

großen Körner ist weißlich oder bräunlich. Jahre lang erhalten sie sich, ohne schimmlicht oder von den Würmern zerfressen zu werden.

In neuerer Zeit wird auch in Deutschland viele Sago aus einem wohlfeilen inländischen Producte, nämlich aus Kartoffeln (Kartoffeln=Sago) gefertigt. Man nimmt dazu Kartoffelstärke (Kap. 3), feuchtet diese mit einer dünnen Auflösung von Kartoffelmehl (dünnem Kartoffelstärke=Breie), oder auch, wenn man Sago nur in geringer Quantität fertigen will, mit etwas Eymweiß-Wasser an, und knetet sie damit durch. So erhält man eine etwas klebrigte Masse, welche man durch ein Drahtsieb hindurchreibt, dessen Löcher der Größe der zu fertigenden Sago-Körner angemessen sind. Macht man die Körner ofentrocken, und befreit man sie durch Sieben von dem anhängenden Mehlpulver, so erhält man Körner wie die ächten Sago-Körner, deren Stelle sie sehr gut vertreten.

Eine Art schmack- und nahrhafter Grüze kann man aus den Kartoffeln auf folgende Weise fertigen: Man kocht die Kartoffeln weich, doch so, daß sie nicht aufspringen, und wenn man sie hat kalt werden lassen, so schneidet man sie in kleine Würfel. Diese trocknet man auf dem Ofen oder in der Sonne so lange, bis sie ganz glasig und durchsichtig werden. Man läßt sie hernach auf der Mühle so mahlen, wie man andere Grüze mahlt. Daß dabei abfallende Mehl trennt man hernach wieder durch Sieben von den körnigten Theilen.

D r i t t e s K a p i t e l .

Die Stärkebereitung oder die Stärkefabrikation.

§. 404.

In Stärkefabriken trennt man den Hauptbestandtheil des Getraides, Stärke, Stärkemehl, Amidon, von den übrigen Bestandtheilen (§. 390.) Diese Stärke ist es, welche von