

U e b e r

die

**Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder
Grundbirnen,**

deren verschiedene Arten, Anbau und
zweckgemäße ökonomische Anwen-
dung, besonders in der Küche.

Aus den besten Schriften, daraus gemachten Ver-
suchen und aus Selbsterfahrungen gesammelt
und herausgegeben

von

G. Fr. Jacobi.

Mit einer ausgemalten Kupfertafel.

Mürnberg 1818,
bey Monath und Kustler.

V o r w o r t.

Seit dem Getraidemischwachs zu Anfange der 70er Jahre des abgewichenen 18ten Jahrhunderts, wo die Kartoffeln so wesentliche Dienste leisteten, und manche arme Familie vom Hungertode retteten, gab ich mir Mühe, nicht allein das Beste und Zweckmässigste, was seitdem über diese fürtreffliche Frucht geschrieben wurde, zu sammeln, sondern auch das Gesammelte mit aller Sorgfalt zu prüfen und practisch anzuwenden. Eine Menge Versuche misglückten mir und manche mit Pomp angekündigte Vorschrift zum Bau und zur Ver-

Verwendung der Kartoffeln, hielt nur Theilweise die Probe aus. Indessen durch neue wiederholte Versuche, fand ich manches Gute und Anwendbare, das ich noch durch Selbsterfahrungen berichtigte, und Krüniz fürtreffliche Encyclopädie, das beste Werk über Oekonomie das man hat, dabey zu Rathe zog.

Der abgewichene Jahrgang 1816, fast noch schlimmer als der von 1771, lieferte den abermaligen überzeugenden Beweis, welche überaus wichtige Frucht die Kartoffeln für uns sind; sie nur allein wehrten der allgemeinen Hungersnoth ab.

Ich griff daher nach der Sammlung derjenigen Aufsätze, die ich mir seit 40 Jahren über die Natur, den Bau, die Aufbewahrung, die Anwendung zur Speise auf mancherley Art und Weise für die Menschen, und zum Futter für das Vieh, gesammelt, und durchaus, vermittelst gemachter mehr fältiger Proben, gut und bewährt besun-

den

den habe. — Ich zog aus dem großen Convolut dieser Sammlung das Nützlichste, Einfachste und Anwendbarste aus, und gebe es hier für jedermann zur beliebigen Anwendung und zum zweckdienlichen Gebrauche. Kleine Oekonomieen und einzelne Haushaltungen werden sich, ohne sonderliche Mühe, gewiß Nutzen aus diesem Büchlein schöpfen, und für große Haushaltungen wird es solche Anleitungen gewähren, die man im Großen mit wahrem Vortheil wird anwenden können, falls man anders Lust hat ernstlich Hand an die Sache zu legen. — Man lese, prüfe, und wende, nach Vorlage der Umstände, das Gelesene und Geprüfte an!!

Es ist unwidersprechlich bewiesen, daß die Kartoffeln, ohne dem Getraidebau im mindesten zu schaden oder im Wege zu stehen, in die Brache, so frühzeitig als möglich gebaut, bedeutenden, doppelten Nutzen gewähren. Einmal wird der Acker
durch

durch das Behacken und Häuffeln dieser Frucht, mehr als sonst geschehen kann, aufgelockert, auch besser vom Unkraute befreit; für das Zweyte wachsen die Kartoffeln fast in jedem Boden, mißrathen nur äufferst selten, und niemals ganz. Sie sind eine Frucht die vor den Gefahren, welchen das Getraide bloßgestellt ist, sicher sind, und schützen daher in Getraide-Mißwachsjahren vor dem Mangel. — Braucht man sie in Getraidereichen Jahren nicht so häufig zur Nahrung für die Menschen, so dienen sie immer als sehr gute Fütterung für alle Gattungen des Viehe.

Warum sollte man daher nicht alles anwenden, eine Frucht die von so mancherley wirthschaftlichem Gebrauche ist, nicht nach Kräften auszubauen? In Mißjahren vertritt diese Frucht das Korn; sie macht die eigentliche Stellvertreterinn des Brods; sie dient in der Küche überall zu dem mannfaltigstem Gebrauche und beugt im Ganzen

zen der Hungersnoth vor. Es verdient demnach eine solche, der Menschheit so ungemein nützliche Frucht allerdings, daß man ein eigenes Buch über sie schreibt.

Ich hoffe daher dem Publikum, besonders dem ökonomischen, einen Dienst zu erzeigen, und schmeichle mir noch besonders den Beyfall der teutschen Hausfrauen zu erlangen, wenn ich lehre:

- a) woher die Kartoffeln ihren Ursprung haben;
- b) welches die besten Arten derselben sind, und wie man sie am zweckmäßigsten baut, behandelt und aufbewahrt;
- c) wie sie in der Küche zu vielerley schmackhaften, gesunden und nährenden Speisen zubereitet werden können;
- d) wie man sie selbst zu Confituren, Käse, Butter, Gries, Reis, Mehl, Brod, Kaffee, Choccolade, Brantwein und Liqueur &c. &c. anwenden kann;
- e) welch

- e) welches nützlichste Futter für alles Vieh sie abgeben; und endlich
 f) wie man sie ins Grobste baut und mit welchem Vortheile.

Ich habe dies in diesem Büchlein auszuführen versucht, und wünsche die gute Absicht erreicht zu haben. Das was ich inzwischen weiter, besonders im heurigen Jahrgange, über die Kartoffeln gesammelt, geprüft und bewährt gefunden habe, gebe ich in der Folge als Nachtrag zu diesem Büchlein heraus.

Der Verfasser.

Inhalt.

	Seite.
Benennungen u. Vaterland der Kartoffeln	— 2
Arten- derselben	— 3
Deren Anbau und Behandlung	— 5
Wie die Kartoffeln aufbewahrt werden	— 8
Deren Conservation für den Sommer	— 11
Von der Erd- oder Unterartischecke	— 13
Anwendung der Kartoffeln zur Nahrung für die Menschen	— 15

	Seite.
Kochung der Kartoffeln	— 16
Fleischbrühe durch dieselben zu verstärken	— 21
Kartoffelsuppen, sechserley Arten	— 22
Kartoffelklöße oder Knöbelsn, acht Arten	— 26
Kartoffel-Pudding, zweyerley	— 29
Kartoffel-Spazn, zweyerley	— 30
Auflauf von denselben, drey Sorten	— 31
Kartoffelgetöche oder Getöchtet, drey Arten	— 34
Kartoffelbrey, dreyerley Gattungen	— 36
Brey von Kartoffeln auf andere Art	— 36
Durchgetriebene Kartoffeln	— 37
Kartoffeln in der Milch	— 38
Gemüse von Kartoffeln, sechs Arten	— 38
Kartoffeln mit Majoran und Schinken	— 40
— mit Hering	— 41
— mit Stockfisch	— 41
— mit Senfsoce	— 42
Kartoffel-Heriko	— 42
Kartoffel-Füllungen, vier Sorten	— 44
Gefüllte Kartoffeln, zweyerley	— 45
Geröstete Kartoffeln, zweyerley	— 47
Kartoffeln zu braten, dreyerley Arten	— 48
Kartoffelsalate, dreyerley	— 52
Kartoffeltuchen, dreyerley	— 54
Zuckergebäckenes von Kartoffeln	— 56
Kartoffelpasteten, viererley samt Socen	— 56
Kartoffeltorten, fünferley Arten	— 63
Aus Kartoffeln Butter zu machen	— 67
Desgleichen auch Käse	— 68
Kaffee von Kartoffeln	— 72
Desgleichen Choccolade	— 73
	Kar

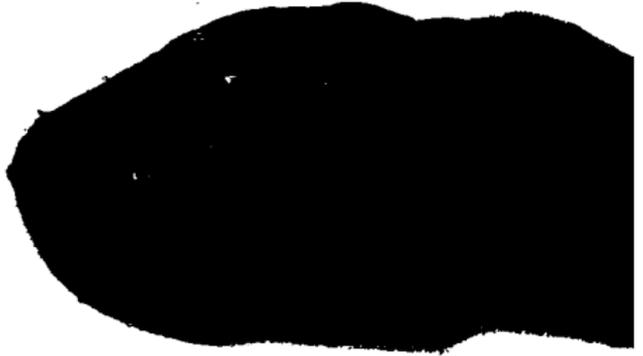
	Seite.
Kartoffelgries zu machen	74
Desgleichen Mehl	75
Bereitung des Kartoffelmehls	77
Kartoffelbrod, siebenley Sorten	83
Beschreibung einer Kartoffelpresse	92
— — Reibmaschine	93
— — Waschmaschine	96
— — Dampfmaschine	97
Kartoffelschmauß	99
Anwendung der Kartoffel zur Fütterung des Viehes	101
Zur Fütterung fürs Rindvieh	103
— für Schweine	103
— „ Schaaf	104
— „ Pferde	105
— „ Ziegen	105
— „ Hunde	106
— „ alles Federvieh	107
— „ die Fische und Krebse	108
Kartoffelbranntwein zu machen, auf man- cherley Art	108
Kartoffeleßig	114
Kartoffelbier	114
Kartoffelsauertaig	115
Kartoffelhefen	115
Kartoffelseife	116
Ueber den Anbau der Kartoffeln ins Große	117
Zubereitung des Aders	121
Vom Segen oder Legen der Kartoffeln	122
Von der Wahl der Segkartoffeln	123
Behandlung derselben und des Aders	124
Von Benützung des Kartoffelkrauts	125
	Von

	Seite.
Von der Kartoffelerndte	— 126
Von der Bepflanzung eines Kartoffelackers	
mit Getraide	— 126
Ertrag eines Kartoffelackers	— 127

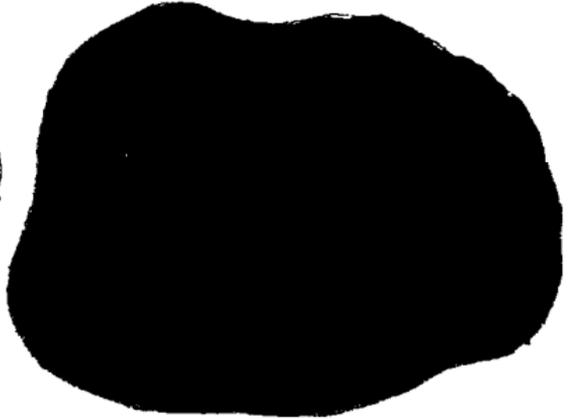
c.



