

feucht erhalten. Nach 5 bis 6 Tagen untersucht man den Samen und wird sich leicht aus der Anzahl der gekeimten Körner von dem Werthe desselben überzeugen. Hat man bereits ein warmes Mistbeet, so darf man nur die Lämpchen in die Erde des Mistbeets legen und in 3 bis 4 Tagen wieder nachsehen. Bei manchen Sämereien giebt schon der starke Geruch zu erkennen, ob sie frisch sind oder nicht; z. B. bei der Petersilie, Sellerie, Mohrrüben, Basilikum, Pfefferkraut, Fenchel, Anis und Kümmel.

Zur Aussaat sind bei den mehrsten Arten frische Samen besser, als alte, bei einigen sind jedoch letztere vorzuziehen. Z. B. bei Gurken und Melonen treiben frische Kerne viele Ranken und Blätter, bringen aber wenig und mitunter viele unvollkommene Früchte, dagegen drei- und vierjährige Kerne wenig in die Ranken und Blätter treiben, aber mehr Früchte liefern. Ebenso treiben frische Bohnen und Erbsen stark in die Stengel und das Laub, gewähren aber keinen so reichlichen Ertrag als drei- und vierjährige, die viel niedriger im Wachthum bleiben, daher solche zum Treiben auf Mistbeeten auch vorgezogen werden. Bei der frühen Wiener Kohlrabi ist zwei- und dreijähriger Same besser als ganz frischer; die von frischem Samen erzogenen Pflanzen schießen häufig in Samenstengel auf. Eben dies ist auch bei frischem Selleriesamen der Fall, besonders wenn derselbe sehr frühzeitig auf ein Mistbeet ausgesäet wird; hier ist zweijähriger Samen der beste zur Aussaat.

In manchen Jahren gerathen wegen ungünstiger Witterung mehrere Samenarten nicht, und man ist genöthigt, ältere Samen auszusäen; ich führe hier die Dauer und Aufgehezeit derselben an, wenn sie nicht an dumpfigen, feuchten Orten aufbewahrt und dadurch früher ihre Keimfähigkeit verloren haben. Ebenso führe ich, für Anfänger des Küchengartenbaues, die Quantität der Gemüse-Sämereien an, welche für einen mittelmäßigen Garten hinreichend sind.

Namen der Pflanzen.	Dauer des Samens Jahre.	Aufgehezeit Tage.	Quantität für einen mittelmäßigen Garten.
Anis . . . . .	2—4	14	1/2 Loth.
Artischocken . . . . .	5	12	1/4 =
Basilikum . . . . .	2	8	1/8 =
Beeten, siehe Rüben, rothe			
Beeskeln, siehe Rüben, Runkel-			
Blumenkohl, früher und später.	5	4—6	1/2 =
Bohnen, alle Sorten . . . . .	5—6	6	3 Pfund.
Bohnenkraut . . . . .	1	5	1/4 Loth.
Borrago oder Borretsch . . . . .	2	8	1/4 =
Broccoli . . . . .	4	5—6	1/2 =
Brucken, siehe Kohlrüben.			
Cardy . . . . .	5	12	1/4 =
Carotten, frühe . . . . .	2—4	10—14	6 =
= oder Möhren, gewöhnliche	2—4	10—14	8 =