Raupen oder Blattläuse entfernt werden.

Champignon.

(Franz. champignon; engl. mushroom; lat. Agaricus campestris.)

Vom Champignon oder Blätterschwamm gibt es verschiedene Arten, welche aber alle gute Speiseschwämme sind und zu den wohlschmeckendsten und würzigsten Pilzen gehören. Sie wachsen vom Juni bis Oktober in Wäldern, vorzüglich Laubwäldern, auf Tristen, Grasplätzen und Pferdeweiden nach warmen Regentagen wild, werden aber auch in besonderen Anlagen (Kellern, Treibhäusern, Gärten) gezüchtet, da ihre Verwendung eine sehr umfangreiche ist und die wildwachsenden Champignons bei weitem nicht den Bedarf decken. Indessen ist der Geschmack der wildgewachsenen entschieden weit kräftiger und würziger als derjenige der künstlich gezüchteten.

Von allen Champignonarten ist der Feld-Champignon der bekannteste. Sein Hut ist erst kugelig, dann glockenförmig, endlich ausgebreitet, weiß, etwas ins Gelbliche und Bräunliche spielend, etwas seidenglänzend, nicht schmierig. Die Blättchen (Lamellen) unter dem Hut sind anfänglich weiß, werden aber sehr bald blaßrosa, später rotbraun bis schwärzlich; der Stiel ist voll, weiß, glatt und trägt in seinem oberen Teil einen häutigen, weißen Ring. Das Fleisch des Feld-Champignons ist im allgemeinen weiß von Farbe, zuweilen aber auch rotbräunlich anlaufend, von angenehmem, oft etwas anisartigem Geruch und nussartigem Geschmack.

Die anderen Champignonarten unterscheiden sich von dem Feld-Champignon in manchen Merkmalen, haben aber stets blaßrosenrote oder fleischfarbige Blättchen (Lamellen) unter dem Hut. Die folgenden vier Champignonarten zeigen die nachstehend angegebenen Merkmale:

1. Der Acker- oder Schaf-Champignon (*Agaricus arvensis*), ganz weiß, erst mehlig, später glatt, in jungem Zustande mit kegelförmigem Hut, hohlem Stiel und gespaltenem Ring.

2. Der *Wiesen-Champignon* (*Agaricus pratensis*), mit weißlich-grauem, in der Jugend eiförmigem Hut, und aschgrauen, später braunen Blättchen.

3. Der *Wald-Champignon* (*Agaricus silvaticus*), mit gebuckeltem, in der Jugend braunschuppigem Hut und hohlem Stiel.

4. Der *Kreide-Champignon* (*Agaricus cretaceus*), mit hohlem Stiel, und weißem, glatten, seidenglänzendem, später faserigem Hut, dessen Blättchen (Lamellen) lange weiß bleiben und erst später fleischfarbig werden.

Champignons dürfen nur in frischem Zustande verbraucht werden. Sie besitzen dann nicht nur ihr volles Aroma, sondern sind auch ausgiebiger bei der Bereitung von Extrakten. Am besten eignen sich die Pilze in halbgeöffnetem Zustande. Alte, völlig geöffnete Champignons sind minderwertig und von Maden befallene überhaupt unbrauchbar.

Dill.

(Franz. anet; engl. dill; lat. *Anethum graveolens*.)

Dieses aus Spanien stammende Doldengewächs gleicht in seinem Aussehen dem Kümmel; es wird in Gärten und auf Feldern angebaut, besitzt kleine doldenständige gelbliche Blüten und einen aromatischen Geruch und Geschmack. Die Pflanze wird noch vor dem Blühen geerntet und findet vielfach zur Bereitung von Vorratsaucen Verwendung.

Kapern.

(Franz. câpres; engl. capers; lat. *Capparis spinosa*.)

Die Kapern sind die noch unentfalteten Blütenknospen des Kapernstrauches, eines rankenden Gewächses mit dicken, blaugrünen Blättern und gekrümmten Dornen, dessen Blüten eine rötlichweiße Farbe besitzen und eine 5 bis 6 cm lange gurkenähnliche Frucht hervorbringen, die in Italien

und Spanien ähnlich wie die Kapern in Essig eingelegt und genossen wird.