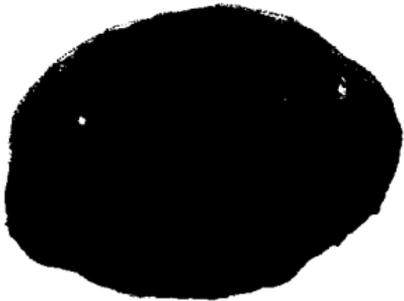
b.



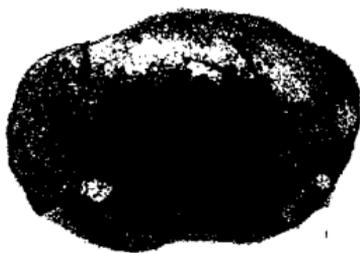
d.



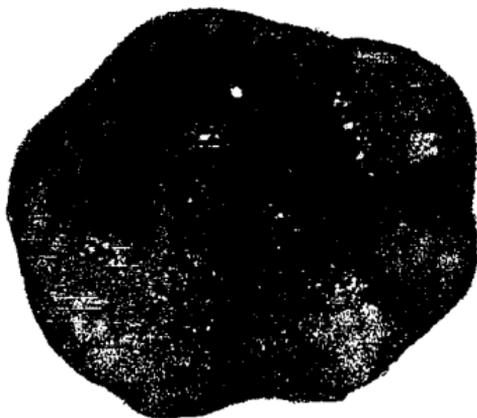
e.



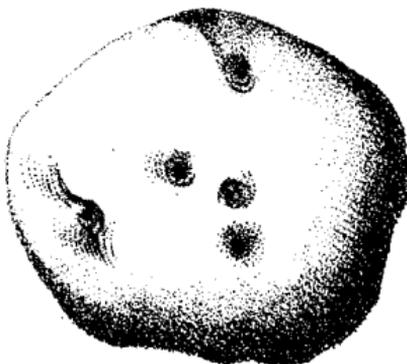
2 Schlemm



c.



b.



a.



f.

Schlemmer's

Die Kartoffel, *Solanum tuberosum*, sonst auch Erdapfel, Erdbirne, Grundbirne, Erdtöffel und Patate, gemeinhin Potagge genannt, ist ein Gewächs des vierten Erdtheils, Amerika's, und nicht von seher in Europa bekannt gewesen. Es war im 16. Jahrhundert, daß wirkliche Kartoffeln aus Peru, wo sie wild wachsen, durch Johann Hawkins nach Irland gebracht aber nicht fortgepflanzt wurden. Ein und zwanzig Jahre nachher, nämlich 1586, machte sie der berühmte Admiral, Franz Drake, als er von einer Expedition nach dem spanischen Westindien zurück kam, auch in England bekannt und baute sie selbst in seinen Garten an. Der brave Admiral hatte in Virginien den Gebrauch und Nutzen dieser vorzüglichen Frucht kennen gelernt, er nahm eine Parthe derselben mit sich und durch seine Fürsorge kam ganz Europa in den Besitz dieses unschätzbaren Gewächses. Von nun an wurden die Kartoffeln bekannt und beliebt und man pflanzte sie im Jahr 1684 schon auf offenem Felde. Der Admiral gab im Jahr 1590 dem Botanisten Gerard in London Saamenkartoffeln, dieser pflanzte sie in der Gegend von London an und schickte von seinem erbaueten Vorrathe an seinen Freund und

Kollegen Klustus nach Holland. Dieser verpflanzte sie nach Burgund und von da kamen sie nach Teutschland und Italien. In Teutschland wurden sie um das Jahr 1650 im Vogtlande schon ins Große gebaut, kamen aber erst zu Anfang des 18ten Jahrhunderts nach Ober- und Südteutschland. Der Getraidemangel in den Jahren 1771 und 72 lehrte diese vortreffliche Frucht erst näher kennen und schätzen, und seitdem nahm ihr Anbau von Jahr zu Jahr zu, und schützte alleine in den Jahren 1816 und 17 vor allgemeiner Hungersnoth bei ganz mißrathener Getraideerde.

Die Kartoffel (*Solanum tuberosum esculentum*), diese wegen ihrer essbaren, knolligten, und mehlsreichen Wurzeln ungemein nützliche Pflanze, ist nunmehr in Europa, selbst im höchsten Norden, bekannt und angebaut, und wird immer noch aus dem Mutterlande dieses Gewächses, durch die reisenden Naturforscher, mit neuen, vortrefflichen Arten vermehrt. Die teutschen Benennungen dieser Frucht sind oben schon bemerkt. Die Engländer nennen sie Patatoes; die Holländer Ardespölen; die Italiener Tartoffoli; die Franzosen Pommes de terre und die Peruaner Papas. Die reichliche Erndte die man von dieser Frucht erhält (obenn selbst in den Jahren wo sie mißrathen zu seyn scheint, ist ihr Ertrag zwanzigfältig), ihr leichter Anbau, und daß sie auch im sandigen und magern, für Getraide und andere Gewächse nicht tauglichen Boden fortkommt; daß man sie zum Vortheile der Getraidefelder, selbst in der Brache bauen

bauen kann, macht sie vorzüglich dem Ökonomen schätzbar. Da man diese Frucht fast überall so häufig antrifft, so ist es fast unnöthig ihre Gestalt zu beschreiben. Bloss um diejenigen Arten Kartoffeln, die sich zur Speise für die Menschen am besten eignen, näher bestimmen zu können, habe ich sechs der besten Arten abzeichnen und nach der Natur illuminirt auf einer Kupferplatte, diesem Aufsatze beilegen lassen.

Durch allerlei Versuche die Kartoffeln durch ihre kleinen Saamen von der Stöude zu erziehen; durch das Untereinanderpflanzen mehrerer Arten dieser Frucht; durch das Verpflanzen derselben mehrere Jahre hintereinander auf ein und denselben Platz; und durch die sogenannten wilben oder polnischen Arten, sind die Kartoffeln theils ausgeartet, theils in Zwittervarden verwandelt und so verändert worden, daß man Mühe hat die ursprünglichen Arten heraus zu finden. — Da diese vortreffliche Frucht eines der Hauptnahrungsmittel der Menschen geworden ist, so ist es allerdings auch der Mühe werth, diejenigen Arten, welche zu diesem Behufe die besten und zweckmäßigsten sind, besonders aufzuführen. Man hat in Rücksicht des Reifwerdens dreierlei Arten:

- a) frühzeitige, welche schon im Juli reif werden;
- b) mittelzeitige, deren Reifwerden in den Monat August fällt; und
- c) spätzeitige, die man erst reif im October aus der Erde nehmen kann.

In Rücksicht der Farbe hat man

- a) gelbweisse, welche die beliebtesten in Teutschland sind;
- b) rothe, sowohl runde als lange;
- c) gelbe, welche einen sehr lieblichen Geschmack haben;
- d) blaue, eigentlich Violetfarbig, die frühzeitig sind und sich gleich gut für den mancherlei Küchengebrauch eignen;
- e) kleine gelbe, oder die vortreflichen Zuckerauch holländischen Kartoffeln; und
- f) weißgelbe, länglichte, etwas gebogen, die Herr von Humboldt vor ein paar Jahren aus Amerika mitbrachte.

Diese sechs Kartoffelgattungen sind die besten zur Speise für die Menschen und auf der beigelegten Kupfertafel abgebildet und illuminirt zu sehen.

Die gelbweissen Kartoffeln a) sind die beliebtesten zur Besetzung der Tische und Tafeln, weil sie nicht allein im Monate Juli schon zu haben sind, sondern auch besonders gut schmecken. Ihr Fleisch ist zart, mehlig und trocken, und da sie am wenigsten ausarten, so empfiehlt sich ihr Bau zur Speise für die Menschen vorzüglich. Sie sind indessen nicht so fruchtbar wie die andern Gattungen und theilen sich in größere und kleinere, in rauhe, und dünnschälige Arten. Die glatten und dünnschäligen Sorten sind im Wohlgeschmacke nicht so vorzüglich als die rauhe und dickschälige. Die kleineren weissen Sorten liebt man

man wieder mehr als die größern, weil sie leichter durchkochen als die großen; inbessen dienen die großen Arten, besonders die peruanischen weissen Sorten, vorzüglich gut zum rohschälen und in Scheiben geschnitten beim Küchengebrauch. Man hat deren runde und lange.

Die rothen Erdbirnen b) sind ergiebiger im Bau als die Weissen. Sie dienen nächst dem Küchengebrauch, wo man sie am besten gekocht und dann erst geschält verwendet, gut zum Branntweinbrennen und zum Stärke- und Mehlbereiten. Man hat deren ebenfalls runde und lange, dünn- und rauhschälige. Sie werden viel später reif als die weissen Arten und sind sehr mehreich.

Die gelben Kartoffeln c) sind klein und rund, aber ungemein fruchtbar, süß und milde vom Geschmack. Man nennt sie die spanische oder Borsdorferapfel-Kartoffel. Im Baireuthischen und im Vogtlande werden sie häufig gebaut.

Die blaue oder violete Kartoffel d) ist die frühzeitigste und zum Küchengebrauch durchaus wohl anzuwenden. Sie wird groß, trägt häufig und ist gut vom Geschmacke.

