

#### IV. Klasse: Kräuter.

Die Kräuter unterscheiden sich von den Bäumen und Sträuchern hauptsächlich dadurch, daß sie keinen holzigen Stamm haben, sondern einen weichen, saftigen Stengel. Auch sterben sie bis auf die Wurzel alljährlich ab und sproßen dann mit dem kommenden Frühling wieder in frischem Jugendgrün aus der Erde empor, oder sie vermodern sammt der Wurzel und müssen alsdann neu aus Samen aufwachsen. Die Zahl der Kräuter ist sehr groß und ihr Nutzen unermeslich. Um sie leichter übersehen zu können, theilt man sie gewöhnlich ein in: Küchen- oder Gemüsekräuter, Gewürzkräuter, Arzneikräuter, Giftpflanzen, Färbekräuter, Futterkräuter, Delgewächse, ökonomische Kräuter und Zierpflanzen.

##### 1. Küchenkräuter.

Wie oft wäre die gute Hausmutter wohl verlegen um das, was sie als nährendes Kost auf den Mittags- oder Abendtisch setzen solle, wenn ihr der liebe Gott nicht mit jedem Frühjahr seine reichliche Vorrathskammer in Garten und Feld öffnen würde. Kaum aber hat der Frühling mit seinem warmen, belebenden Odem sein Dasein kundgethan, so sprießen auch schon nützliche Kräuter aller Art aus Wurzeln und Samen aus dem gelockerten Erdreiche empor. Die wichtigsten in Beziehung auf die Küche sind unstreitig die verschiedenen Kohlgemüse. Eine Art von Gemüsekohl legt ihre Blätter im Herbste des ersten Jahres zu einem festen Kopfe zusammen und heißt daher Kopfkohl, aus welchem unser beliebtes Sauerkraut bereitet wird. Es gibt weißen und rothen Kopfkohl.

Zu den Kohlpflanzen, welche mehr oder weniger feste Köpfe bilden, gehört ferner auch der Wirsing oder Savoyer-Kohl. Andere Kohlarten schließen ihre Blätter nicht zu einem Kopfe zusammen und können den ganzen Winter über im Freien stehen bleiben, wie z. B. der Blaukohl und der Grünkohl, welche man wegen der Beschaffenheit ihrer Blätter auch krauser Win-