Die eigentliche Heimat des Kapernstrauches ist Asien, jetzt wird er aber im ganzen südlichen Europa kultiviert und namentlich in Südfrankreich, vor allem in der Provence, mit großer Sorgfalt angebaut. Von dort kommen auch die meisten Kapern in den Handel, nebenbei liefert aber auch noch Griechenland eine ansehnliche Menge. Die Ernte der Kapern geschieht im Juni. Die einzelnen, aus den Blattwinkeln hervortretenden Knospen werden an jedem Morgen abgepflückt, wobei man ein kleines Stückchen des Stieles daran läßt. Die gepflückten Knospen läßt man dann im Schatten vier bis fünf Stunden lang etwas abwelken, scheidet durch Absieben die kleineren, wertvolleren von den größeren, legt jede Sorte für sich in kleine Holztönnchen und übergießt sie reichlich mit starkem Weinessig und deckt sie gut zu. Nach Verlauf von 8 Tagen nimmt man sie wieder aus dem Essig, läßt sie auf einem Sieb ablaufen, legt sie in frischen Essig und wiederholt dies in 8 Tagen nochmals, worauf man die Tönnchen fest zuschlägt und zum Versand bringt. Man legt die Kapern auch nur in Salz ein, doch sind diese nicht so geschätzt wie die in Essig eingelegten, obwohl sie sich so konserviert länger aufbewahren lassen, während die Aufbewahrungsdauer der Essigkapern höchstens drei Jahre beträgt.

Die Kapern unterscheiden sich hauptsächlich nach ihrer Größe in fünf bis sechs Sorten. Die kleinsten Kapern (*nonpareilles*) sind die festesten und teuersten, dann folgen die *capucines*, die *capotes*, *secondes* oder *troisièmes* oder *finés*, *mifines* und *communes*. Gute Kapern haben einen etwas scharfen, bitterlichen, aber angenehm säuerlichen Geschmack, eine dunkelolivengrüne Farbe mit kleinen rötlichbraunen Flecken nach dem Stiel zu und sind völlig festgeschlossen. Alte Kapern dagegen erkennt man daran, daß sie schwärzlich aussehen, weich sind und einen schwachen, faden Geschmack haben.

Neben den echten Kapern findet man auch *Surrogate* dafür im Handel, die, wenn auch nicht schädlich, so doch lange nicht den pikanten Geschmack derselben aufweisen und meist auch nicht deren Aussehen haben. Am ähnlichsten sind den echten Kapern im Aussehen die geschlossenen Blütenknospen der Butter- oder Dotterblume (*Caltha palustris*), die man oft in großer Zahl auf Wiesen findet. Ferner verwendet man noch als Surrogat, die Blütenknospen des Pfriemkrautes oder Besenginsters (*Spartium scoparium*), sowie die Knospen und kleinen Samen der Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*). Zur Verfälschung und Beimengung zu echten Kapern werden meistens wegen ihrer großen Ähnlichkeit die Blütenknospen der Dotterblume verwendet.

Kerbel.

(Franz. cerfeuil; engl. chervil; lat. *Anthriscus cerifolium*.)

Der Kerbel oder Körbel wird meistens in Gärten angebaut, während er in Südeuropa vielfach wild wachsend gefunden wird. Es ist ein würziges, gern in Samen schießendes Kraut, dessen zarte Blätter im Mai gepflückt werden, welche den Geruch und Geschmack der Petersilie und des Fenchels in sich vereinigen. Er dient hauptsächlich als Würze bei der Bereitung von Vorratsaucen.

Kohl.

(Franz. chou; engl. cabbage; lat. *Brassica oleracea*.)

Der Kohl ist eine in sehr vielen Abarten in ganz Europa auf Feldern und in Gärten angebaute Gemüsepflanze, unter deren verschiedenen Arten man namentlich solche unterscheidet, von denen die Blütenstiele nebst den Blütenknospen verwendet werden, wie beispielsweise beim Blumenkohl, und solche, von denen man die mehr oder weniger festgeschlossenen Blätter benützt. Die letzteren sind die eigentlichen Kohl- und Krautarten, die man wieder-

um in mehrere Klassen einteilt und zwar in solche, deren Blätter sich zu Köpfen schließen, wie bei dem Kopfkohl oder Kraut, dem Welsch- oder Wirsingkraut und dem Rosenkohl, dann in solche, deren Blätter keine festen Köpfe bilden, wie der Grünkohl, Schnittkohl usw. und in solche, deren Stengel über oder unter der Erde einen Knollen treiben, wie bei dem Kohlrabi und den Kohlrüben. Von diesen Kohlarten sind für uns die nachstehenden Sorten von Bedeutung:

1. Der **Kohl r a b i** (auch Oberrübe genannt), welcher dicht über der Erde am Stengel Knollen ansetzt und von dem sowohl diese Knollen als auch die Blätter, solange sie jung und zart sind, frisch benützt werden. Man hat verschiedene Sorten Kohlrabi und zwar: a) den weißen Kohlrabi, von dem man frühen englischen zieht, mit kleinen, aber zarten Knollen, und den sogenannten weißen Glas-Kohlrabi, mit größeren Knollen und sehr dünner Schale; b) grünen Kohlrabi mit sehr großen, länglichrunden Knollen, welche jedoch meist von reichlichen Holzfasern durchdrungen sind und daher mehr als Viehfutter Verwendung finden; c) blauen und rötlichen Kohlrabi, dessen äußere Schale und Blattrippen rötlichblau sind; man hat davon frühe kleine und spätere, sehr große Sorten, beispielsweise den englischen frühen blauen Glas-Kohlrabi und den späten blauen Riesenkohlrabi, welche von allen Kohlrabiarten die zartesten und schmackhaftesten sind.

2. **K r a u t**, weißes oder rotes, **W e i ß k r a u t**, **W e i ß k o h l**, **R o t k r a u t**, **B l a u k r a u t**, **K a b i s**, **K a p p i s**, **K a p p u s**, **K o p f k o h l** genannt. Von dieser Kohlart zieht man mehrere Sorten und zwar rote oder blaurote und weiße, glatt- und spitzköpfige. Die besten Sorten des glattköpfigen Weißkrautes sind das Ulmer kleine Frühkraut, das Ulmer große Zentnerkraut, das Erfurter kleine frühe und späte große Kraut, das Magdeburger, das holländische, das Bamberger, sowie das Elsäßer und Braunschweiger Kraut. Sehr feinen Geschmack besitzen auch mehrere Arten des spitzköpfigen Krautes, wie das Yorker Frühkraut, das pommerische und das Zuckerhut- oder Filderkraut.

M o h r r ü b e.

(Franz. carotte; engl. carrot; lat. *Daucus carota*.)

Die Mohrrübe oder Möhre, auch gelbe Rübe genannt, gehört zur Familie der Doldengewächse und wird in großen Mengen auf Feldern und in Gärten gebaut. Sie besitzt eine kräftige, rotgelbe, fleischige und süßschmeckende Pfahlwurzel, die stark safthaltig ist und eine vielseitige Verwendung findet. Man unterscheidet namentlich zwei Hauptarten derselben: die eigentliche Möhre, welche oft eine beträchtliche Länge erreicht, oben dick ist und unten in eine dünne Spitze ausläuft, und die Carotte, welche kurz und unten abgestumpft, auch von zarterem Fleisch ist als die übrigen Möhrensorfen, und die namentlich in Treibbeeten viel gezogen werden, aber auch bei dem Anbau im Garten den frühesten Ertrag liefern. Sie werden meist nicht größer als 3½ bis 4 cm oder höchstens fingerlang und sind dabei äußerst süß und saftig.

Von den eigentlichen Möhren gibt es eine Menge vorzüglicher Arten, so z. B. die bis 4 kg schwer werdende weiße, grüntöpfige Riesenmöhre; die große, gelbe flandrische Möhre, welche oft 3 bis 6 kg schwer wird; die große, gelbe Saalsfelder Möhre, die frühe, blaßrote Braunschweiger, die blaßgelbe badische, die dunkelrote Erfurter, die weiße, durchsichtige Möhre von sehr süßem Geschmack; die blutrote holländische, die blaßgelbe Leydener und die weiße belgische Möhre.

M e e r r e t t i g.

(Franz. raifort; engl. horse-radish; lat. *Cochlearia armoracia*.)

Der Meerrettig oder Rren findet eine sehr vielseitige Verwendung, hauptsächlich auch zur Bereitung von Saucen. Die Meerrettigwurzel ist lang, manchmal nur daumenstark, wird aber nicht selten bis armdick, ist inwendig weiß und saftig, besitzt eine graugelbliche Schale und frisch gerieben einen durchdringend scharfen Geruch und Geschmack. Der

Meerrettig gehört zu den perennirenden Gemüsepflanzen, seine Wurzel geht senkrecht oft sehr tief in den Erdboden hinab und treibt hohe Stengel, sehr lange grasgrüne, wollige Wurzelblätter und bedeutend kleinere Stengelblätter, eine weiße Blütenrispe und eiförmige Samenschötchen mit braunen Samen. Die Wurzeln werden im Oktober geerntet und entweder sogleich zum Verkauf gebracht oder im Keller in Sandbeete eingeschlagen und diese öfters mit Wasser besprengt. Auf diese Art behandelt, hält sich der Meerrettig lange frisch und brauchbar. — Es gibt vom Meerrettig mehrere Sorten: eine sehr scharfe und beißende von etwas ins Bläuliche spielender Farbe und mit vielen Einschnitten oder Rissen versehen, sowie eine feinere, die einen weit milderen, fast süßlichen Geschmack und eine gelblichweiße Schale besitzt. — Die Fortpflanzung des Meerrettigs geschieht nicht durch seinen Samen, sondern durch Wurzelseglinge, die man aus den Seitenwurzeln schneidet.

Majoran.

(Franz. marjolaine; engl. marjoram; lat. Majorana.)

Der Majoran ist ursprünglich in Portugal, Spanien und Syrien einheimisch, wird aber auch bei uns in Gärten kultiviert. Er ist ein sehr gewürzhaltig riechendes und schmeckendes Kraut mit eiförmigen, feinbehaarten, grau-grünen Blättern, die außer zum Würzen von Saucen noch vielseitig andere Verwendung finden. Im Handel unterscheidet man deutschen und französischen Majoran, von denen letzterer einen stärkeren Geruch und Geschmack hat. Das Majorankraut schneidet man im August vor dem Blühen ab und trocknet es an einem lustigen Ort.

Pastinake.

(Franz. panais; engl. parsnip; lat. Pastinaca sativa.)

Die Pastinake ist ein zweijähriges Doldengewächs, mit gelben Blüten und einer sehr aromatischen Wurzel, welche bei manchen Arten sehr lang wird, von der man aber auch runde, kurze zieht, die sich durch ihre Süßigkeit auszeichnen.

Man baut die Pastinake als Küchengewürz und Gemüsepflanze in Gärten und auf Feldern an, sie wächst aber auch häufig auf Wiesen und an Wegrändern wild. In Deutschland benutzt man sie meistens neben anderem Wurzelwerk zur Würze der Fleischbrühe. Von der Pastinake kennt man mehrere Sorten, die sich durch die Form ihrer Wurzeln und deren Geschmack unterscheiden. Die besten Sorten sind: die gewöhnliche lange Pastinake, deren Pfahlwurzel in günstigem Boden eine Länge bis zu 60 cm erreicht, sie wird aber an Größe noch von der neuen, großen englischen Pastinake übertroffen; dann die runde oder kurze Pastinake, auch *Zuckerpastinake*, Pastinake von Metz genannt, welche mehr kugelartig wächst und fast noch zarter im Geschmack ist, als die langen Sorten und schließlich die lange, gelbe Siampastinake, die sehr wohlschmeckend ist, aber doch nicht die Länge der gewöhnlichen Pastinake erreicht.

Die Pastinake gedeiht auch gut in rauheren Gegenden; sie wird im Herbst oder sehr zeitig im Frühjahr ausgesät, da der Samen lange Zeit zum Keimen braucht. Im Oktober werden dann die Wurzeln aus dem Erdboden genommen, was bei der langen Pastinake einiges Geschick erfordert, indem man diese Sorte wegen der bedeutenden Länge der Wurzeln nur mit einem Wurzelheber ziehen kann. Die Aufbewahrung der Pastinaken geschieht dann im Keller in gleicher Weise wie bei den Möhren in Sandbeeten.

Petersilie.

(Franz. persil; engl. parsley; lat. *Petroselinum sativum*.)

Die Petersilie ist ebenfalls ein zweijähriges Doldengewächs, im südlichen Europa heimisch und bei uns in Gärten überall angebaut als ein vielseitig gebrauchtes und beliebtes Küchengewürz. Man benützt sowohl das Petersilienkraut, als auch die weiße, rübenförmige Wurzel neben anderem Wurzelwerk zum Würzen der Speisen. Man unterscheidet von der Petersilie in der Hauptsache zwei Sorten und zwar die gefüllte, krausblättrige und die einfache, mit breiteren, glatten Blättern; von letzterer wird auch die

Wurzel verwendet. Außer diesen zwei Hauptarten gibt es noch mehrere Abarten, wie beispielsweise die italienische Riesenpetersilie, die spanische Zwergpetersilie, die neapolitanische Selleriepetersilie, die feine mooskrause und amerikanische farnkrautblättrige Schnittpetersilie. — Unter der echten Petersilie findet man auch oft als Unkraut die giftige Hundspetersilie, die man leicht an den weißen Pünktchen an jedem Blatteinschnitt und dem widerlichen Geruch erkennt.

