

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

VI. Ueber den Seekohl und dessen Cultur für die Küche.

VI.

Ueber den Seekohl und dessen Cultur für die Küche. *)

Der Seekohl (*Crambe maritima*), welcher in vielen Gegenden Europens wild wächst, läßt sich auch sehr gut in den Gärten ziehen, und giebt ein Gemüse, das eines der feinsten und wohlschmeckendsten ist. Um so mehr verdient derselbe allgemeiner bekannt und angebauet zu werden.

Er gehört mit dem gemeinen Kohl in eine Classe, unterscheidet sich aber von diesem besonders durch seine runden Saamenkapseln, wovon jede nur ein Saamenkorn enthält. Die Wurzel ist perennirend, bringt tief in die Erde, und breitet sich vermittelst ihrer

*) Dieser Aufsatz ist ein Auszug aus den Directions for cultivating the *Crambe maritima* or Sea-Cole for the use of the table, by William Curtis. Lond. 1799. Eine deutsche Uebersetzung dieser kleinen Schrift mit Zusätzen von C. F. A. Müller, nebst einer Vorrede von H. F. Hoffmann und einer ausgehauenen Kupfertafel erschien 1801 in Göttingen b. Schröder.

Kefte weit aus. Die ganz ausgewachsenen Blätter sind groß und breit, bey dem üppigen Wuchs wie die größten des Kopfkohls, von einer matten grünen Farbe, an den Ranten wellenförmig, dick und saftvoll, selbst im unkultivirten Zustande, sterben im Herbst ab und verschwinden bey dem Eintritt des Winters ganz. Die aus dem Saamen gezogenen Pflanzen treiben im ersten Jahre, wenn sie spät aufgehen, bloß Wurzelblätter, im zweyten Frühling aber, fast ohne Ausnahme, einen Blumenstengel von einem bis mehrere Fuß hoch. Dieser verbreitet sich in zahlreiche Zweige, und bildet eine prachtvolle Gruppe von weißen Blumenbüscheln, die einen honigartigen Geruch geben. Der Saame reift gegen das Ende des Augusts.

Als ein eßbarer Artikel scheint der Seekohl in keinem Lande bekannter und geschätzter zu seyn, als in England. Hier suchen ihn die Bewohner mehrerer Seeküsten, wo er besonders wild wächst, schon seit undenklichen Zeiten für ihre Küchen auf, und in verschiedenen Gegenden wird er bereits, seit längerer Zeit, fast allgemein in den Gärten angebaut.

Er gedeihet in jedem trockenen Boden, und um so besser je fetter derselbe ist, oder je stärker er gedüngt wird.

Er kann durch Stecklinge sowohl als durch Saamen fortgepflanzt werden; jedoch ist das erste Verfahren das gewöhnlichste, und giebt auch die schönsten und besten Pflanzen. Die schicklichste Zeit den Saamen zu legen, ist der October und der Anfang des Februars, weil sich dann die Erde gewöhnlich in einem feuchten Zustande befindet. Er muß einen bis zwey Zoll tief unter die Erde gebracht werden, und geht selten, auch bey der günstigsten Witterung, früher als nach sechs Wochen auf, ja zu Zeiten erst nach einem Jahre und wohl noch später. Es muß daher der Boden bey sehr trockener Witterung fleißig begossen werden, damit es nicht an Feuchtbarkeit fehlt.

Es ist gut den Saamen gleich da zu legen, wo die Pflanze stehen soll. Das Beet muß etwas erhöht werden, und die Breite haben, daß zwey Reihen, in der Entfernung von $1\frac{1}{2}$ Fuß, darauf stehen können. In den Reihen selbst muß zwischen den Pflanzen ein Raum von 14 Zoll bleiben. Da der Saame

schwer aufgeht, und die zarten Keime durch Insecten beschädigt werden könnten: so ist es rathsam, an einer Stelle mehrere, etwa sechs Körner zu legen, und nachher die überflüssigen bis auf die beste wegzuziehen. Das Unkraut muß immer sorgfältig ausgejätet werden.

Will man aber, um dem Zufall weniger ausgesetzt zu seyn, seine Anpflanzung durch Stecklinge machen: so müssen dazu einjährige Wurzeln von der Dicke des Goldfingers genommen werden. Man zerschneidet diese in zwey Zoll lange Stücke, und setzet sie dann drey Zoll tief senkrecht in die Erde. Die beste Zeit hiezu ist die Mitte des März. Auch kann man die ganzen Pflanzen von dem erwähnten Alter — ältere Fränkeln leicht — umsetzen, und zwar zu derselben Zeit; indessen der Gewinn ist dabey unbedeutend, indem sowohl die aus dem Saamen als aus Stecklingen gezogenen Pflanzen, bey der erforderlichen Wartung, im zweyten Jahre, und folglich eben so früh, einen Blumenstengel, welcher der vorzüglichste eßbare Theil ist, treiben. Und hiemit beginnt erst die Zeit der Benutzung.

