

Bemerkungen über Kartoffeln.

Die Kartoffeln sind reich an Stärkemehl, aber arm an Eiweiß und bilden deshalb eine vortreffliche Zuspelise, besonders zu Fleisch. Aus Kartoffeln können durch Zusatz von Käse, Milch und Eiern auch sehr nahrhafte Speisen bereitet werden.

Gute Kartoffeln sind mehlig und haben beim Durchschneiden eine weiße oder gelbliche Schnittfläche.

Gefrorene Kartoffeln schmecken süßlich und gehen schnell in Fäulnis über. Ihr Geschmack verbessert sich, wenn sie in die Nähe des Herdes gestellt werden. Alte, welke Kartoffeln lege man über Nacht in kaltes Wasser. Die Keime von Kartoffeln sind vor dem Gebrauch sorgsam zu entfernen, weil sie Giftstoffe enthalten.

Werden die Kartoffeln den Winter über in Erdgruben aufbewahrt, so schmecken sie im Frühling wie frische.

Kartoffeln sollen stets in wenig und kaltem Wasser, dem etwas Salz beigegeben wird, aufgestellt werden. Durch das langsame Erhitzen lockern sich die Stärkekörperchen und quellen besser, wodurch die Kartoffeln schmackhafter werden.

Die in den Handel gebrachten Kartoffelkocher, worin die Kartoffeln mittels Dampf gar gemacht werden, sind empfehlenswert. In Dunst gekochte Kartoffeln sind schmackhafter, weil sie weniger ausgelaugt sind. Auch in der Kochkiste sind die Kartoffelkocher gut verwendbar.

Da das wenige in den Kartoffeln enthaltene Eiweiß zum größten Teil unmittelbar unter der Schale liegt, sind mit der Schale gekochte oder gebratene Kartoffeln nahrhafter.

Roh geschälte Kartoffeln soll man sofort in kaltes Wasser legen, weil sie sonst eine dunkle Farbe annehmen. Das Wasser, worin geschälte Kartoffeln gesotten worden sind, hat einen angenehmen Geschmack, soll deshalb nicht weggeschüttet werden, sondern zum Vergießen von Suppen, Soßen und Gemüse Verwendung finden.