Porree.

(Franz. poireau; engl. leek; lat. Allium porrum.)

Der Porree gehört zu den Laucharten und stammt aus dem südlichen Europa, wo er auf Äckern, in Wäldern und Weinbergen wild wächst, während er in Mitteleuropa nur in Gärten und auf Feldern als Küchengewächs kultiviert wird. Er gedeiht fast in jedem Boden, auch in rauhen Gebirgsgegenden, am besten aber auf gutgedüngtem, freiliegendem und sonnigem Land. Die Aussaat des Samens erfolgt zuerst in Mistbeete, von wo man die jungen Pflanzen dann reihenweise ins freie Land auspflanzt. Man läßt den Porree bis zum Eintritt von Frösten in den Beeten, da er ziemlich unempfindlich gegen kalte Witterung ist und bringt ihn dann erst zur Aufbewahrung über den Winter in den Keller, wo man ihn reihenweise in Erdhaufen steckt.

Es gibt verschiedene Sorten Porree und man unterscheidet französischen oder Sommerporree mit langen umgebogenen Blättern und kurzen dicken Zwiebeln, und Winterporree, von dem es wiederum mehrere Arten gibt, wie den gemeinen langen, den Rieselauch, der bis zu 5 cm stark wird, den dicknolligen und den kurzen, dicken Brabanter Porree. Den Winterporree kann man wegen seiner Unempfindlichkeit gegen Kälte sogar den ganzen Winter über im Land stehen lassen.

Der Porree besitzt längliche weiße Zwiebeln, die mit mehreren Häuten umgeben sind. Der steife Stengel ist bis zur Mitte mit Blättern besetzt, welche 30 bis 45 cm lang

und 4 bis 5 cm breit werden. Eine Eigentümlichkeit der Porreezwiebel besteht darin, daß, wenn man die Samens-
stengel dicht an der Erde abschneidet, sich eine große Anzahl
kleiner glänzend weißer Zwiebelchen an ihr bilden, welche die
Größe einer Erbse bis zu der einer Haselnuß erreichen.
Diese kleinen Zwiebelchen bezeichnet man oft mit dem
Namen „P e r l z w i e b e l n“, da sie denjenigen des Perl-
lauches vollkommen ähnlich sind.

Salbei.

(Franz. sauge; engl. sage; lat. *Salvia officinalis*.)

Der Salbei stammt ebenfalls aus dem südlichen Euro-
pa, wird bei uns als Gewürzpflanze in Gärten angebaut,
aber nur wenig als solche verwendet. In England dagegen
wird er sehr viel zu Saucen und als Gewürz zu den Farcen
verwendet. Salbei ist eine Pflanze mit graugrünen, lanzett-
förmigen, auf beiden Seiten dünnfilzigen Blättern, die am
Rande schwach gekerbt sind und einen durchdringend gewürz-
haften, kampferähnlichen Geruch und bitterlich aromatischen,
zusammenziehenden Geschmack besitzen.

Schalotte.

(Franz. échalote; engl. shallot; lat. *Allium ascalonicum*.)

Die Schalotte gehört zu den Zwiebelarten und stammt
aus Kleinasien. In Mitteleuropa wird sie in Kulturgärten
gebaut. Sie ist eine größere ovale Zwiebel, welche aus
mehreren kleinen Zwiebeln besteht, die mit einer rotgelben
Schale versehen sind und einen feineren Geschmack als die
gewöhnlichen Zwiebeln besitzen. Die Schalottenzwiebel
kommt nicht zur Blüte, sondern sie wird durch Zerteilung
fortgepflanzt. Ihre Aufbewahrung muß sehr trocken
erfolgen.

Sellerie.

(Franz. céleri; engl. celery; lat. *Apium graveolens*.)