Am delicatesten ist der Seekohl noch jung

und zart. Um aber zu verhüten, daß der Blumenstengel nicht durch die Luft härter werde: so bedeckt man die Pflanzen im Frühling, noch ehe sie ausschlagen, etwa einen Fuß hoch mit Erde, oder man stülpt Blumentöpfe, deren Löcher zugemacht sind, darüber. Das letzte Verfahren ist das beste, weil man dann den Stengel rein und sauber bekommt, bey dem ersteren aber von der Erde und dem Sande durch Waschen reinigen muß. Hat diese Bedeckung 4 bis 6 Wochen gedauert, so ist es Zeit einige zu untersuchen und die Sprossen von 3 bis 4 Zoll, welche man findet, abzuschneiden, damit man nachher nicht auf einmal eine größere Erndte bekommt, als man bedarf. Um den Seekohl schon früher und länger zu haben, kann man einen Theil der Pflanzen während des Winters mit Pferdedünger, welcher besonders wärmt, einen anderen mit ordinärem Dünger bedecken, und die übrigen unbedeckt lassen. So werden die ersteren früher treiben, und die anderen in einer gewissen Zeitfolge später. Es versteht sich von selbst, daß man bey dem Treiben durch Dünger die Pflanzen im Frühling, der Rein-

lichkeit wegen, erst mit einem Topf oder dergleichen bedecken, und dann jenen darüber werfen muß.

Durch das Treiben werden die Sprossen noch süßer und zarter, und es läßt sich nicht zweifeln, daß ein nachdenkender Gärtner, außer der obigen Verfahrensart, leicht noch andere und wirksamere erfinden könne.

Beym Abschneiden des Kohls muß man mit Vorsicht zu Werke gehen, damit man die Wurzelkrone nicht beschädigt.

Die größten Blumenstengel geben die aus dem Saamen gezogenen Pflanzen im ersten Jahre ihrer Blüthe, weil sie dann nur einen einzigen, nachher aber mehrere treiben, die jedoch nicht minder delicat sind.

Schießen keine Blumenhäupter zum Abschneiden mehr hervor, so deckt man die Pflanzen ganz auf, und läßt sie fortwachsen, bis der Kohl dem Broccoli, wie dieser gewöhnlich zum Gebrauch abgeschnitten wird, gleich; dann kann jener vortrefflich statt des letzteren gebraucht werden, vor welchem er noch den Vorzug hat, daß er strenge Witterung weit besser ertragen kann.

Je frischer die abgeschnittenen Sprossen gekocht werden, desto besser sind sie. Sie brauchen nur 20 Minuten zu kochen, welches jedoch mit einiger Vorsicht geschehen muß, weil die Güte des Gerichts größtentheils davon abhängt. Junger, so eben geschnittener getriebener Kohl wird in noch kürzerer Zeit mürbe. Man bereitet ihn dann wie den Spargel mit geschmolzener Butter; aber gestoß soll er am delicatesten seyn. Einige ziehen ihn dem Spargel, womit die Blüthenstengel die meiste Aehnlichkeit haben, vor, andere schätzen ihn nur höher als den gewöhnlichen Kohl; die allgemeine Stimme aber entscheidet sehr zu seinem Vortheil.

In seinen bemerkbaren Wirkungen auf den menschlichen Körper kommt er mehr mit den übrigen Kohllarten als mit dem Spargel überein.

— e.

VII.

Beiträge zur Beantwortung der Fragen im 4ten Stück dieser Zeitschrift, die allgemeinere Beförderung der Obstbaumzucht in unserem Lande betreffend.

Wesentliche, in der Natur des Bodens gegründete, Hindernisse der Obstbaumzucht scheinen mir in keiner Gegend unseres Landes Statt zu finden. Warum sollten die Obstbäume auch hier, wenn sie nur mit demselben Eifer angezogen würden, nicht eben so gut gedeihen, wie z. B. in Nordholland und im Altenlande an der Elbe, auf gleichem, oder wenigstens ähnlichem Boden, wo man überall die schönsten Obstgärten und Baumschulen antrifft, die jährlich einen bedeutenden Gewinn liefern. Ich kenne in Holland Baumschulen,