und läßt sie darin zweimal 24 Stunden liegen, damit sie wie Salzgurken das nöthige Salz in sich ziehen.

Hiernächst werden die Kartoffelknoten aus der salzigen Lake herausgenommen, in einen Durchschlag gelegt, damit in einem halben Tage alle Lake davon abziehe. Alsdann nimmt man Wein- oder andern guten Essig, und kocht sie darin bei einem mäßigen Feuer, so daß die Knoten beinahe halb durchscheinend, aber durch das Kochen doch nicht zu weich werden.

In den Essig, worin man die Fruchtknoten kocht, legt man vorher Kräuter nach Gefallen, besonders Pfefferkräuter, oder etwas Nelken und einige Muskatenblumen. Kocht man sie in Dragoneessig mit wenig Muskatenblumen, so bekommen sie davon einen sehr angenehmen Geschmack, und sind dann besonders nicht weniger, als im ersten Falle, sehr magenstärkend, und für Personen, die an der Kolik leiden, sehr dienlich.

So lange der Essig noch etwas warm ist, wird er nebst den eingemengten Kräutern abgeklärt, die Fruchtknoten werden in einen gläsernen Töpf gethan, welchen man mit Papier wohl überdeckt und zubindet, um sie zum Gebrauch aufzuheben. So können diese Kartoffelknoten, welche das Ansehn von Oliven haben, beständig mit Nutzen; aber gesunder und schmackhafter wie Gurken, gebraucht werden.

133.

Ein Mittel, die Kartoffeln lange Zeit gut zu erhalten.

Der Franzose Costel hat ein neues Mittel erfunden, die Kartoffeln sehr lange und länger als durch die gewöhnlichen Mittel unverdorben zu erhalten. Der Erfinder zeigte solche Kartoffeln vor, mit denen er 60 Tage vorher die Probe gemacht hatte. Sie waren sowohl innerlich als äußerlich

noch