Die eigentliche Heimat des Selleries scheinen die Küsten
des Mittelmeeres in Griechenland und der Türkei zu sein,

wo er noch gegenwärtig als bitterlich schmeckende Wurzel wild wächst. Auch in Deutschland findet man den wilden Sellerie vielfach an steinigen, feuchten Orten, namentlich in der Nähe salziger Quellen. Den in Gärten und auf Feldern kultivierten Sellerie unterscheidet man besonders in zwei Hauptsorten und zwar: den Knollen-Sellerie mit großen Wurzelknollen von zartem süßen Geschmack und den Stauden-, Stengel- oder Bleich-Sellerie, welcher keine Knollen, sondern bloß lange, kräftige Blätter treibt, deren Stengel auf künstliche Weise gebleicht und nach dem Abziehen der Schale roh mit Salz zu Brot und Käse als Nachtisch genossen werden. Die am häufigsten kultivierten Sorten des Knollensellerie sind: der große Erfurter krauslaubige, der große Erfurter, der glatte weiße und der runde kurzlaubige Knollensellerie. Von Stengelsellerie wird der vollrippige weiße, der rosenrote Riesenbleichsellerie, der violette von Tours und Coles silberweißer Kristallsellerie am meisten angebaut. Die Stengelselleriearten werden in Deutschland weit weniger konsumiert als der Knollensellerie, der die vielseitigste Verwendung findet. Er wird im März in Mistbeete ausgesät, später ins Land gepflanzt und dann im Oktober die Knollen aus der Erde genommen und zur Aufbewahrung im Keller in feuchten Sand eingeschlagen.

Schnittlauch.

(Franz. civettes; engl. chives; lat. *Allium schoenoprasum*.)

Der Schnittlauch gehört zur Klasse der Zwiebelgewächse und gedeiht in fast jedem Boden. Er wird meist in Gärten auf besonderen Beeten gezogen, vielfach aber auch gleich als Beeteinfassung gepflanzt und zwar in der Weise, daß man die Wurzelbrut teilt und reihenweise in Abständen von 9 bis 12 cm von einander in den Boden legt. Im Frühjahr bildet er dann schon dichte Büsche von pfriemenartigen, hohlen Blättern und röhrenförmigen Blütenstielen, die einen kugelförmigen Büschel rötlichlila gefärbter Blütenknospen tragen. Der Schnittlauch dient abgeschnitten und fein gehackt meistens als Würze an Saucen usw. und ist auch

winterhart. Durch öfteres Beschneiden bestockt sich der Schnittlauch immer dichter und breitet sich damit immer mehr aus. Um dies nicht überhand nehmen zu lassen, pflanzt man ihn alle drei Jahre einmal um.

Spargel.

(Franz. asperge; engl. asparagus; lat. Asparagus officinalis.)

Er ist eine der geschätztesten, feinsten und würzigsten Gemüsepflanzen, welche aus Asien stammt, gegenwärtig aber fast überall kultiviert wird. Ganz besonders vorzüglichen Spargel zieht man in Holland, Belgien und einigen Gegenden Deutschlands, beispielsweise in der Umgegend von Braunschweig, Mainz, Ulm, Erfurt, Schwetzingen in Baden usw. Auch in Böhmen und Niederösterreich wird vorzüglicher Spargel gebaut, ebenso sind Gent, Brüssel, Besancon, Marchiennes und Argenteuil als Spargelorte berühmt und bekannt.

Die Pflanze hat eine Lebensdauer von etwa 20 Jahren und ihre Wurzel treibt in jedem Frühjahr neue Sprossen, die man sofort, sobald sie sich an der Oberfläche der Erde zeigen, bis zu einer gewissen Tiefe von der Erde befreit und unten schräg mit dem sogenannten Spargelstecher abschneidet und dann die Wurzel wieder mit Erde anhäufelt. Will man Samen gewinnen, so läßt man die Sprossen wachsen; sie treiben dann hohe, in Büscheln stehende Stengel mit feingefiederten, ganz schmalen Blättern und gelblichen Blüten ohne Kelch, welche einzeln auf fadenförmigen Stielen sitzen und sich im Herbst zu scharlachroten Beeren mit zwei bis drei schwarzen Samenkernen entwickeln.

