

feuchten oder sehr truckenen Orthe verwahret werde, besonders im Winter, wenn er in der Hitze in einem truckenen und hizigen Orthe solte liegen, so vertrucknet es sehr, und verdirbet.

§. 3. Wenn also die Saat oder Saamen wohl verwahret ist, muß man das Kraut alles zusammen an einem absonderlichen Orthe, den ganzen Sommer und Winter über wohl 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, Rettig, &c. säen will, kochet man erstlich das Kraut oder Stengel in einem grossen Kessel oder Topff recht wohl, und wenn es gnugsam gekochet ist, nimmt mans vbm Feuer ab, und läffet es kalt werden, darnach gieffet man das Wasser ab, und weichet in dasselbe Wasser die Saat oder Saamen ein, wie oben gesagt, 1. oder 2. Tage, nachdem die Saat ist, und darnach wird es ausgesäet. Das Wasser verursachet, daß keine Erd-Flöhe oder kleine Würme oder Raupen sich an denen Pflanken generiren und vermehren.

§. 4. Wenn aber ein solcher Saame nicht generiret und gezeuget wird, und folglich die Saat sein eigen Kraut nicht hat, so werden diese folgende Mittel gebraucht:

1. Kochet man sauer Kumpst oder Kohl recht dünne, und läffet ihn kalt werden, darnach gieffet man ab, oder presset das Wasser aus, und in dasselbe Wasser weichet man den Saamen nach Gelegenheit ein, und darnach nimmt man die Saat und
Kueß