

# Fermentation zur Reinigung von Samen?

**Beitrag von „Michael.K“ vom 9. November 2014, 16:25**

...naja, den Handmixer hab schnell wieder beiseite gelegt, nachdem er mir die ganzen Samen zertrümmert hatte- wäre da etwas vorsichtig- es geht ganz einfach, die großen, meist schleimigen Früchte in ein Geschirrtuch legen, und zuasmmdrehen, unter fließendem Wasser so lange immer wieder ausdrücken, bis nur noch Samen drinn sind, diese gebe ich dann in ein feines Sieb und spül unter fließendem Wasser nochmal durch, da bleibt gar nichts mehr dran- danach trocknen und zwischen den Händen reiben und die letzten Unreinheiten wegblasen-