Man baut drei verschiedene Spargelsorten und zwar grüntöpfigen, weißen, roten oder violetten Spargel. Der grüne Spargel wird vorzugsweise in Süddeutschland in der Umgegend von Ulm angebaut. Er hat einen etwas starken Geschmack, ist aber zart und kann lange gestochen werden, da sich auch der später gestochene vollkommen weich kocht. Der grüntöpfige Spargel ist einer der frühesten und gegen

Witterungseinflüsse weniger empfindlich als die anderen Sorten. — In Norddeutschland dagegen kultiviert man hauptsächlich den weißen Spargel, mit ganz weißen, an der Spitze blaßgrünlichen Sprossen. Er ist zart und sehr schmachhaft, kann aber weniger lange gestochen werden und ist sehr empfindlich gegen Witterungseinflüsse, auch anspruchsvoller bezüglich der Beschaffenheit des Bodens. — Sehr starke und große Sprossen bildet der rote oder violette holländische Spargel. Derselbe hat ebenfalls einen vorzüglichen Geschmack, ist aber nur oben zart und muß deshalb lang über die Erde wachsen, um genießbar zu werden. Der oft im Handel anzutreffende Riesenspargel ist durch besonders sorgfältige Kultur hervorgebracht.

Die Spargelkultur ist ziemlich schwierig und die Anlage der Spargelbeete kostspielig. Der Spargel kann erst im dritten Jahr nach Anlage der Beete nutzbringend gestochen werden, da ein zu frühzeitiges Stechen die Spargelstöcke in ihrer Entwicklung schädigt und für die Dauer von Einfluß auf das Wachstum ist. Länger als bis nach Mitte Juni sticht man im allgemeinen keinen Spargel, damit die Sprossenaugen für das folgende Frühjahr nicht zerstört werden. Beim ersten Mal sticht man von jedem Spargelstock nur die am kräftigsten entwickelten Sprossen und zwar nicht länger als bis Ende Mai, um die Stöcke gehörig erstarren zu lassen, während man in den folgenden Jahren dann die meisten der stärkeren und mittelstarken Sprossen sticht und die schwächeren wachsen läßt.

Das Stechen des Spargels geschieht in gänzlich verschiedener Länge in den einzelnen Kulturländern. In Deutschland sticht man ihn, sobald sich sein grünes oder rotes Köpfehen über der Erde zeigt, so daß noch die ganze Sprosse weiß ist. In Frankreich läßt man den Spargel noch etwas länger, bis etwa 3 cm über den Erdboden wachsen, in England dagegen wird er erst gestochen, wenn er bereits 8 bis 12 cm hoch aus der Erde herausgewachsen ist. Solcher Spargel ist bis unten zart, besitzt aber einen etwas schärferen Geschmack als der früher gestochene.

Die Verwendung des Spargels soll möglichst bald nach dem Stechen erfolgen, da er dann am zartesten und aromatischsten ist. Ist man zu einer späteren Verwendung genötigt, so muß man ihn vor Sonne und Luftzug schützen, denn Spargel verliert schnell seinen Saft durch Verdunsten und wird hart und holzig, auch büßt längere Zeit aufbewahrter Spargel sehr an Aroma ein.

Tomate.

(Franz. tomate; engl. tomato; lat. *Solanum lycopersicum*.)

Die Tomatenstaude ist eine einjährige Pflanze, welche zur Klasse der Nachtschattengewächse gehört und in Südamerika einheimisch ist. Von da wurde sie aber auch nach anderen Ländern verbreitet und man baut sie jetzt fast überall an, wo das Land noch ein gemäßigtes Klima besitzt und zieht sie in Gärten an sonnigen Orten, sowie in Treibhäusern. Die Tomate ist eine etwa apfelgroße, runde, glänzendrote und fast durchsichtig erscheinende Frucht, etwas flachgedrückt und mit Längsfurchen versehen. Sie ist außerordentlich saftreich und besitzt einen angenehmen säuerlichen Geschmack und ein feines Aroma. Am besten und gehaltvollsten sind die aus Italien und Südtirol eingeführten Tomaten, da die Frucht dort das nötige warme Klima hat, welches zur Entwicklung eines vollen Aromas erforderlich ist. Daher kommt es auch, daß die in nördlichen Ländern gebauten Tomaten nicht annähernd den feinen Geschmack der aus südlichen Ländern importierten Früchte aufweisen. Am verbreitetsten ist der Gebrauch der Tomaten in Italien, England, Amerika, Südfrankreich, Spanien und Osterreich, während sie in Deutschland erst in neuerer Zeit mehr Verwendung findet.

Wachholder.

(Franz. genévrier; engl. juniper tree; lat. *Juniperus communis*.)

