

Soll von Erbsen und Bohnen Samen gesammelt werden, so pflücke man nicht die ersten Früchte zum Gebrauch ab und lasse die letzten zum Samen, dadurch wird die Sorte verschlechtert, sondern man lasse ein ganzes oder halbes Beet, je nachdem man viel oder wenig bedarf, unangerührt zum Samen und nehme bloß die zuletzt erscheinenden Früchte hinweg. Um vom Blumenkohl Samen zu erziehen, wähle man die größten Köpfe, welche auf einem Mistbeete gewachsen und deren Blumen recht gedrungen und weiß sind, bezeichne sie zum Samentragen und lasse sie unverpflanzt stehen. Von den im freien Lande erzeugten Köpfen wird selten reifer Samen gewonnen, wenn nicht die Bitterung vorzüglich günstig ist. Zuweilen werden die samentragenden Kohlpflanzen, nicht allein vom Blumenkohl, sondern auch der andern Arten, vom sogenannten Mehlthau oder Blattläusen befallen, dann koche man eine gute Hand voll Tabaksblätter in Wasser, verdünne den Dekokt so, daß es ein Eimer oder eine große Gießkanne voll wird und überbrause die befallenen Stellen mit einer feinen Brause Morgens und Abends. Hat aber der Mehlthau schon so überhand genommen, daß dies Mittel nicht anschlagen will, so löse man schwarze (grüne) Seife in warmem Wasser auf, so daß auf jedes Berliner Quart ein Eßlöffel voll grüne Seife kommt, und nachdem es erkaltet, überbrause man die Pflanzen Morgens und Abends damit, wodurch diese Insekten bald getödtet werden. Nachdem werden sie durch Ueberbrausen mit reinem Wasser gereinigt. Von Zwiebeln, welche Samen tragen sollen, wählt man die größten, glatteften und vollkommen runden aus, überwintert sie in einem trocknen, frostfreien Zimmer und setzt sie dann im März aus. Sobald der Same zu reifen anfängt, welches daran zu erkennen, daß die Samenkapseln gelblich werden und aufspringen, werden die Köpfe, bei denen dies geschieht, abgeschnitten und auf einem Boden dünn von einander gebreitet, wo er so lange liegen bleibt, bis er völlig reif ist und gereinigt werden kann.

Da sowohl bei den Zwiebeln als bei allen andern Gewächsen der Samen nicht mit einmal, sondern nur nach und nach reift, so sollte eigentlich nur immer der reife Samen abgenommen werden und der andere so lange an der Pflanze bleiben, bis er ebenfalls reift, wodurch man lauter vollkommenen Samen gewinnen würde; im Kleinen läßt sich dies zwar ausführen, aber im Großen raubt es zu viel Zeit; da ist man genöthigt, wenn ein großer Theil reif ist und die Samenschoten anfangen aufzuspringen, den ganzen Stock bis auf die Erde abzuschneiden und an einen trocknen, luftigen Ort zu bringen, wo er jedoch den Strahlen der Sonne nicht ausgesetzt ist. Durch die in der Pflanze enthaltenen Nahrungssäfte erlangt der noch unreife Samen einige Vollkommenheit, obgleich er den bereits reifen Schoten nachsteht. Nur bei den Mohrrüben und Zwiebeln muß man es abwarten, die Köpfe nach und nach abzuschneiden, sowie sie zur Reife kommen. Porrosamen wird gewöhnlich sehr spät im Herbst reif, die Kapseln sind auch dann noch häufig grün; er wird alsdann im Oktober mit langen Stengeln abgeschnitten, in Bündel gebunden, anfänglich auf dem Boden aufgehängt, später aber in