

Über Wahl und Vorbereitung der Kartoffeln.

Zum vollkommenen Gelingen der Kartoffelspeisen gehört sowohl die Wahl der Sorte als das entsprechende Kochen und Vorbereiten.

In betreff der Wahl sind fast bei allen Speisen die gelben späteren Sorten ihres schöneren Ansehens wegen vorzuziehen, wenn nicht die Zartheit vorwiegen soll, wie bei Salaten und gerösteten Kartoffeln, wozu man Ripsel- und Rosenerdäpfel und andere speckige Sorten verwendet.

Wenn die gekochten Kartoffeln als Brei weiter verwendet werden, sind mehlig große zu wählen, die auch, um sie nur mit Salz oder mit Butter zu genießen, von den meisten den speckigen vorgezogen werden.

Die blauen und roten Kartoffeln eignen sich am besten zu Salat; kleine rote auch zur Garnierung von Fleisch.

Zu Garnierungen, besonders wenn die Kartoffeln ganz bleiben sollen, sucht man sie von gleicher Größe und Form aus und hilft auch, wenn sie roh geschält werden, dabei noch mit dem Messer nach. Oder man nimmt dazu die ganz kleinen Ripsel- und Tannenzapfen- oder Mandel-Kartoffeln oder man bohrt größere roh mit der Löffelform zu Kugeln aus.

Die Art des Kochens ist ebenfalls von Einfluß auf die Güte der Kartoffeln, indem sie beim Sieden mit vielem Wasser nicht so schmackhaft werden als durch Kochen im Dunst und mit Zugabe von Salz, deshalb werden sie auch für manche Speise mit der Schale im Rohre oder in Asche gebraten.

Kartoffeln mit der Schale zu kochen soll man sie recht rein gewaschen in einen zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllten Topf geben, welchen die erforderliche Menge voll macht, und gut zugedeckt auf starker Hitze gleichmäßig sieden lassen. (Man hat dazu auch eigene Dampfstöpfe mit durchlöcherter Blecheinsatz, unter welchem sich das Wasser befindet.) Um dann die Feuchtigkeit zu entziehen, sieht man, ehe die Kartoffeln völlig ausgekocht sind, den Rest des Wassers weg und läßt sie zugedeckt auf mäßiger Wärme stehen, bis sie gar sind, was man durch Anstechen oder Durchschneiden oder Anspringen mehligter Kartoffeln erkennt.

Bei neuen Kartoffeln streut man der Gesundheit wegen vor dem Kochen nebst Salz auch etwas Kümmel darauf und kocht sie stets mit der Schale. Von alten Kartoffeln soll man im Frühjahr aus diesem Grund ein Streifchen Haut abschälen oder sie geschält kochen, und wenn sich Triebe in den Augen zeigen, diese sorgfältig herausstechen und das Wasser nach kurzem Kochen durch anderes heißes ersetzen und nun erst das Salz dazugeben.

Die zum Kochen erforderliche Zeit läßt sich nicht genau angeben, da neue Kartoffeln eine Viertel-, alte eine halbe Stunde und auch mehr benötigen; große natürlich mehr als kleine.

Roh geschälte Kartoffeln zu kochen für Suppen, Salzkartoffeln usw. gibt man jede nach dem Schälen sogleich in reichlich frisches Wasser und wechselt dieses dann, bis es klar bleibt. Dann werden sie mit kaltem, gesalzenem Wasser bedeckt, in zugedecktem Topfe weich, jedoch nicht bis zu teilweisem Zerfallen, gekocht, wobei man aufsteigenden Schaum abschöpft. Nach Abgießen des Wassers läßt man sie ebenfalls abdampfen.

Um Kartoffeln mit Rindsuppe zu kochen (Brühkartoffeln), werden kleine ganze oder größere zu Spalten oder Scheiben geschnitten, geschält, rein gewaschen, mit gesalzenem Wasser halbrweich und nach Abgießen dieses Wassers mit Suppe fertig gekocht.

Für Kartoffelbrei werden größere Kartoffeln mehligere Sorten geschält und halbiert, wie die vorigen gekocht und nach Abgießen des Wassers und zugedecktem Abdampfen mit einem großen Kochlöffel oder besser einem hölzernen Stößel fein zerdrückt.

Für Kartoffelspeisen mit Ei usw. wählt man eine späte gelbe Sorte, weil sie mehligere und trockener sind und der Speise ein schöneres Ansehen verschaffen. Man kocht sie mit den Schalen, läßt sie nach dem Abdampfen zugedeckt auf dem warmen Herde stehen und nimmt sie einzeln heraus, um sie zu schälen

und noch heiß auf dem Rudelbrette mit dem Röllholze zu zerdrücken oder durch ein grobes Sieb zu passieren.

Auch mit der Schale im Rohre gebratene Kartoffeln müssen dazu heiß erhalten werden.

Zum Reiben werden mit der Schale gekochte kalte Kartoffeln verwendet.

Kartoffelmehl zu bereiten verwendet man große mehligte Kartoffeln, wäscht und schält sie und gibt sie wieder in Wasser, aus welchem man sie einzeln herausnimmt und auf einem Reibeisen (oder einer Kartoffelmühle) in frisches Wasser reibt. Das Geriebene nebst dem Wasser treibt man dann durch ein großes Haarsieb, wobei man stets Wasser zugießt. Nachdem es über Nacht gestanden, schüttet man das Wasser herab und verrührt den Bodensatz mit reichlich frischem Wasser, was man durch mehrere Tage wiederholt, bis das Wasser klar bleibt und der Bodensatz schneeweiß ist, der dann auf Brettchen oder Schüsseln durch Sonnenwärme getrocknet wird, worauf man diese Kartoffelstärke fein zerdrückt und siebt.