Der Wachholder ist ein den Nadelhölzern angehörender Strauch, der in Wäldern, Heidegegenden und am meisten

auf kahlen und wenig bewachsenen Bergen zu finden ist. Am verbreitetsten ist er in Deutschland, kommt aber fast in ganz Europa vor und wächst sehr langsam. In günstigen, südlich sonnigen Lagen wächst der Wacholder auch öfter baumartig. Eine Eigentümlichkeit ist es, daß die Wacholderbeeren zwei Jahre zu ihrer vollen Ausbildung brauchen. Der Strauch blüht nämlich im April und Mai, setzt dann die Wacholderbeeren an, die im ersten Jahre ziemlich klein und grün bleiben und sich dann erst im zweiten Jahr zu erbsengroßen, schwarzen, blau bereiften, fast kugelrunden Beeren auswachsen, die im Innern drei Samenkernchen enthalten. Die Wacholderbeeren haben in reifem Zustande einen harzigen, bitter-süßen Geschmack und einen starken balsamischen Geruch; man sammelt sie in großen Mengen und bringt sie getrocknet in den Handel. Ihre Verwendung ist eine sehr vielseitige; in der Kochkunst dienen sie zum Würzen von Saucen.

Z w i e b e l.

(Franz. oignon; engl. onion; lat. Allium cepa.)

Über die eigentliche Heimat der Zwiebel ist man noch im Unklaren, sie soll aus Afrika stammen, doch baut man sie nachgewiesenermaßen schon seit den frühesten Zeiten auch in ganz Europa an.

Von der Zwiebel gibt es eine Menge verschiedener Arten von teils runder, etwas abgeplatteter, teils länglicher Form, ebenso verschieden ist deren Farbe, die bald blaßrot, bald dunkelrot, hell- oder dunkelgelb oder auch ganz weiß ist. Zu den beliebtesten Sorten gehören die blaßrote, runde oder Kopfwiebel, welche nicht sehr groß, aber fest und haltbar ist, ferner die dunkelrote Ulmer und holländische Zwiebel, die violettrote Braunschweiger, die sehr ertragreiche Kartoffelzwiebel, die gelbe und weiße Kopfwiebel, die rote und weiße spanische Zwiebel, sowie die gelbe Hanauer und Arnstädter Birnzwiebel, von länglicher Form, die birnförmige Jameszwiebel und die große blaßrote, sehr feine Madeira-zwiebel.

Die Kultur der Zwiebel ist eine verschiedene, da man ein- und zweijährige Sorten hat. Die einjährigen Sorten sät man gleich in die Beete oder erst ins Mistbeet und pflanzt sie dann im April oder Mai ins freie Land, während man bei den zweijährigen den Samen sehr dicht in trockenen, mageren Boden sät, und dann bloß anfangs gießt, bis sich kleine Zwiebeln bilden, die man im Herbst herausnimmt, ausgebreitet an einem warmen Ort trocknet und aufbewahrt. Im folgenden Frühjahr werden dann diese Steckzwiebeln in die Beete ausgepflanzt, wo sie zu großen Zwiebeln heranwachsen, die im August und September reif sind, aber erst geerntet werden, wenn das Kraut gelb wird und sich umlegt. Die Aufbewahrung der geernteten Zwiebeln geschieht in dünnen Lagen ausgebreitet, an einem luftigen, kühlen Ort.

Citron e.

(Franz. citron; engl. lemon; lat. *Citrus medica*.)

Diese gedeihen hauptsächlich nur in südlichen Ländern und zwar sind dies Italien, Südfrankreich, Spanien, Portugal, sowie das südliche Tirol und auch Kleinasien. Die Haupthandelsplätze sind Genua, Messina, Malaga und Porto. Man erntet die Zitronen im Jahr dreimal: das erste Mal in der Zeit von Oktober bis Mitte März, das zweite Mal von Mitte März bis Mitte Mai und das dritte Mal von Mitte Juli bis Ende September. Die in der Zeit vom Oktober bis März abgenommenen Früchte sind die besten und haltbarsten und daher für den Export am geeignetsten, da sie eine lange Reise ohne zu faulen vertragen, während die von Juli bis September geernteten weniger haltbar aber saftreicher sind. Die geringste Sorte sind die von Mitte März bis Mitte Mai, welche nur auf kurze Entfernungen versandt werden können. Die Verwendbarkeit der Zitrone ist eine sehr mannigfaltige und sie spielt besonders in der Kochkunst, der Nahrungsmittelindustrie und Heilkunde eine wichtige Rolle, nicht allein des Saftes wegen, sondern auch ihres Oles halber, welches reichlich in den gelben Schalen enthalten ist.