Kohl - Gemüsekohlsorten

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Kohl - Gemüsekohlsorten •—• franz.chou, engl. cabbage, lat. Brassica oleracea

Eine schon bei den alten Grichen und Römern bekannte, von Cato und Cicero belobte, 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 Blüthenstiele nebst den Blüthenknospen gegessen werden, wie z.B. beim Blumenkohl und Broccoli, und solche, von denen man die mehr oder weniger fest geschlossenen Blätter als Speise benützt.

Diese letzteren, die eigentlichen Kohl und Kraut Arten, haben insgesamt eine ziemlich zähe Faser und gelten deshalb als schwer verdaulich, da sie, in großen Mengen genossen, Blähungen, Magendrücken und Kolik bewirken, doch kommt es hierbei wohl sehr auf die geeignete Zubereitung der Gemüse an.

Man teilt diese Kohlarten wiederum in mehrere Klassen ein; in solche, deren Blätter sich zu Köpfen schließen, wie bei dem Kopfkohl oder Kraut, dem Welsch- oder Wirsingkraut und dem Rosenkohl; solche, deren Blätter keine festen Köpfe bilden, wie der Grünkohl, Schnittkohl u. s. w., und solche, deren Stengel über oder unter der Erde einen Knollen treiben, wie bei dem Kohlrabi und den Kohlrüben.

Quelle: aus einem Küchenlexikon von 1886

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kohl/home.html

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED