

einem warmen Zimmer, bis er völlig trocken ist, daß die Samenkapseln sich mit den Händen zerreiben lassen.

Die Reinigung der Samenarten ist bekannt genug, daher erwähne ich bloß, daß Spargelsamen erst in einem Gefäße einige Tage stehen muß, nachdem die Beeren von den Stengeln abgestreift sind; dadurch kommen sie in Gährung, werden weich, daß sie leicht zerquetscht werden können und alsdann in einem Siebe ausgewaschen, wo der Samen zu Boden fällt, die Hülsen aber obenauf schwimmen. Ebenso werden die Gurkenkörner gereinigt; nachdem selbige aus den Gurken mit dem daran haftenden Fleische ausgenommen und in einem Gefäße 2 bis 3 Tage gestanden haben, in welcher Zeit die Masse in Gährung gerathen ist, wird das Ganze in ein Sieb geschüttet, ins Wasser gehalten und zwischen den Händen so lange gerieben, bis sich aller Schleim von den Kernen abgelöst hat und weggeschwemmt ist, nachher werden die Kerne allmählig an der Luft getrocknet.

Der Samen, welchen man sich selbst erbauet, ist allemal um Vieles besser, als der, welchen man kauft; ist man aber genöthigt, ihn zu kaufen, so nehme man ihn wo möglich von solchen Personen, die ihn selbst erbauen, von Samenhändlern aber, besonders von solchen, die dies Geschäft ins Große treiben, erhält man mehrentheils Samen von geringer Qualität, denn es ist natürlich, daß, je größer ihr Geschäft ist, desto weniger Aufmerksamkeit können sie einzelnen Gegenständen widmen; der Samenbau kann deshalb im Großen nicht mit der Sorgfalt betrieben werden, als dies im Kleinen der Fall ist. Aller Samen, der nicht an der Pflanze die gehörige Reife erhalten, also von dürftiger Beschaffenheit ist, giebt auch nur kümmerliche Pflanzen, die bei aller Pflege nicht zu der Vollkommenheit gelangen, wie die aus vollkommen reifen Samen erzogenen Pflanzen. Dagegen können auch Pflanzen, welche aus dem besten und vollkommensten Samen erzogen sind, kümmerlich gedeihen (oder was man mit dem Ausdruck verkümmern bezeichnet), wenn man es an der nöthigen Pflege fehlen läßt.

Die Sämereien werden am besten in leinenen Beuteln, Kästen oder irdenen Gefäßen in einem kühlen, trocknen Zimmer aufbewahrt, jede Sorte wird mit ihrem Namen und der Jahreszahl bezeichnet. Sie müssen vor Mäusen, welche besonders dem Salat, Spinat, Gurken und Melonen sehr nachstellen, gesichert werden. Sämereien, welche mit ihren Schoten oder Kapseln aufbewahrt werden können, bleiben ein Jahr länger keimfähig, als gereinigte Samen. Ofenwärme und Rauch verderben die Sämereien, daher dürfen sie nicht in warmen Zimmern aufbewahrt werden.

Um die Güte und Keimfähigkeit des erkauften Samens zu erfahren, bedient man sich folgenden Mittels: Man nimmt von jeder Sorte eine Prise, bindet sie in ein Lappchen loser Leinwand, befestigt oben daran ein Papier mit dem Namen der Sorte und legt nun diese Lappchen in einen Blumentopf, der mit lockerer Erde gefüllt ist; die Stellen, wo sich der Samen befindet, werden breit auseinandergelegt und die Erde rund herum gut angedrückt, damit die Feuchtigkeit auf den Samen gehörig wirken könne. Der Topf wird nun ins Zimmer an einen warmen Ort gestellt und die Erde reichlich