

Das Kraut trieb bald sehr kräftig hervor und erreichte, nachdem die Stöcke einmal behackt und ringsum angehäufelt worden waren, eine Höhe von  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Ellen, bei ziemlicher Stärke der einzelnen Stengel. Demnach zeigte sich bald, daß sich letztere nicht vor dem Winde zu halten vermögen, und ich fand mich daher, und da in mehreren Nachrichten bemerkt war, daß durch das Umwerfen und Abbrechen der Stengel die Ausbeute an Kartoffeln sehr vermindert werde, veranlaßt, jeden Stock zu stängeln und mehrere Male anzubinden. Demohngeachtet wurde noch mancher Stengel vom Winde geknickt. Uebrigens ließ ich die Kartoffeln so lange im Lande, bis das Kraut durch die eintretende Reife abzusterven anfing. Bei der Ernte fanden sich an jedem Stock 6 — 12 mittlere und sehr große Kartoffeln, darunter die stärksten 1 Pfund und 12 Loth wogen, und im Ganzen erntete ich 40 Pfund, oder pro Stock im Durchschnitt  $2\frac{1}{2}$  Pfund, dem Gewichte nach hatten sich also diese Kartoffeln gerade um das 32fache vermehrt.

Nach dem Kochen fand man diese Kartoffeln inwendig weiß, ziemlich mehlig und von ziemlich gutem Geschmack, wenn gleich bei der Größe der Kartoffeln es schwer hält, daß sie gleichmäßig durchkochen. Obschon also diese Kartoffeln, wie alle sehr großen, nicht den besten Eßkartoffeln im Geschmack gleich kommen, so sind sie doch sehr wohl zum Kochen zur menschlichen Speise zu brauchen, und scheinen auch, was jedoch noch weiterer Untersuchung bedarf, ziemlich gehalt-