

Erntezeit

Beitrag von „taube2412“ vom 19. Juli 2012, 20:48

Hallo Zusammen,
bei mir ist momentan sozusagen Erntezeit und ich bin gut damit beschäftigt, das "Gold der Hybridenzucht" in die Samentütchen zu bringen.

Allabendlich wird entweder Samen gereinigt oder portioniert bzw die entsprechenden Datenblätter erstellt.

Hab euch auch mal ein Foto gemacht wie das derzeit bei mir aussieht. Einiges ist schon in den Tütchen, einiges noch in den Kapseln und manches noch an den Pflanzen am reifen.

Wie sieht es bei euch aus - auch schon am ernten oder noch am bestäuben?

Beitrag von „Sascha“ vom 19. Juli 2012, 21:16

Hallo Sonja,

ich habe bisher 5 Früchte gerntet und auch eingetütet. Aber die meisten Früchte sind noch nicht reif. Kreuzungen werde ich diese Saison auch auf jeden Fall noch machen.

Beitrag von „muddyliz“ vom 19. Juli 2012, 21:47

Gut 40 Kreuzungen sind schon eingetütet, etliche Samenkapseln sind noch nicht reif, und es kommen immer noch Knospen.

Beitrag von „Ann-Kathrin“ vom 22. Juli 2012, 21:50

Habt ihr noch nen Tipp wie man möglichst einfach die Tricho Samen säubern kann? Werde diesmal zum ersten mal Früchte haben...

Beitrag von „Brunner Uli“ vom 22. Juli 2012, 21:58

Hallo Ann-Kathrin

Schau mal wo Sonja (Taube2412) ihre Idee geschrieben hat wie man schnell und einfach Samen säubert.

So mach ich das auch und funktioniert echt Klasse

Beitrag von „Brunner Uli“ vom 22. Juli 2012, 22:05

Hier Ann-Kathrin...schau mal

1. Samenkapsel mittig durchschneiden, mit einem Teelöffel den gesamten Inhalt in ein sehr feines kleines Teesieb geben.
2. Das Teesieb lege ich in die linke Handfläche und mit der rechten Hand "zerdrücke" ich unter ganz leicht fließendem lauwarmen Wasser das Fruchtfleisch mitsamt den Samenkörnern solange bis das ganze ziemlich breiig ist.
3. Den breiigen Inhalt des Teesiebs entleere ich nun kopfüber wiederum unter leicht fließendem warmen Wasser in einen durchsichtigen hohen, jedoch nicht zu weiten Messbecher.
4. Mit einem batteriebetriebenen Milchschaummixer rühre ich nun in dem Messbecher die ganze Masse ca 3 bis 4 Minuten und durch den dadurch entstehenden Wasserwirbel werden die Samenkörner schön vom Fruchtfleisch getrennt.

5. Nachdem sich das Wasser beruhigt hat, setzen sich die guten Samenkörner mittig im Messbecher unte ab und die nicht guten Samenkörner bzw. solche, an denen noch zuviel Fruchtfleisch klebt schwimmen dann oben.

6. Das Wasser und alles was oben schwimmt giesse ich nun wieder vorsichtig in das Teesieb, alle sauberen und guten Samenkörner sind unten und werden mit einem kleinem Rest Wasser auf ein gefaltetes Küchentuch gekippt.

7. Mit der Masse im Teesieb ab 2. wiederholen, dananch solltest du das Maximum an guten Samenkörner auf dem Küchtenkrepp haben.

Natürlich muß nach zwischen den einzelnen Samenkapseln alles feinsäuberlich gereinigt werden!!!

Das ist so meine Methode, damit komme ich gut klar, allerdings wird Samen reinigen niemals zu meinen Lieblingsbeschäftigungen gehören

Beitrag von „muddyliz“ vom 22. Juli 2012, 22:46

Manche Samenkapseln (z.B. von *Lobivia pampana* oder *Lobiva pentlandii*) enthalten sehr zuckerhaltiges Fruchtfleisch, das die Samen wie Klebstoff umgibt. Hier meine Methode, um solche Samen zu reinigen:

Wenn die Samenkapseln reif sind öffne ich sie, damit das Fruchtfleisch schneller abtrocknet, und lege sie an einen warmen, schattigen Ort.

