

Durchdrungen und ohne ihres Geschmackes, besonders des schleimigen nährenden Bestandtheiles beraubt zu sein, ziemlich mürbe und gahr gekocht und leicht schälbar gemacht werden. Die Kartoffeln schält man, läßt sie erkalten, und thut sie dann in den durchlöcherten Cylinder, wo man sie mittelst des Stempels und Hebels zusammenpreßt, so daß die ganze Kartoffelmasse als ein Teig durch die kleinen Löcher des Cylinders herausdringt, und lauter dünne Fäden bildet, die aber durch ihre Schwere immer abbrechen, und in Reiskorngestalt auf den Teller fallen. Diese zerbröckelten Fadennudeln kehrt man leicht vom Teller ab in eine zinnerne Schüssel, deren Boden mit etwas größern Löchern, als der Cylinder, nach Art eines Durchschlags, durchbohrt ist, wo man sie, wie in einem Siebe, hin und her schüttelt, so daß sie sich abrunden und glätten, und wenn sie die rechte Form und Gestalt haben, hindurchfallen. Um das Becken legt man ein leinenes Tuch, mit weißem ungeleimten Papier bedeckt, zum Auffangen der durchfallenden Körner.

Die geglätteten durchgeseibten Körner trocknet man an der Sonne, oder in einer durch einen Ofen geheizten Stube, bei welcher Trocknung man sie oft mit einem kleinen Harken, aus Buchsbaumholze, umwendet und umrührt. In weniger als 12 Stunden ist bei einer mäßigen Hitze alle Feuchtigkeit verdampft; man hat nun ein festes weißes, durchscheinendes, sehr angenehm riechendes Korn, gerade wie Reis, das man in Säcke thut, und an trocknen luftigen Orten aufbewahrt. Es hält sich in diesem Zustande bei solcher Aufbewahrung über 10 Jahre gut, ohne von seiner Güte zu verlieren und ohne dumpfig und von Würmern beschädigt zu werden.

Dieser Kartoffelreis gewährt folgende Vortheile.

Erstlich: Er ist gesund, leicht verdaulich, und man kann ihn wie Reis mit Brühe oder Milch kochen, oder auch mit Butter backen und braten. Er ist vortrefflich zu Suppen und Pasteten, und hat einen sehr verbesserten Geschmack, so daß er