ganz rein, die Kartoffeln häufiger und größer. Wer mit dem Haken gut umzugehen weiß, kann darauf die Kartoffeln legen, damit auf die erwähnte Art haken, und in einem Tage 50 Scheffel herausreißen, denselben Haken auch zum Krauthacken gebrauchen. Er dient ferner, die Felder von Quecken und anderm Unkraut zu reinigen, wenn man der Länge nach damit hakt. Der Haken, die Gipsstampfe und die Stallfütterung in Wirthschaften, wo der Ochs im Hofe ist, gewähren fast die größten ökonomischen Vortheile.

137.

Gute Kartoffeln aus dem Saamen zu ziehen.

Parmentier hat folgende Methode, gute Kartoffeln aus dem Saamen zu ziehen, bekannt gemacht. Man sammelt zu Ende des Oktobers die kleinen Erdäpfel, die an den stärksten Stengeln der Pflanze sitzen; wenn sie fermentirt haben, zermalmt man sie zwischen den Fingern, und zerläßt den Brei in vielem Wasser, damit man hernach durch ein Sieb den Saamen von dem klebrichten Wesen, das ihn umgiebt, absondern könne; alsdann wird der Saame an freier Luft getrocknet. Er ist klein, mehr lang als breit, von brauner Farbe, und enthält eine Mandel oder Kern in sich. Diesen Saamen säet man zu Ende des Aprils Reihenweise in Furchen von 3 Zoll Tiefe, die auf eine Art der Gartenbeete gemacht werden. Zwischen jeder Reihe läßt man einen Fuß Raum; die Furchen werden hernach mit Erde zugedeckt. Wenn die jungen Stengel zum Vorschein kommen, so versetzt man sie, da, wo sie zu dicht beisammen stehen, so, daß immer 8 bis 9 Zoll Zwischenraum bleiben. Man kann die andern auch auf gleichen Fuß verpflanzen. Sobald die Pflanze anfängt gelb zu werden, nimmt man die Wurzeln ab, und verwahrt sie vor dem Keimen und vor der Kälte. Im Monat April des folgenden Jahres pflanzt man sie Reihenweise,

und

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/196 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG