

Über  
eine neu erfundene  
**Zubereitung der Kartoffeln**

zu

Brodmehl, Grütze, Gries und Kaffee

auf dem trockenen Wege,

und die Kunst,

aus dem Mehle derselben, mit Zusatz von anderm  
Getreide-Mehl, ein gesundes, wohlschmeckendes  
und wohlfeiles Brod zu backen.

Von

Friedrich, Fürsten zu Sayn-Wittgenstein &c.  
zu Wittgenstein

des königlich preussischen rothen Adlers, und des kur-  
hessischen goldenen Löwen-Ordens Ritter &c. &c.

Mit einer Vorrede und einigen Anmerkungen

von

D: Joh. Georg Ludolph Blumhof

Großherzoglich Hessischem Hofkammerrathe und Mitgliede mehrerer  
gelehrten Gesellschaften.

Mit 2 Kupfertafeln.

1 8 1 7.

V o r r e d e.

Da Se. Durchlaucht der Herr Fürst  
Friedrich zu Sayn-Wittgenstein &c. &c. zu  
Wittgenstein, mich mit dem angenehmen Auftrage  
beehrt haben, eine von Ihnen selbst geschriebene  
Abhandlung über eine, für das gemeine Beste  
abzweckende Methode: »die Kartoffeln zu Brod-  
mehl, Grütze, Gries und Kaffee, auf dem  
trockenen Wege, zuzurichten, so wie über die  
Kunst aus dem Mehle derselben, mit Zusatz  
von anderm Getreide-Mehl, ein gesundes, wohl-  
schmeckendes und wohlfeiles Brod zu backen«, —  
zum Drucke zu befördern, und solche mit mei-  
nen allenfallsigen Anmerkungen zu versehen: so  
erlaube ich mir, dieser gemeinnützlichen Schrift,  
einige Bemerkungen voraus zu schicken.

Jeder Vorschlag, welcher zur Verminderung  
der, in gegenwärtigen Zeiten herrschenden theu-  
ren Frucht- und Brod-Preise beitragen kann,  
ist gewiß der größten Beherzigung werth. Da:



hin gehört vorzüglich, die in den folgenden Blättern, von des Herrn Fürsten Friedrich zu Sann-Wittgenstein 2c. 2c. Durchlaucht angegebene Methode, die so unentbehrlichen Kartoffeln, nicht nur durch eine besondere Zubereitung eine lange Reihe von Jahren zum Gebrauche aufzubewahren, sondern auch aus dem, auf dem trockenen Wege produzierten Mehle derselben, ein gesundes, wohlschmeckendes und wohlfeiles Brod zu backen.

Obgleich diese Erfindung an sich nicht neu, sondern schon vor etwa 20 Jahren durch den Professor Pictet zu Genf in Anwendung gebracht worden ist, so gebührt doch dem Herrn Fürsten Friedrich zu Sann-Wittgenstein Durchlaucht das Verdienst, auf jene Methode durch eignes Nachdenken gekommen zu seyn, und solche im Großen anzuwenden, ohne die Pictetsche Erfindung zu kennen. Auch unterscheidet sich dessen Methode von der des Genfer Gelehrten durch die Art der Reinigung und Pressung der Kartoffeln, indem letzterer zum Pressen ein Hebelwerk anwandte, hier aber diese Arbeit weit zweckmäßiger durch eine Schraubepresse, oder eine Art von Kelter bewerkstelliget wird. Einige Ähnlichkeit mit der Pictetschen

Hebelpresse hat indessen die hier auf Tab. II. vorgestellte Vorrichtung; nur daß bey jener das Drücken in einem zinnernen Cylinder, hier aber in drey Kasten geschieht. — Herr Pictet kocht zwar auch die Kartoffeln in Dämpfen; thut aber solche in dieser Absicht in einen besonders dazu gemachten weitläufig geflochtenen Weidenkorb, welcher genau in den Topf passen, und von dem Boden desselben 2 Zoll entfernt aufgehängt werden muß.

Ferner vermischte Herr Pictet das feine Kartoffelmehl mit gleichen Theilen Weizenmehl, um daraus Brod zu backen; hier aber wird durch die Mischung und Verbackung desselben mit allen anderen Getreidemehlforten, als Hafer- Kocken- und Gerstenmehl, umständlich gelehrt, und durch das Zeugniß der königlich preussischen Regierungs-Commission zu Arnsberg im Herzogthume Westphalen bestätigt. \*)

Nicht minder gereicht es Sr. Durchlaucht dem Herrn Fürsten zum großen Verdienste, diesen ganz in Vergessenheit gerathenen, und doch so äußerst wichtigen Gegenstand wieder in Anregung gebracht, und denselben durch vielfältige Versuche im Großen für das allgemeine Wohl

\*) Dieses Zeugniß findet sich unter Seite 13 in der Note.



nuzbar und besonders für das größere Publikum Deutschlands bekannt gemacht zu haben.

Es ist sehr zu wünschen, daß die edle Absicht des Herrn Fürsten erreicht werde, und daß besonders Landes-Regierungen diese Vorschläge beherzigen und baldmöglichst in Ausführung bringen lassen mögen, zumal da die Theuerung der Brodfrüchte nicht nur noch immer fortdauert, sondern auch der Kornwucher aufs neue das Haupt emporheben zu wollen scheint.

Eckelshausen bey Biederkopf

den 5<sup>ten</sup> November 1817.

J. G. L. Blumhof.

Den

Armen geweiht

als eine Gabe

die

so lange es Arme giebt, ihnen wohlthätig  
seyn und bleiben muß.