

man sie mit samt den Wurkeln abe, und streiffet die reife Saat in ein Tuch ab, und läffet es etwas im Schatten austrucknen, das übrige läffet man noch besser an der Sonne in der Höhe reiff werden, wo es von Vögeln sicher ist. Wenn aber nach der Meynung alles reiff ist, nimmt mans abe, und verwahret das Kraut oder Stengel im Früh-Jahr, wie oben S. 2. gesagt ist, zu kochen mit Wasser, in welches Wasser kan man die Saat eher, als es gesäet wird, einweichen, daß zukünfftig die Pflanken nicht von den Erd-Flöhen oder andern Würmen Anfechtung haben mügen.

S. 7. Von allerhand andern Kohle, so nicht in Köpffe schieffet, will ich nicht weitläufftig schreiben, weil fast einem jeden Land-Mann aus der jährlichen Übung solches bekant ist, welchen ein jedweder nach seinem Belieben verpflanzen kan, oder auch über Winter an seiner Stelle stehen lassen: Denn der kan darauf den ganzen Winter über bleiben, und mit angehendem Sommer bey guter Zeit in die Saat schieffen, auch kan man den Saamen davon haben, selben auch wieder in einem vollen Monde denselben Sommer einsäen, und über Winter stehen lassen, wie auch noch andere Kohl-Saaten, welche man im Früh-Jahr kan zeitlich versetzen, und zeitlich Kohl auch Köpffe haben, ob sie gleich nicht von den subtilsten und delicatesten seyn, so ist doch etwas neues vom Jahre.

S. 8. Von Blumen-Kohl ist solches eben fast in allen Stücken zu verstehen nach seiner Weise, und nimt man denselben in Keller gegen Winter, wo erstlich die Blumen auswachsen, und im Winter zu brausen dienlich seyn.

M 2

Das