Die Zuckereirdbirne, holländische Kartoffel, e) auch englische und Mandelkartoffel genannt, ist klein, rund und überaus fruchtbar. An gutem Geschmacke wird sie von keiner andern Kartoffelart übertroffen. Sie blüht himmelblau, mit einem gelben Kelche, hat gerade, aufrechtstehende, dünne Stengel und ein zartes Laub

Laub. Die Stengel legen sich niemals auf den Boden, sondern bleiben stets aufrechtstehend. Die Früchte sind zwar klein, allein sehr häufig und man kann den Ertrag im Durchschnitte 50—60 bis 70fältig annehmen, Diese Kartoffelart gehört zu denen die spät reif werden. Endlich ist noch die neueste Sorte, die weißgelbe, kleine, länglichte, runde und etwas gebogene Kartoffel f) zu bemerken.

Diese Art haben wir, nebst mehr andern, dem Herrn von Humbold zu verdanken. Sie hat viel Ähnlichkeit mit der Zuckerkartoffel und sollte, nebst dieser, bloß für die Küche und Tafel gebauet werden.

Durch das Aussäen des reifen, verschiedenen Kartoffelsaamens, hat man sehr viele neue Kartoffelarten erzeugt. Allein sie fallen nie gleich aus, man erhält gute, aber auch sehr schlechte und unbrauchbare Sorten. — Die beste Methode ist sich reine und gute Arten Segkartoffeln anzuschaffen; mit diesen alle Jahre den Platz zu wechseln wo sie gebaut wurden, jede Art beim Anbau allein zu halten, und sie ja nicht mit andern Arten vermischt zu pflanzen; einen guten, jedoch lockern und sandschüffigen Boden zum Kartoffelbau auszuwählen und diesen nie frisch zu düngen; die Anpflanzung gleich mit dem Anfange des Aprilmonats zu beginnen, und es dann in der Folge am Behacken und Häufeln der Stöcke nicht ermangeln lassen, so wird man niemals Ursache haben, sich über schlechte und ausgeartete Kartoffeln

feln zu beschweren. Freunde des Kartoffelbaues thun sehr wohl, wenn sie alljährlich ihre guten Setzkartoffeln gegen einander auswechseln, so werden sie nie in den Fall versetzt werden, ausgeartete Früchte zu bekommen. Es versteht sich ohnehin, daß man bei diesem Austausch der Setz- oder Saamentkartoffeln darauf sehen muß, immer die nämliche Art die man vertauscht, unpermischt und unausgeartet, dagegen zu bekommen.

Auf den Anbau der Kartoffeln zur Speise für die Menschen, muß sehr genau gesehen werden. Man muß den Boden mit der Grabschaufel wo möglich bearbeiten, der größere und bessere Ertrag der Früchte belohnt die mehrere Arbeit reichlich. Das Behacken und Häufeln der Kartoffelstöcke und Reinigen vom Unkraute, darf nicht übersehen werden. Die Stöcke müssen zwei Schuhe weit von einander stehen, man kann aber immer in die Mitte von 4 Kartoffelstöcken eine rothe Einmachrübe oder eine große Art von weissen Rüben dazwischen, ohne Nachtheil des einen oder des andern, setzen.

Beim Ausnehmen der Kartoffeln aus dem Boden, das man nur bei trockenem Wetter vornimmt, muß beobachtet werden ob die Früchte auch reif sind. Dies zeigt sich an dem Kraute, wird dieses gelb und abfärbig, welk und legt sich um, so sind die Kartoffeln zeitig; daher ist es auch nothwendig, daß man nicht mehrerlei Sorten untereinander legt und daß man das Kraut niemals grün abschneidet, weil dies einen schädlichen Ein-

Einfluß auf die Früchte hat, die dann nie zu gleich reif werden. — Die Segkartoffeln fürs künftige Jahr werden gleich beim Ausnehmen der Stöcke ausgesondert und bei Seite gelegt. Sie müssen rein, gesund und unberlest seyn, man wählt weder allzugroße noch allzukleine Knollen dazu aus. Übrigens werden auch die zum Verspeisen gesammelten Kartoffeln ausgesucht, alle unreine, angestoffene, beim Herausnehmen mit der Hacke verletzte und die allzukleinen ausgelesen und zum Viehfutter bei Seite gethan. Hat man Gelegenheit in einem Garten oder sonst an einem trockenen Plage im Freien, wo die Mäuse nicht bekommen können, zwei bis drei Schuh tiefe Gruben zu machen, um darinnen die Speise, so wie die Segkartoffeln aufzubewahren, so thue man dies ja, es wird sich finden daß sie weit besser und schmackhafter bleiben, als wenn man sie nur bloß in Keller schüttet. Freilich geht dies Aufbewahren im Freien nur so lange an, als nicht strenger Frost eintritt, so wie dies geschieht muß man die Erdäpfel aus den Gruben nehmen und in den Keller bringen. Hier müssen sie aber nicht untereinander auf den Boden geschüttet werden, sondern man bringt jede Art besonders in offene Kisten oder Fässer und beschützt sie mit Spreuern, die vom Gärben des Dinstels oder Spelzes abfallen. Dies verhindert daß die Kartoffeln nicht übermäßig austrocknen, wodurch sie, wenn sie weck werden, ihre Güte verlieren, sondern es schützt sie auch bei strengen

Wint.

Wintern, wo es in manche Keller friert, vor dem Erfrieren. So lange man die Kartoffeln in den Gruben erhalten kann, ist es besser, man muß daher die Gruben, auf die Kartoffeln, mit Sand, und auf diesen dicke mit Stroh bedecken, so kann man bekommen so lange bis der strengste Frost eintritt und selbst bei diesem kann man sie, recht gut bedeckt, bis ins Frühjahr erhalten, was besonders den Saat, oder Segkartoffeln sehr vortheilhaft ist. — Bei Anlegung dieser Gruben muß man vorzüglich dahin sehen, daß man einen Platz auswählt, der nicht naß ist und wo überhaupt das Wasser nicht stehen bleiben kann. Die Gruben selbst darf man nicht zu groß machen, damit wenn man eine öffnet, sie gerade nicht mehr Kartoffeln enthält, als man etwa in höchstens 14 Tagen verbraucht. Man macht daher mehrere Gruben, Teert dann immer nur eine Grube auf einmal und bringt deren Inhalt, was man nicht sogleich verbraucht, in den Keller oder an einen andern vor Frost gesicherten Platz. Die Gruben setzt man auf dem Boden und an den Seiten mit langen Stroh aus, damit sich keine Nässe noch Fäulniß ansetzen kann. Der oben aufgeschüttete trockene Sand und auf diesem das Stroh, halten äußere Luft, Nässe und Frost ab. Bis weit in den Frühling hinein behält die Kartoffel in solchen Gruben ihre natürliche Güte und ihren reinen Geschmack. Kartoffeln in Gruben aufbewahrt behaupten immer einen entschiedenen Vorzug vor den Kellerkartoffeln, besonders für den Küchengebrauch derselben.

Wenn

Wenn man keine Gelegenheit hat die Kartoffeln in Gruben aufzubewahren, so ist es gut den Boden des Kellers oder des Behältnisses, wo man sie aufbewahret, mit trockenem Sande zu überschütten und auf diesen trockenes Stroh zu legen. Auf das Stroh bringt man die Kartoffeln, schiebt schmale Bretter dazwischen und theilt so kleinere Partien ab, bedeckt den ganzen Vorrath oben wieder mit Stroh und Sand, um die äussere oder die Kellerluft abzuhalten. Nachdem es nun das Bedürfnis erfordert, so öffnet man immer nur eine Abtheilung und läßt die übrigen unberührt. Auch in trockenen Sägespänen, noch besser aber in trockenen Haber- oder Dinkelspreuern, wie oben schon bemerkt worden, lassen sich die Kartoffeln sehr gut aufbewahren und lange frisch erhalten.

Sonst kann man die Kartoffeln auch noch auf andere Art in freier Luft conserviren, wenn man nämlich ihren natürlichen Zustand so verändert, daß sie gegen die Fäulniß geschützt sind, und daß ihr inneres Wesen nicht verdunstet und der Trieb zum Auskeimen nicht in Aufregung kommt. Diese Zubereitung geschieht auf zweifache Art, einmal durch die Trocknung und dann auch durch die Abdrückung.

Die Trocknung geschieht auf folgende Weise: man reinigt die Kartoffeln wohl und schiebt sie in einen Backofen, nachdem das Brod herausgekommen ist. Hier welken sie künstlich ab, die Fäulnisfähigkeit wird entfernt und der Keimungstrieb erstickt. Nur darf der Backofen nicht zu heiß seyn, da

Damit sie nicht braten, und auch nicht zu kalt, sonst wird der Endzweck nicht erreicht. Wenn das Einschieben der Kartoffeln gleich nach dem Brod herausnehmen geschieht, so ist der Ofen, besonders für große Kartoffeln nicht zu heiß, und wäre er zu kalt, was man leicht fühlen kann, so heizt man mit etwas Reisholz nach. Wenn die Kartoffeln in den Backofen gebracht worden sind, wird er zugemacht und man läßt sie eine Stunde lang darinnen. Nun nimmt man sie wieder heraus und schüttet sie an einem trockenen Ort, der mit Stroh belegt ist, auf, und verbraucht sie dann erst im Frühjahr wenn die andern aus den Gruben oder Kellern bereits verspeißt sind. Da man das Trocknen der Kartoffeln von der Zeit ihrer Erndte an, bis zu ihrer Wiedereinlage in den Boden, und selbst wenn sie schon ein wenig gekeimt haben, vornehmen kann, so braucht man den Backofen nicht eigens zu heizen, sondern man nimmt die Trocknung mit einer Partie nur immer alsdann vor, wenn man ohnehin Brod bäckt. Will man diese getrockneten Kartoffeln kochen, so geschieht dies bei gelinder Hitze im kochenden Wasser sehr leicht; und aller anderer Gebrauch in der Küche ist dadurch keineswegs aufgehoben. Man kann auf diese Weise die Kartoffeln gut und esbar aufbehalten, bis es wieder frische giebt. Ins Kleine kann man sie bei einem Bäcker, nachdem dieser sein Brod herausgebacken hat, ebenfalls mit gehöriger Vorsicht trocknen lassen.

