

Anfangs Augusts werden die Pflanzen reif werden; nun zieht man sie aus, bindet sie mit Stroh in kleine Büschel und stellt diese auf dem Felde, zum Nachreifen, noch einige Tage auf. Oder man kann auch die Kolben vor dem Ausziehen der Pflanzen abschneiden und an einem sonnigen Orte noch einige Tage ausbreiten. Wenn wenigstens die meisten Kolben getrocknet sind, so läßt man solche oben mit einem Messer öffnen (welches Kinder verrichten können) und den Samen in ein untergestelltes Gefäß ausgießen. Hier darf der Same aber nicht lange stehen bleiben, sondern man muß ihn, nach vorhergegangener Reinigung durch ein Staubsieb, wenigstens ein paar Monate lang, nur ungefähr einen Schuh hoch, an einen luftigen Ort ausgebreitet legen und öfters umwenden, damit er nicht schimmele, weil sonst das Del einen Nebengeschmack erhalten würde. Nach Verlauf dieser Zeit kann der Same zu Del gepreßt werden. Jedoch ist hierbei Folgendes zu beobachten, wenn man das Del in seiner vollen Güte erhalten will, und wenn nicht, wie doch zu wünschen wäre, hier und da einige Delmüller zu Anschaffung besonderer Pressen sollten veranlaßt werden können.

1) Man muß darauf sehen, daß die Walzen und Pressen in der Delmühle nicht nur auf das sorgfältigste gereinigt, sondern daß auch neue Preßbeutel genommen werden, weil sonst das Del einen Nebengeschmack bekommt. Denn wenn nur etwas Leinöl am Holze kleben bleibt, so theilt sich dieß sogleich einer großen Quantität Mohnöl mit, und man thut daher immer wohl, wenn man auch bei der auf das genaueste vorgenommenen Reinigung einen Theil des zuerst erhaltenen Oels in besondern Gefäßen aufbewahrt.

2) Wenn der Same gehörig zermalmet und eingeneßt worden ist, so muß man ihn das erste Mal kalt pressen lassen, wodurch man nicht nur ein viel weißeres, sondern auch ein süßeres Del zum Speisegebrauch erhält. Hiernach
auf