

§. 2. Wenn also die Saat oder Samen wohl verwahret ist/ muß man das Kraut alles zusammen an einem absonderlichem Orthe/ den ganzen Sommer und Winter über wol verwahren/ und nicht wegwerffen / wie man gemeiniglich gewohnet/ solches Kraut oder Stengel von der Saat kan man im Früh-Jahr herfür suchen/ und wenn man den Kohl/ Kettig etc. säen will/ kochet man erstlich das Kraut oder Stengel in einem grossen Kessel oder Topffe recht wohl und wenn es genugsam gekochet ist/ nimt mans vom Feuer ab/ und lästet es kalt werden / darnach gießet man das Wasser ab/ und weichet in dasselbe Wasser die Saat oder Samen ein/ wie oben gesagt / ein/oder zwey Tage/ nach dem das Saat ist/ und darnach wird es aufgesäet. Das Wasser verursachet/ daß keine Erd-Flöhe/ oder kleine Würme oder Raupen sich an denen Pflanzen generiren und vermehren.

§. 3. Wenn aber ein solcher Same nicht generiret und gezeuget wird/ und folglich die Saat sein eigen Kraut nicht hat/ so werden diese folgende Mittel gebrauchet.

1. Kochet man saur Kumpst oder Kohl recht dünne/ und lästet ihn kalt werden/ darnach gießet man ab/ oder presset das Wasser aus / und in desselben Wasser weichet man den Samen nach Gelegenheit ein / und darnach nimt man die Saat und Kust darzu / und mischet es mit der Saat durch einander / und mit der Erde säet mans