Durch die Abbrühung macht man die Kartoffeln auf folgende Art haltbar. Man wäscht sie
rein,

rein, thut sie in einen Henkelforb oder in einen Netzsad; dergleichen man hat Fische darinnen zu tragen, und hängt sie eine halbe Minute lang in stark kochendes Wasser. Diese abgebrüheten Kartoffeln schüttet man sogleich aus, damit sie schnell abtrocknen. Man füllt Korb oder Netz wieder und verfährt wie eben gelehrt worden, bis der Vorrath den man abbrühen und konserviren will, alle ist. Nun bringt man die abgebrüheten Kartoffeln in eine trockene und luftige Kammer, breitet sie ganz flach auf den Boden aus, bis sie vollends durch heißiges Umwenden recht trocken sind. Auch durch diese Methode können die Kartoffeln bis zur neuen Ernde ohne daß sie auswachsen, erhalten werden. Dieses Verfahren läßt sich in jeder Haushaltung im Kleinen recht gut ausüben.

Zu bemerken ist noch, daß sich bei den Kartoffeln, die lange in der Erde liegen, der Reimungstrieb schon früh und noch in dem Boden entwickelt; in diesem Falle kann kein künstliches Mittel den verloren gegangenen guten Geschmack und die Haltbarkeit dieser Frucht weder ersetzen noch sichern. Diese frühezeitige Reimtriebentwicklung ereignet sich leicht in warmen Nachherbsten, wo durch frühe Fröste die Vegetation des Kartoffelkrauts getödtet wird, die Vegetationskraft aber in der Frucht noch lebhaft bleibt. Sie wird dann durch die nachfolgende Wärme wieder wirksam, besonders wenn nachher noch viel Regen fällt. Dieser Fall tritt auch ein, wenn im Juni oder Juli große Trodne oder Dürre einfällt, das Kartoffelkraut

Kraut verwelkt, endlich und bei darauf folgenden Regen keimen die Kartoffeln im Boden. In diesen beiden Fällen müssen die Kartoffeln geerntet werden, so wie ihr Kraut abgestorben ist, wäre auch gleich die sonst gewöhnliche Zeit dazu noch nicht vorhanden.

Von der Erb, oder Unterartischecke, der knolligen Sonnenblume, Helianthus tuberosum, dem sogenannten Erbpffel, den man auch Kartoffel nennt, muß hier ebenfalls eine Erwähnung geschehen. Man nennt die Erbfrüchte dieser Pflanze in Frankreich Topinambours, in Deutschland Kartoffeln und Erbpffel, in den Niederlanden Aardpeoren, in Indien Battatas und in England Jerusalem's Artischecke. Die Blüthen, welche zu keiner besondern Größe gelangen und bei uns niemals Sämen tragen, stehen auf einem 6 bis 7 Schuh hohen Stengel pyramidenförmig beieinander. Die Wurzeln sind sehr zäsig, in welchen zuweilen 30 bis 40 Knollen von verschiedener Größe, gleich wie an unsern Erbbienen, hängen und manche die Größe einer Faust erlangen. Sie sind mehr lang, als rund, röthlich braun von außen, von innen aber ganz weiß. Der Geschmack ist süß, und wenn sie gebraten oder gebrüht, mit Gewürzen und anderer Zubehörde bereitet werden, für manchen Gaumen eine angenehme Speise. Da sie sehr süß sind, so müssen sie roh geschält und in Salzwasser abgekocht werden, ehe man andern Küchengebrauch, der indessen nicht sehr häufig ist, davon machen kann. An
Salbe

Kalbs- und Lammfleisch gekocht, sind diese Art Kartoffeln sehr gut; man kann sie auch, gleich bei Artischoken zubereiten und sie mit sämigen Butter und Eiersosen zurechten. Fleischbrühe muß bei ihrer Zubereitung immer dabei seyn, was sie dabei bloß als Wintergemüse empfiehlt. In diesem Fall mit Fleischbrühe zubereitet, lassen sie sich zu mancherlei Speisen, gleich der eigentlichen Kartoffel und mit der nämlichen Behandlungsart, in der Küche verwenden, und sobann aufstischen. Die Fortpflanzung dieser Frucht hat gar keine Schwierigkeit, und ist, da sie ein fürtreffliches Futter für das Rindvieh, besonders für die Kühe abgiebt, zu empfehlen. — Die Art des Anbaus ist folgende. Man gräbt ein lockeres, nicht zu trockenes, etwas gedüngtes Land tief auf und steckt, gleich den Erbsinen, die kleinsten Fruchtrollen 4 bis 5 Zoll tief, und 1 1/2 bis 2 Fuß von einander, reihenweise ein. Im Sommer hat man nichts weiter zu thun, als daß man das Unkraut vertilgt und das Erdreich, wie bei den Kartoffeln, aber nur flach, damit man die Früchte nicht verletzt, ein paarmal mit einer breiten Hacke auflockert. Die Stengel dürfen nicht abgeschritten werden, sonst wird die Frucht unbrauchbar und verdorben, sie sterben im Herbst selbst ab, lassen sich ausziehen oder fallen um und dienen gut zum Verbrennen in den Ofen. Bei gelinder Witterung, Ende Oktobers oder auch im November, nimmt man so viele Knollen heraus, als man den Winter über zu verspeisen gedenkt, bringt sie in den Keller und bedeckt sie mit Sand

Sand. Die übrigen bleiben in der Erde liegen, und treiben im Frühjahr, da ihnen die Kälte nicht schadet, wieder neue Stengel, mit denen man gerade wieder so verfährt, wie mit den ersten. Auf diese Art kann man, auf die beschriebene Weise, ein angelegtes Beet 4 bis 5 Jahre nutzen. Man bringt im Herbst, nach dem Herausnehmen der Knollen zum Wintergemüse, etwas kurzen, verfaulten Dünger auf das Beet, hackt diesen kurz und flach unter, und recht oder fast eben. Zum Bau für Viehfutter ist die Behandlung die nämliche.

Bis hierher habe ich kurz beschrieben, wie die Erdbirnen oder Kartoffeln zur Speise für die Menschen ausgewählt, gebaut und behandelt werden müssen, um die Absicht die sie erreichen sollen, zu nähren und zu nützen, vollkommen zu erfüllen. Hier folgt nun ihre Anwendung in Vorschriften zum Speisegebrauch und zur Oekonomie.

Anwendung der Kartoffeln zur Nahrung für die Menschen.

Die Kartoffeln können auf vielfache Art, sowohl im häuslichen Leben in der Küche für die Menschen, in der Landwirthschaft für das Vieh, als auch in mehreren Gewerben angewendet werden. Dieser Abschnitt ist bestimmt, von dem mehrfachen Gebrauche dieser nützlichen Frucht, besonders für den Küchengebrauch zur Ernährung der Menschen, die bestimmtesten Anweisungen zu geben.

Zur

Zur Speise für die Menschen lassen sich die Kartoffeln mannfaltig anwenden und zubereiten. Man kann sie in ihrer unveränderten Gestalt, in der Montur, wie man im gemeinen Leben zu sagen pflegt, auf den Tisch bringen; und zu dieser Verpeisungsart werden sie entweder gekocht oder gebraten. Man ist die Kartoffeln auch wie Kastanien gebraten, mit Butter und Salz, oder man brät sie mit Butter und etlichen geschnittenen Schallotten in einer Pfanne oder Kasserolle. Wenn man sie frisch geschält in Gänse, Enten, Kapunen oder junge Hühner steckt, und mit braten läßt, so schmecken sie wie Kastanien. Eben so schmecken sie, wenn man sie frisch geschält in grünen oder blauen Kohl steckt und mitkochen läßt, nur muß man hierzu kleine Stücke nehmen, sonst braten oder kochen sie nicht durch.

Die nachstehenden Speiserezepte zeigen den eigentlichen Küchengebrauch der Kartoffeln, aus selbst gemachten Versuchen und aus Erfahrung bewährter Köchinnen. Es werden aus vielen die Besten ausgewählt, und keines ist untersucht aufgenommen worden.

Kochung der Kartoffeln.

Die Kochung der Kartoffeln, als die gemeinste und schnellste Zubereitungsart derselben, geschieht folgender Massen: Man wäscht die Kartoffeln, welche man ganz kochen will, die so viel möglich immer von gleicher Größe und einerley Art seyn
sol.

sollen, rein, daß aller Schmutz abblanmt, sondest die angegangenen und verdorbenen aus, denn diese würden den übrigen einen Mißgeschmack mittheilen, und läßt sie eine halbe Viertelstunde lang im kalten Wasser liegen, damit sie sich erfrischen, im Fall sie etwas abgewelkt wären, welches eigentlich nicht seyn soll, denn durch die natürliche Abwollung verlieren die Kartoffeln einen Theil ihres Arofers, und Wohlgeschmacks. Man thut sie hierauf in einen Topf, gießt reines und weiches Wasser zu, und setzt sie über das Feuer — nicht an das Feuer, wie man fast allgemein zu thun pflegt, denn bey dieser Ansetzung köcht der Topf nur auf einer Seite — und läßt ihn so lange stehen, bis die in ihm enthaltenen Früchte fertig oder gar sind, welches man durch das Ansehen mit einer Gabel, oder auch durch das Berühren, oder Aufschneiden von einer versucht. Wenn das Wasser einkocht, gießt man wieder nach, und zuletzt wirft man etwas Salz in den Topf oder Kessel, welches sich dann in die Kartoffeln hinein köcht, und ihnen einen bessern Geschmack mittheilt.

Man bemerke, daß die Kartoffeln so lange kochen müssen, bis sie mehlig werden und aufspringen wollen, und bis sie in der Mitte keinen harten Kern mehr haben. So bald man von diesem überzeugt ist, nimmt man den Topf schnell vom Feuer, gießt das Wasser gleich ab, schüttet hierauf die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel, welche man zudeckt, wo sie dann abtrocknen, und ausdampfen. Bis die Kartoffeln im Topfe ganz aufspringen, so lange darf man sie ja nicht kochen, denn die im Kochwasser auf-

gesprungenen, durchziehen sich von dem Wasser, verlieren ihren Wohlgeschmack, und werden auch etwas ungesund, weil das Kartoffelwasser eine üble Eigenschaft während dem Kochen von den Schalen der Kartoffeln annehmen hat; welche auch den Geruch dieses Wassers in der Viehfütterung, den Einige versucht haben, verbietet, und es höchstens nur für die Schweine anwenden läßt. —

Da das kochende Wasser auf seiner Oberfläche, wie die Hitze abnimmt oder behält, welche es in der Tiefe hat, so werden die obenliegenden Kartoffeln auch später fertig als die untern, und man muß daher den Topf zeitweilen umschütteln, und die oberen zu untere bringen. Besser ist es aber, wenn man den Topf oder Kessel, mit einem gut schließenden Deckel bedeckt, unter diesem sammelt sich die Hitze, das Wasser verdampft nicht so leicht, und die Früchte werden oben und unten zu gleicher Zeit gar oder fertig.

Große Kartoffeln brauchen natürlicher Weise längere Zeit, um gar zu kochen, als kleinere, und man muß daher, um eine gleiche Garung zu bewirken, nur Knollen von einerley Größe zusammenlesen, und in einen Topf thun.

Nach erfordern diese oder jene Art eine längere Kochung als andere, und deshalb muß man nur immer einerley Art zusammen kochen, wie dies oben schon bemerkt worden ist.

Ganz große Kartoffeln in ganzer Gestalt zu kochen, ist nicht rathsam, denn sie kochen nicht durch, sind aussen herum schon zerkoht, wenn das Innere noch

nach hält roh ist. Man verwendet daher die großen Kartoffeln lieber auf andere Art, und wählt zu dieser Bereitungsart nur die Knollen, ungefähr von der Größe eines Borsdorfer Apfels aus.

Im Herbst, kurz nach der Ernte, kochen die Kartoffeln viel leichter als im darauf folgenden Winter und Frühjahr; auch ist ihr Geschmack kurz nach ihrer Ackerwerdung am schönsten oder besten, und er verliert immer mehr und mehr an seiner Güte, je näher der Frühling heranrückt, wo alsdann das Graslische oder die Grüne, wie der gemeine Mann sich ausdrückt, in diese Wurzelfrucht tritt, und sie unschmackhaft macht, wenn man nicht zeitig im Frühjahr, wie ich oben bey der Aufbewahrungsart lehrte, den Speise-Kartoffeln die Augen durch die Trocknung oder Abbrühung tödtet.

Die vorher angegebene Kochungsart ist die gewöhnliche; in England aber ist eine andere Kochmethode bekannt gemacht worden, welche ich versucht, und sehr gut befunden habe.

Die Ackerbaugesellschaft zu London theilte sie dem Publikum mit, und mittelst derselben wird die Kartoffel so wohlschmeckend, und so gesund, daß man sie ohne Ueberdruß und Nachtheil als tägliches Brod genießen kann.

Die Art, nach welcher man bey dieser Kochung und Zubereitung verfährt, ist folgende:

Man sondert so viel möglich die großen Kartoffeln von den Kleinern, um jede Sorte besonders zu kochen, weil jene längere Zeit, als diese zu ihrer Garwerdung verlangen.

Man wäscht die Kartoffeln rein ab, thut sie ungeschält in einen Topf, wo man sie mit frischem Wasser übergießt, das jedoch nicht ganz über sie hinweggehen darf, weil die Kartoffeln vor der Kochung selbst eine Menge Wasser von sich geben. Sie vertragen nicht, daß man sie wie Hülsenfrüchte in einen Kessel mit siedenden Wasser wirft. Wenn die Kartoffeln einige Größe haben, so ist es nöthig, sobald die Siedung beginnt, etwas kaltes Wasser zuzugießen, und diese Vorsichtsmaßregel so oft und so lang zu wiederholen, bis sie vollkommen gar gekocht sind, was bei Kleinern in Zeit von einer ganzen Stunde, bis selbst in $\frac{3}{4}$ Stunden geschieht, aber zu geschehen pflegt. Ohne diese Vorsicht zerplatzen die großen Kartoffeln, und zerbröckeln von Außen in kleine Stücke, indessen das Innere fast noch ganz roh und ungekocht ist, wodurch sie dann allen guten Geschmack verlieren und ungesund werden. Während der Kochung muß man sie hinlänglich salzen; denn dadurch vermehrt man ihre Güte gar sehr, und je langsamer man sie kocht, je schöner und besser sie werden.

Sind die Kartoffeln gar gekocht, so gießt man das Kochwasser sogleich ab, und man setzt den Topf ohne Wasser noch einmal über das Feuer, damit die Kartoffeln recht trocknen, und alle Feuchtigkeit ausdampfen, welche kleine Aufmerksamkeit und Mühe sie außerordentlich trocken, mehlig und gut macht. Man kann sie nun zur Speisung mit der Schale auf die Tafel setzen, oder man kann sie auch mit ein wenig Salz als Brod essen. Nur die Erfahrung kann

kann überzeugen, wie vortheilhaft diese Methode die Kartoffeln zu kochen ist, besonders bey einer guten und mehligem Kartoffel-Art.

Man hat auch versucht die Kartoffeln im Dampfbade zu kochen, weil man glaubte, daß sie bey dieser Kochungsart weniger Feuchtigkeit in sich zögen; allein die Kartoffel hat eine gewisse Substanz bey sich, die ihr, so lange sie bey ihr bleibt, einen unangenehmen Geschmack ertheilt, welche widrige Substanz die Wasserkochung austreibt, was aber die Dampfkochung nicht zu thun vermag. Indessen auch bey der Kochung im heißem Dampfe, bringt man die Kartoffeln um sie auszutrocknen, noch einmal ohne Wasser über das Feuer.

Fleischbrühe, wenn sie schwach ist, durch Kartoffeln zu verstärken.

Um eine schwache Fleischbrühe kräftiger zu machen, thut man wohl, einige geschälte Kartoffeln mit dem Rind, oder anderem Fleische in der Brühe mit kochen zu lassen; oder auch, wenn man den vierten Theil des Wassers, worinnen abgeschälte Kartoffeln gekocht worden, zu der Fleischbrühe mischt; oder damit das Fleisch zusetzt. Solche Vorthelle sind nicht nur in geringen Haushaltungen, sondern auch in Vornehmen gut zu gebrauchen. Man hat nicht immer kräftige und starke Fleischbrühe im Vorrath; oder man will auch für das Gefinde eine gute Suppe bereiten, da hat dann jeder Kunstgriff und Vorthell seinen Nutzen. Die andern Mittel die Fleischbrü-

he

he kräftiger zu machen, als durch Zusatz von Zwiebeln, allerley Wurzelwerk, verschiedenen Kräutern, Milchram, Eiern und Gewürze, sind einer jeden geübten Köchin ohnehin bekannt; thun jedoch, auch hier mit angewand, gute und somit, gedoppelte Dienste. —

Kartoffel-Suppen.

Die gewöhnlichste Kartoffelsuppe macht man folgender: Man wählt die größern Kartoffeln aus, wäscht sie rein, und schält sie roh. Nach der Schälung wäscht man sie abermahls, schneidet sie in dünne Scheibchen, und setzt sie mit noch einmal so viel Wasser oder Fleischbrühe, als sie Raum einnehmen ans Feuer, wo man sie kochen läßt. So bald sie weich genug sind, quirlt man sie, thut Salz, Majoran, Pfeffer, grüne Petersilie — und ein paar gequirte Eyer hinzu, und gleßt nun diese Brühe auf dünn geschnittenes Brod. Man brennt dann gebräunte Butter darauf und giebt dadurch die Fettmachung. Diese Suppe ist sehr nährend.

Man kann auch Milch dazu gießen, oder süßen Rahm dazu thun, beides macht die Suppe sehr wohl, schmeckend, dann bleibt aber die Butter weg. Ueberhaupt ist zu merken, daß bey allen Kartoffelzubereitungen die Butter dem frischen Schmalze vorzuziehen ist, nach der Butter kommt das abgeschöpfte Bratenfett und geht dem frischen Schmalze noch vor. Gesalzene Butter, die regelmässig gesalzen worden ist, geht allem andern Fette vor.

Kar-

Kartoffelsuppe auf andere Art.

Man nimmt einige große Kartoffeln, kocht sie, doch nicht zu weich, schält sie, und läßt sie dann erkalten. Nach der Erkaltung reibt man sie auf einem Reibeisen recht klar, jedoch ohne daß sie sich welgern, welches allemahle geschieht, wenn sie noch nicht gehörig kalt sind. Nun setzt man ein Stück Butter in einem Tiegel oder in einem Pfännchen ans Feuer, und läßt ihn zergehen. In die zerlassene Butter thut man kleingeschnittenen Petersilie, und wenn dieser eingepregelt ist, schüttet man die gertebene Kartoffelmasse hinzu, und läßt sie gut eindämpfen. Man gießt dann gute Fleischbrühe daran, und läßt alles zusammen kochen, worauf man es auf geröstetes Brod gießt, Pfeffer und Ingwer aufstreuet, so ist die Suppe fertig. Etliche Selterischeiben geben dieser Suppe einen guten Geschmack, und will man sie ohne Brod speisen, so kocht man die Brühe dick, und zieht sie mit einigen Eyerdottern ab. Klein geschnittene Zwiebeln in ein wenig Butter geröstet, und auf die Kartoffelsuppen gebrennt, oder Schnittlauch klein geschnitten, grün oder gebüret, darauf gestreut, erhöht den guten Geschmack.

Kartoffelsuppe von noch anderer Art.

Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in Scheibchen, und pregelt sie in einem Stücke zerlassenen Butter, mit Wurzeln, einer Zwiebel, und wenn man es beliebt, mit einem Stückchen Schinken

Dicke Kartoffel-Suppe.

