einem Backofen dörrt; denn man ist durch Erfahrungen überzeugt worden, daß der im Backofen gedörrte Leinsaamen einen viel längern Flachs bringt, als der nicht gedörrte, und daß dadurch der fremde theure Rigaer Leinsaamen ganz entbehrlich gemacht werden kann. Um beim Abdörren die gehörige Wärme zu treffen, so hat man gefunden, daß eine Wärme von 39 bis 40 Grad nach Reaumürischen Thermometer dem Saamen nicht nur unschädlich ist, sondern auch einen viel bessern Flachs als von ungedörrtem giebt. Man thut den Leinsaamen in den Ofen, wenn das Brod schon 2 Stunden herausgenommen war. Der Lein wird 4 Finger hoch aufgeschüttet, einigemal mit der Harke umgerührt und so lange im Ofen gelassen, bis er ganz kalt geworden ist. Wollte man den Saamen herausnehmen, wenn er noch wärmlich ist, und zusammen schütten, so würde er dadurch in ein Schwitzen gerathen. Daher muß man ihn im Backofen völlig kalt werden lassen, oder man muß ihn dünn auf den Boden schütten, umrühren und erst nach völligem Erkalten in Säcken oder Tonnen zur Aussaat aufbewahren.

128.

Gelbe Rosen zur Blüte zu bringen.

Man muß die Zweige, an welchen man die Knospen zu ihrer völligen Entwickelung bringen will, ganz vor Regen und Nässe zu verwahren suchen. Diese Rosen gedeihen nie, wie die Erfahrung lehrt, wenn sie auf einem von allen Seiten freien Gartenbeete stehen, sondern nur wenn sie an ein Gebäude oder an eine Mauer mit einem etwas übergehenden Obdache gepflanzt sind, unter welchem man ihre Zweige vor Nässe sichern kann. Auch müßte man ihnen noch durch einen angebrachten Schirm zu Hülfe kommen, zur Zeit, wenn der Regen gerade von der offenstehenden Seite anschlägt. Werden nämlich die Knospen naß, so gerathen sie sogleich in Fäulniß, und ein feindliches Gewürm verwüstet sie.