Die trockenen Samenkapseln lege ich über Nacht in ein Glas mit Wasser, so erweicht sich das Fruchtfleisch.

Mit dem Fingernagel oder einem Teelöffel schabe ich das Fruchtfleisch und die Samen in

möglichst dünnen Schichten ins Einweichwasser, die Samenhülle selbst kommt nicht wieder ins Wasser. Bei kleineren Samenkapseln kann man auch einfach den Inhalt im Einweichwasser zwischen den Fingern zerreiben. Bei größeren Samenportionen wie z.B. Trichocereus-Samenkapseln, kann man auch das Ganze mit einem Farbquirl auf der Bohrmaschine kräftig durchquirlen. Dann rühre ich Alles auf. Wenn die Rotation des Wassers nachlässt setzen sich die schweren, befruchteten Samen unten in der Mitte ab, die tauben Samen und ein Teil der Fruchtfleischflocken schwimmen noch und können vorsichtig abgegossen werden, ggf. mehrfach wiederholen. Im Glas befinden sich jetzt noch die guten Samen, eventuell einige Fruchtfleischreste und ca. 5 ml Wasser, das alles schüttele ich in einen Kaffeefilter. Wenn das Wasser bis auf ca. 1 ml abgelaufen ist, halte ich die Filtertüte schräg, falte sie zusammen und drücke etwas drauf, so dass die meisten Samen sich seitlich am Filterpapier verteilen. Die Filtertüte wird nun zwischen 2 Seiten Zeitungspapier gelegt und so das überschüssige Wasser abgesaugt und dann auf der warmen Fensterbank getrocknet. Die getrockneten Samen kann man jetzt leicht vom Filterpapier lösen, während eventuelle Fruchtfleischreste nach dem Trocknen fest am Filterpapier kleben bleiben. Die Filtertüten kann man mehrfach benutzen. Diese Methode funktioniert auch gut bei Epiphyllumsamen, die Glibberhülle trocknet total ein und man kann die Samen mit dem Fingernagel relativ leicht vom Filterpapier abkratzen.

Beitrag von „Markus“ vom 23. Juli 2012, 10:23

Ich zerschneide einfach ein helles T-Shirt in ca 20x20cm große Stücke wo ich die Samenkapseln im Wasser auswasche. Das Fruchtfleisch lässt sich ganz leicht durch das Gewebe drücken, die Körnchen jedoch nicht. Für 10 Samenkapseln brauche ich etwa 3-5 Minuten. Die Tücher werden dann einmal zusammengefasst getrocknet und dann rieselt der Samen auch schon. Bei dieser Methode gibt es definitiv keine klebrigen Rückstände. Alles andere wäre mir zu kompliziert.... hier hörte man schon Geschichten mit Stabmixer usw.

Beitrag von „Ann-Kathrin“ vom 23. Juli 2012, 10:39

Ich glaube ich probiere die T-Shirt Methode, ich habe keinen Milchschaummixer 😊
Ich habe es mal mit Zewa Tüchern versucht, aber da klebten die Körner alle am Zewa und gingen nur noch mit anhaftenden Zellulose Stücken ab...

Beitrag von „taube2412“ vom 23. Juli 2012, 10:50

Hallo Markus,

das ist ja interessant, diese Methode muß ich auch mal probieren, vorallem scheint die viel schneller zu gehen.

Ich brauch bei meiner Methode immer fast 10 Minuten für eine Kapsel!

Bei meiner Methode denke ich, ist der Vorteil, dass gleich alle tauben Körnchen ausgemustert werden, denn die guten setzen sich dann im Mixbecher unten ab und die tauben Körner schwimmen oben und werden dann gleich vorsichtig abgegossen.