Man schält und schneidet die Kartoffeln, nach der mehr gegebenen Anweisung, und läßt sie mit wenig Wasser oder Fleischbrühe aufkochen, daß es eine dicke Brühe wird. Man quirlet diese, wo man zugleich ein paar Eyerdottern dazu einschlägt, salzt, und würzt sie, and treibt sie durch den Durchschlag. In diese zubereitete Brühe thut man würflicht geschnittenes und gekochtes fettes Schweinefleisch oder gebrochne gebratene Bratwürste. Es ist ein herrliches Essen, das gut schmeckt und wohl nährt.

Wenn man die erste Kartoffelsuppe zu aller Zeit ohne viele Umstände bereiten will, so kocht man
man

man geschälte Kartoffeln, reibt sie nach der Erkaltung auf einem Reibeisen, und trocknet das Geriebene an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen. Mit Fleischbrühe oder mit Wasser und Butter aufwallen lassen, hat man sogleich ohne viele Umstände eine gute Suppe. Die geriebenen Kartoffeln, wenn sie gut getrocknet sind, kann man Jahre lang an einem trockenen Ort aufbewahren.

Kartoffel- Nudel- Suppe, die man nicht leicht erkennt.

Man schält wohlgewaschene rohe Kartoffeln, und reibt sie auf einem englöcherigten Reibeisen. Indessen richtet man die Fleischbrühe zu dieser Suppe zum Feuer; streuet oder zettelt die geriebenen Kartoffeln mit den Fingern in die kochende Fleischbrühe, so viel als man gewöhnlich Faden, oder spanische Nudeln in eine Suppe zu thun pflegt. Am schönsten werden diese Nudeln, wenn das Reibeisen über den Topf oder die Pfanne gehalten wird, und so die Kartoffeln in die kochende Fleischbrühe nach und nach gerieben werden. Wenn man den Topf vom Feuer abzieht, oder die Pfanne oder Cassarolle abhebt, so kann dies füglich geschehen. Man salzt nun die Nudeln und läßt sie nur noch wenig sieden, worauf sie angerichtet und mit ein wenig Pfeffer und Ingwer bestreuet werden. Reibt man eine kleine Zwiebel mit unter die Kartoffeln, so ist der Geschmack angenehmer, auch eine kleine Zellerwurzel mitgerieben, macht die Nudeln angenehm; man

man kann sie auch, ehe man sie aufträgt, mit geriebenem Parmesan oder Ementhalerkäs bestreuen.

Der weiter unten beschriebene Kartoffelreis und Kartoffelgries kann, wie gewöhnlicher Reis und Gries, zu Suppen angewendet werden.

Kartoffelklößchen in Suppen.

Man reibt gekochte Kartoffeln, und rührt sie mit Eiern zu einem Teige an. Aus diesem Teige macht man Klößchen, und wirft diese in die kochende Fleischbrühe. Frische oder getrocknete Champignons klein gehackt, und der Teigmasse beigemischt, geben ihr einen besonderen Wohlgeschmack.

Ober:

Man röstet geriebene Semmel in Butter, thut sie nebst einigen Eiern und etwas Rahm mit Salz und Muskatblüten unter die geriebene Kartoffelmasse, knetet sie ein, und macht Klößchen oder Knödeln daraus, die man mit einer kräftigen Fleischbrühe aufkochen läßt, und alleine oder unter andere Suppenzuthaten beigemischt auf den Tisch bringen kann.

Kartoffelklößchen auf andere Art.

Acht Stück Kartoffeln mittlerer Größe werden gekochet, und wenn solche wieder kalt geworden sind, auf dem Reibeisen gerieben, mit sechs Loth geriebenem Semmelmehle und gehörigem Salz vermischt; hierzu werden 2 Eier klar geschlagen, und

und peißt etwas Mustatenblüte zu einer Masse gemacht, aus welcher man kleine Klöschen formt, die in einem Tiegel mit Butter hellbraun geröstet werden. Diese in Butter geröstete Klöschen werden nun in Wasser oder Fleischbrühe gekocht, bis sie ganz locker werden, welches etwa eine Viertelstunde Zeit erfordert. Man kann diese Klöschen entweder in einer Suppe, oder in einer Sardellenbrühe ic. auftragen.

Kartoffelklöße oder Knöbeln in größerer Form.

Gefochte Kartoffelklöße oder Knöbeln.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält sie, und läßt sie erkalten. Wenn sie erkaltet sind, werden sie gerieben, und diese geriebene Masse knetet man mit Mehl oder geriebener Semmel, Eiern, Butter und Gewürz zu einem Laige, aus welchem man Klöße in der gewöhnlichen Größe formirt. Diese Klöße kocht man in Wasser, oder in Fleischbrühe, und richtet sie mit brauner Butter, gerösteter Semmel, oder einer Pflaumenmustunke zu.

Ober:

Man schält die Kartoffeln roh, kocht sie, ohne daß sie zerfallen, und wenn sie kalt sind, reibt man sie wie gewöhnlich auf dem Reibeisen. Auf jede geriebene Kartoffel schlägt man ein Ei zu, mischt Butter, Salz, Mustaten, klein gehakte Petersilie, oder klein geschnittenen Schnittlauch daran.

Kne-

Knetet alles wohl zusammen, formirt aus diesem Zaige Klöße, die man in Fleischbrühe kocht. Man kann auch Mehl oder geriebene Semmel zumischen, so werden die Klöße desto lockerer. Diese Klöße muß man warm verspeisen, sonst werden sie schwer und verlieren den guten Geschmack.

Gebackene Kartoffelklöße.

Zu gekochten und klargeriebenen Kartoffeln thut man das Gelbe von so viel Eiern, als Kartoffeln gerieben wurden, etwas Salz und Mustertengewürz. Aus diesem Zaige macht man Klöße, die man in Schmalz gelb backen läßt. Man kann sie als Zukost zum Fleische, und auch als Suppenfüllung verspeisen.

Diese Klöße vertragen kein Mehl, sondern man muß dem Zaig die Haltbarkeit durch Eyerdottern zu geben suchen.

Ober:

Man mischt geriebene Kartoffeln, Eier, Butter, geriebene Semmel, oder Weizenmehl zusammen, thut Salz, ein wenig Pfeffer und trockenen Majoran hinzu, und macht aus dieser Masse einen Zaig, den man in Klöße formirt. Diese Klöße werden in Wasser gesotten, und hernach mit Butter und gerösteten Semmelmehl heiß aufgeschmelzt, den man, des Wohlgeschmacks wegen, klein geschnittene Zwiebeln beyhm Rösten beisetzen kann.

Ge.

Geröstete Kartoffelbse.

Diese können statt den Kastanien auf Gemüse, oder in gebratene Gänse gebraucht werden.

Die Kartoffeln werden geschält, und in der Mitte voneinander geschnitten. Alsdann schneidet man fingerdicke Stückchen davon ab, so daß man sie ungefähr in der Dicke und Größe wie die Kastanien schneiden kann. Hierauf wird eine klein geschnittene Zwiebel, und ein Stück Butter in einen Tiegel gethan, und wenn solche wohl heiß sind, werden die geschnittenen Kartoffeln darein geschüttet, und langsam unter öfterem Umschütteln gedämpft, bis sie weich, und ein wenig gelblich sind. Noch besser ist es, wenn man statt Butter Gänsefchmalz nimmt, und solche, wenn es heiß gemacht ist, darin eben so verfertigt.

Gleicher Weise kann man es auch mit gefotenen Erbbirnen machen, nur müssen sie, damit sie nicht zerfallen, schneller geröstet werden und nicht zu weich gekocht seyn.

Ein großer Kartoffelklos oder Pubbing mit einer Krebs-Soße.

Man rührt geriebene Kartoffelmasse mit Butter und Eiern ab, thut Salz und Muskatblüte hinzu, und bindet diesen Teig in ein Tuch, das man in kochendes Wasser hängt, so lang bis der Klos fertig ist. Eine aus Suppenkrebse, die gestoßen in Butter geröstet und in Fleischbrühe aufgefotten worden, zubereitete und vorher schon hergerichtete So-

Sose oder Brühe, wird über diesen großen Kartoffelklos oder Pudding, wenn er fertig ist, gegossen, und so mit aufgetragen; man kann auch Hüfen, oder Hagenbuttensose dazu geben, imgleichen gesottene Brunellen oder dürre Zwetschgen.

Kartoffel-Pudding.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, und rührt diesen mit 4 Eiern ab. Nach und nach werden $\frac{1}{2}$ Pf. gezeibene Kartoffel oder Erdäpfeln beygemischt, inzwischen eine Serbiere in der Mitte, nach Maasgabe der Masse, wohl mit Butter beschmiert, und sodarn das Ganze hinein geschüttet, fest zugebunden, und $\frac{1}{2}$ Stunde in kochendem Wasser gesotten. Nun nimmt man den Pudding aus der Serbiere, legt ihn auf die Schüssel, in welcher er aufgetragen werden soll, und macht nach Belieben eine Brühe darüber. Man kann auch diesen Pudding backen, in diesem Falle schüttet man die Masse in eine mit Butter wohl ausgeschmierte Torten- oder Gogelhopfen-Pfanne, und bäckt sie im Bratofen schön braun. Eine Sardellensose über den gesottenen, und eine Hüfen- oder Hagenbuttensose über den gebackenen Pudding, schmeckt vortreflich, es verträgt aber auch, einer wie der andere, jede andere Sose, besonders die Kartoffelchocoladefose, die unten bey dem Kartoffelchocolade angegeben ist.

Kartoffel-Späcklein.

Es werden Kartoffeln gesotten, geschält, und auf dem Riebsen gerieben, dann ein paar gute Hän-

Hände voll davon in eine Schüssel gethan, und Mehl, nach Gutdünken, etwa noch so viel, dazu genommen und dieses mit geringer Milch ange- macht, wie ein anderer dicker Spazentaig. Schnitt- lauch oder Zwiebel darein geschnitten, wer will kann auch ein Ey dazu nehmen. Nun werden die Spaz- lein in kochend Wasser nach und nach eingelegt, und wenn sie fertig sind, in der Schüssel mit But- ter aufgeschmeltzt oder mit geröstetem Semmelmehl aufgebrannt.

