unter veränderter Zubereitung sehr oft auf den Tisch kommen kann.

Zweitens: Man kann ihn in einer gewöhnlichen Kaffeemühle zu grobem Pulver mahlen und nun zur Verdickung der Brühen, Milchsuppen, der kalten Milch, der Buttermilch ꝛc. sehr gut anwenden.

Drittens: Man kann ihn in einer Mühle wie Weizen ordentlich mahlen und zu feinem Mehle machen lassen, welches Mehl dann mit feinem Weizenmehl vermischt, ein vortreffliches leichtes, lange frisch und gut bleibendes Brod giebt. Solches gemischtes Kartoffelbrod zu backen, nimmt man 10 Pfund Kartoffelmehl, das auf die beschriebene Art zubereitet worden ist, und 10 Pfund gutes Weizenmehl; man erhält aus dieser Mischung 35 Pfund gutes sehr leichtes Brod, das länger als 14 Tage frisch bleibt.

Diese Erfindung, die leicht gekochte Kartoffelsubstanz zu körnen, bequem zu vielfachem Gebrauche und auf lange Zeit dauerhaft zu machen, ist vom Professor Piktet in Genf, der sie durch mehrere, zu verschiedenen Zeiten wiederholte Versuche, die jedesmal denselben Erfolg hatten, bestätigt fand. Er theilte sie dem Wohlfahrtsausschusse zu Paris mit, und dieser ließ sogleich im Beisein der angesehensten Bäcker dieser Stadt Proben im Großen anstellen, welche sehr gut und aller Erwartung nach ausfielen; worauf diese Methode, die Kartoffelsubstanz zuzubereiten und zu benutzen, in Frankreich allenthalben bekannt gemacht wurde.

141.

Kartoffeln zu kochen.

Wer in England Kartoffeln gegessen hat, muß gestehen, daß er sie da immer sehr wohlschmeckend fand; die Ursache hiervon liegt nicht an den Kartoffeln selbst, sondern an der Art, wie man sie dort siedet. Letzteres geschiehet nicht in

Was-