Kartoffelaufläufe.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte und ge- schälte Kartoffeln auf dem Reibeisen; thut ein Stück Butter daran, mischt sechs Eyerdotter zu, und ferner das abgeriebene Gelbe von einer Zi- trone, mit etlichen Loth Zucker. Das Weiße von den sechs Eiern wird zum Schaume geschlagen, und der Saft von der Zitrone darein gerührt. Diesen Schaum mischt man mit jenem Taige, streicht die- sen hierauf auf ein mit Butter beschmiertes Blech oder in eine Backpfanne, und läßt ihn in der Hitze aufsteigen.

Ober:

Man kocht die geriebene Kartoffelmasse in sü- ßer Milch, oder in süßem Rahm, daß sie wie ein Brei wird, läßt diesen Brei hierauf erkalten, rührt Butter und Eyerdotter, so viel als erforderlich ist, nebst etwas Zucker und Zitronen ein, und mischt
ge

geschlagenes Eyerweiß dazu. Diese Mischung füllt man in eine Tortenpfanne, und läßt sie in der Hitze aufziehen.

Ein Kartoffelauflauf mit Käse.

Man nimmt ungefähr 4 oder 5 Erdbirnen, läßt sie in der Asche braten, oder siedet sie im Wasser; wenn sie geschält sind, werden sie mit 6 Loth Butter im Mörser gestoßen, und mit 5 Eiern, auch etwas Salz angerührt. Man rührt 4 Loth Schweizer, oder Parmesankäs, wie auch einen halben Schoppen süßen Rahm daran, schmieret eine Tortenpfanne mit Butter, gießt es darein, und zieht es auf Kohlen auf.

Ober:

Sechs bis acht Grundbirnen werden roh geschält, und im Wasser so gekocht, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie weich sind läßt man sie erkalten, reibt sie auf dem Reibeisen, rührt 6 Loth frische Butter in einer Schüssel schäumig, schlägt 6 Eyer, dotter darein, und nimmt ein Viertelpfund von den fein geriebenen Kartoffeln dazu. Hierauf wird ein halbes Viertel Pfund Schweizer, oder Parmesankäs gerieben, und ein halber Schoppen süßer Rahm heiß gemacht, und über den geriebenen Käse, ohne darin zu rühren, gegossen. Wenn die Masse ein wenig abgekühlt ist, wird sie an die Grundbirnen gethan, das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen, und langsam darein gerührt, in ein mit

mit Butter bestrichenen Aufzugblech, oder in eine dazu verfertigte Papierform, oder auch auf eine kleine Porzellanplatte eingefüllt, und auf Kohlen langsam aufgezogen.

Man kann diese Art Aufzüge auch in dem Brat- oder Backofen bereiten, auch statt des Käses klein gehalten dörren Schinken, kalten Braten, oder kaltes Wildpret, klein gehakt, beimischen.

Kartoffelauflauf mit Heringen.

Man siedet einen kleinen Topf voll roh geschälter Kartoffeln, so daß sie nicht zerfallen, und legt sie auf eine Platte, um sie kalt werden zu lassen. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eiern darein, reibt einen Theil von den gesottenen Kartoffeln auf dem Reibeisen, wiegt 3 Viertel Pfund davon, rührt sie an die Butter, nebst einem Kochlöffel voll weißes Mehl mit einem Trinkglas süßen Rahm besonders glatt an, thut dies auch an die Masse, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zum Schaum, pußt 2 Heringe sauber, schneidet sie zu kleinen Bröckchen, dämpft eine mittelmäßige, auch ganz klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter, nimmt dann die Zwiebel und die Heringe in ein Geschirr, rührt von einer Maas sauern Milch den Rahm daran, schneidet von den zurückgebliebenen Kartoffeln dünne Rädchen, bestreicht ein Tortenblech stark mit Butter, belegt den Boden mit den geschnittenen

Kar-

Kartoffeln, thut auf die Kartoffeln die angemachten Heringe, rührt nachdem den geschlagenen Schaum an die Masse, thut Salz und Muskatennus darein, gießt die Masse über die Heringe, und läßt es im Backofen ober auf Kohlen aufstehen. Die angegebene Portion zu dieser Speise ist für 8 bis 10 Personen hinlänglich. Sie kann Mittags als ein Zwischengemüß oder als ein Nachessen gegeben werden; man kann sie auch zur Hälfte machen und statt der Heringe kalten gebackenen Karpfen, den man ausgrätet, nehmen.

Süßer Kartoffelauflauf.

Für 4 bis 5 Personen werden einige Kartoffeln roh geschält, und nicht zu weich gesotten, wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen fein gerieben, ein Bierling gestiebter Zucker mit 6 Eyerdotter eine Viertelstunde gerührt, alsdann wird erst ein halbes Pfund geriebene Kartoffel, feines Mehl mit einem Trintglas süßen Rahm glatt angerührt, auch an die Kartoffeln gethan, das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen, kurz vor dem Einfüllen in die Masse gerührt, und ebenfalls in einem bestrichenen Aufzugblech oder Porzellanplatte aufgezogen. Vor dem Austragen bestreut man den Auflauf mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

Kartoffel, Gefochtes oder Koch.

Die Kartoffeln werden ungesotten geschält, und zu Scheiben geschnitten, mit etwas klein geschnit-

geschnittenen Zwiebeln, solche werden in einem Tiegel in Butter gedämpft, nebst etwas Peterkorn, alsdann werden die Scheiben dazu gethan, und noch ein wenig abgedämpft, etwas Mehl dazu, und mit Fleischbrühe aufgefüllt, man kann etwas Hering dazu schneiden, oder ein Stückchen Schinken dazu thun; auch etwas Pfeffer und Selery kann man darzu nehmen.

Ober:

Man schneidet etwas Selery und gelbe Rüben, auch Peterkornwurzeln länglicht, siedet solche in guter Fleischbrühe, wenn sie weich gesotten sind, werden geschälte Kartoffelscheiben ungesotten darzu gethan, und zugleich ein Buttermehl daran gebrennt, nebst etwas klein geschnittenen Peterling, dieses läßt man dann wohl mit einander kochen, bis die Kartoffeln weich sind, aber nicht zu viel. Man kann auch mit den Wurzeln ein Stück Kalbfleisch in der Brühe sieden, und darunter geben, auch statt der Scheiben kleine Kartoffeln schälen, und solche rund lassen, etwas Pfeffer, Salz, und Muskatennuß daran thun, und dann anrichten.

Ober:

Wenn die Kartoffeln gesotten sind, werden sie zu Scheiben geschnitten, und dann wird ein Stück Butter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl auf dem Feuer abgerührt, und etwas Fleischbrühe daran gegos-

goffen, wenn es aufgefotten hat, wird es mit ein paar Eyerdottern abgezogen, und dann die Kartoffeln darein gethan, und von dem Feuer abgesetzt, auch ein sauber gepuzter und würflicht geschnittener Hering darein gerührt, mit etwas Pfeffer, endlich wieh ein Geschirr mit Butter bestrichen, die Erbhirnen darein gefüllt, mit geriebenem Käse bestreuet, und auf Kohlen aufgezogen.

Kartoffelbrey.

Man wählt große Kartoffeln aus, schält sie, und schneidet sie in Scheibchen, die man im Wasser weich kocht. Man gießt dann das Wasser ab, und gießt Milch oder süßen Rahm und etwas Salz zu, quirlt die Masse klar, und treibt sie durch. Hierauf gießt man gebräunte Butter mit Zwiebeln auf, oder gerösteten Speck, je nachdem es beliebt.

Ober:

Man rührt Butter, Speck, und gebratene Zwiebel, in die abgeseihete gekochte Kartoffelmasse, und läßt sie noch einmal wieder aufkochen.

Ober:

Man schüttet Kartoffelmehl in kochende Milch, thut dann kalte Milch, in die man Eyer gequirlet hat, hinzu, setzt den Topf wieder in die Nähe des Feuers, läßt ihn noch ein wenig aufkochen, und thut dann Zucker und Zimmet auf den Brey.

Brey

Brey von Kartoffeln auf andere Art.

Das kürzeste Verfahren dabey ist, daß man die roh geschälten und gekochten Kartoffeln wieder abseiht und wohl zerrührt, mit Butter oder Speck abfettet, und mit grüner Petersilie oder Zwiebeln abwürzt. Besser ist es jedoch, wenn man bei dem Zerreiben der Kartoffeln ein Stück Butter dazu thut, und sie zuletzt mit süßem Rahm verbünnt. Beim Anrichten macht man kleine Grübchen darein, und füllt sie mit brauner Butter aus, oder mit Bratenbrühe.

Durchgetriebene Kartoffeln.

Sie werden roh geschält, zu Scheiben geschnitten, ein paar Seleny, und ein paar Petersilienwurzel dazu gethan, mit siedendem Wasser und nach Erfordern einer Hand voll Salz zugesetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie wie die Erbsen durch, thut das Durchgetriebene in einen Tiegel, klein geschnittene Petersilien und 2 Messerspitzen voll Ingwer dazu. Sie müssen etwas dicker seyn, als die durchgetriebenen Erbsen, und werden langsam auf Kohlen gekocht; sollten sie zu dick werden, so kann man etwas Wasser oder Fleischbrühe daran schütten. Sobald sie ihr gehbriges Salz haben, werden sie angerichtet, mit Butter, worin viele Zwiebeln gelb geröstet sind, geschmalzt, und mit klein geschnittenen Schnittlauch bestreut. Man giebt sie leer, oder ein Schweinbrätchen oder auch Brotwürste dazu, imgleichen auch warme Schinkenschnitts.

Kar,

Kartoffeln in Milch.

Man schält diese ebenfalls roh, schneidet sie zu Stücken, aber etwas dicker als zum Salat, macht eine Maas Milch in einem Tiegel kochend, und thut die geschnittenen Kartoffeln hinein. Wenn sie weich sind, werden sie unter dem Anrichten etz wenig gesalzen, und dann mit gestoßenem Zucker und Zimmet bestreut. Wer das Süße nicht liebt, der läßt, statt den Zucker und Zimmet, heiße Bratenbrühe, etliche Löffelvoll, darauf gießen.

Gemüse von Kartoffeln.

Wenn die Erdbirnen gesotten sind, werden sie zu Rädchen geschnitten, alsdann werden einige Zwiebeln und Petersil in Butter gedämpft, Hering klein geschnitten, etliche Eyer gequirkt, und mit Milch verdünnet, die Erdbirnen sammt dem andern hinein gerührt, in einem Tiegel Schmalz heiß gemacht, alles hinein gethan, und aufgezogen, Salz und etwas Pfeffer ist nicht zu vergessen, auch kann man einige gekochte Sellerieplätzchen darunter thun, auch statt den Hering gehackten Braten nehmen.

Ein anderes.

Die Erdäpfel werden, wie gewöhnlich, gesotten, reinlich geschält, und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man Butter in einer Pfanne, oder in einem flachen Tuffhafen (Knebel) heiß werden, röstet

Die geschnittene Zwiebeln darinn, schüttet die Erd-
 äpfelscheiben dazu, salzt und pfeffert das Ganze,
 und läßt es gelb dünsten, nun gießt man Fleisch-
 brühe dazu, rührt alles behutsam um, was am be-
 sten mit einem Spaten oder Schüflein geschieht,
 und läßt die ganze Masse nur einmal aufkochen.
 Hierauf richtet man sie an, und brennt in Butter
 geröstetes Reib, oder Semmelmehl darauf, dem
 man eine klein geschnittene Zwiebel beifügt.

Ober:

Man nimmt die Hälfte gekochte Kartoffelschei-
 ben und die Hälfte des Ganzen was man kochen
 will, gekochte gelbe Rüben und Selleriescheiben,
 und verfährt mit der ganzen Masse wie vorstehend
 gelehrt worden ist. Dieses Gemüse schmeckt nicht
 alleine sehr gut, sondern es steht auch gefällig aus,
 besonders wenn man goldgelbe Karotten oder Rü-
 ben nimmt.

Noch ein anderes.

Man schält die Kartoffeln roh, oder wenn
 dies zu viel Zeit erfordert, der überkocht sie nur
 so viel, als nöthig ist, daß man die Haut abziehen
 kann; dann schneidet man sie in Scheiben, und
 kocht sie mit Fleischbrühe fertig, thut ein Stück
 Butter, ein wenig Muskatblüthe, und ein wenig
 Petersilie daran, und macht die Brühe mit gerie-
 benen Semmel, und einem Ey sämig oder musig.

Ober:

Ober:

Man kocht und schält die Kartoffeln, dämpfe sie mit Zwiebeln und Gewürzkräutern in Butter, und ziehet sie zuletzt mit Eperdottern, die in Essig gequirlet worden, ab. Will man sie noch besser zurechten, so muß man die Kartoffeln roh schälen, mit einigen dünnen Stücken rohen Schinken, Salz und frischer Butter in ein Kasserol oder Pfanne thun, und so viel gute Brühe darauf füllen, daß sie ganz damit bedeckt sind. Nun läßt man sie eine halbe Stunde ganz kurz einkochen, wo sie dann eine angenehme und reizende Speise geben. Kalter Braten kann auch gut dazu verwendet werden.

Kartoffeln mit Majoran und Speck oder Schinken.

Die Kartoffeln werden gekocht, abgeschält und zerschnitten, sodann schneidet man Speck oder Schinken woran viel Speck ist, würfflicht, läßt diesen mit einem Löffel voll Mehl und gehackten Majoran, oder Thymian durchschwizen, gießt Fleischbrühe daran, und thut gekochte Kartoffeln dazu. Wenn sie nun völlig damit durchgekocht sind, kann man sie auftragen. Will man dieses Gemüse lieber braun haben, so thut man anstatt der Fleischbrühe, gute Bratenbrühe und gehackte Sardellen, oder ein wenig Hering dazu, wodurch ihr Geschmaç sehr erhöht wird. Man kann auch ausgegräteten und gehackten kalten gebackenen Fisch heimischen.

Kar-

Kartoffeln mit Hering.

Man kocht, schält und schneidet die Kartoffeln, legt sie nachher schichtweise in ein Kasserol, und ein wenig Gehäcke von Zwiebeln und Hering darauf, auf dieses dünne Butterscheibchen, nebst ein wenig Milch, bis alles eingelegt ist. Nun wird es auf Kohlen gesetzt, und mit einander gedämpft. Nur muß die Masse oft gerüttelt werden, daß sie sich unten nicht anhängt, oder anbrennt. Man kann nach Belieben etwas Pfeffer hinzu thun, auch Petersilkrout mitdämpfen lassen, auch statt den Hering gehackten Schinken und Sardellen nehmen.

Kartoffeln mit Stockfisch.

Wenn die Erbsirnen gesotten sind, werden sie rund zu dünnen Scheiben geschnitten, alsdann wird ein Hering gewaschen, gepuzt und ausgegrätet, und zu kleinen Stüchchen geschnitten; ferner wird eine Porzellanschüssel wohl mit Butter geschmiert, mit einer Lage von Kartoffeln und Hering belegt, worauf eine Lage Stockfisch, der nur ein wenig gesotten, ausgegrätet, und zurecht gemacht ist, wozu ein paar Löffel voll süßer Rahm, etwas Muskatblüte, und ein wenig Petersilien kommt, alsdann kommen wieder Kartoffeln ic. und so wird fortgefahen, bis man 2 oder 3 Lagen in der Schüssel hat, nun wird etwas frische Butter darauf gethan, das Ganze zugedeckt, und auf Kohlen aufgekocht. Zwischen jede Lage kommt etwas Semelmehl und Salz, und auf den

den Boden der Schüssel kann man etliche dünne Speckscheiben legen, auch statt dem Butter oben mit Speckscheiben schließen. Das Aufkochen darf nicht zu lange geschehen, sonst wird der Stockfisch hart.

Kartoffeln mit Senfsoce.

Man schält sauber gewaschene, rohe Kartoffeln, und schneidet sie in nicht allzubünne Scheiben, setzt sie mit klein geschnittenen Zwiebeln und Petersilkrant zum Feuer, und läßt sie in gesalzenem Wasser nicht ganz weich sieden. Nun seihet man das Wasser ab, läßt in einem Fußhafen Butter zergehen, schüttet die Erdäpfel darein, und läßt sie ein wenig dünsten. Hierauf werden sie mit ein paar Löffel voll Senf begossen, und mit Fleischbrühe aufgefüllt, mit der sie aber nur ganz wenig sieden dürfen. Endlich richtet man sie an, und brennt sie mit klein geschnittenem Petersilkrant, Zwiebeln, u. Semmelmehl, die man in einer Pfanne in Butter hat wohl anlaufen lassen, auf.

Einen Kartoffel-Heriko zu machen.

Es ist dies eine in England gewöhnliche, sehr angenehme und nahrhafte Speise. Man nimmt 3 Pfund rohe geschälte und in nicht allzubünne Scheiben geschnittene Kartoffeln. Ein Pfund Rind, $\frac{1}{2}$ Pfd. Hammel, und $\frac{1}{2}$ Pfd. fettes Schweinefleisch. Das Fleisch löst man von den Beinen ab und schneidet es in Stückchen von 2 oder 3 Loth, salzt und pfe-

pfieffert es wohl und schneidet ein paar Zwiebeln klein dazu. Sodann nimmt man einen steinernen oder porzellanenen Hafen, der in einen irdenen Topf oder besser noch in einen Handkessel so hinein geht, daß ringsumher ein paar Fingerbreit Platz bleiben. In den steinernen oder porzellanenen Hafen legt man auf den Boden ein paar Scheibchen Butter, hierauf Kartoffelscheiben, auf diese eine Schicht Fleisch mit Zwiebeln bestreut, und so fort, bis alles etngeschichtet ist. Die obere Schicht müssen Kartoffeln seyn und das Gefäß muß fast zum vierten Theil leer bleiben. Nun werden ein paar Eßlöffel voll Fleischbrühe auf die Masse gegossen, der Topf mit einer Stürze zugedeckt und ein Stück grobes leinenes Tuch darüber gebunden. Man setzt den Hafen mit dem Heriko in den andern Hafen oder in den Kessel und über das Feuer, gießt in den Zwischenraum der beiden Töpfe kaltes Wasser, doch nicht ganz voll, sondern ein paar Zolle leer, und läßt nun alles Dämpfen und kochen. Ungefähr eine Stunde nachher, da das Wasser zwischen den beiden Töpfen oder den Topf und Kessel angefangen hat zu kochen, wird der Heriko völlig durchdämpft und fertig seyn. Man kann dieses köstliche und gesunde Gerichte auch mit Kalbs- und jungen Schweinefleisch, mit Schinken, Gänsen, Enten, Spanferkeln u. s. w. machen, nur muß man zusehen, daß es nie zu viel oder zu wenig dämpft.

Kart.

Kartoffelfüllungen.

Man nimmt 24 Loth nach englischer Art gekochte und hierauf geschälte und geriebene Kartoffeln, 3 Loth Fett oder Speck, 4 Loth Milch, und das erforderliche Salz; 2 Loth geriebenen Schweißkäse. Diese Dinge mischt man zusammen, wobei man so vieles warmes Wasser zugießt, als nöthig ist, dem Taige die nöthige Konsistenz zu geben, und thut sie in ein irdenes mit Butter beschmiertes Geschir, um sie darin backen zu lassen.

Oder:

Man nimmt 24 Loth geriebene Kartoffeln, 3 Loth Milch, 3 Loth Fett mit erforderlichem Salz. Man knetet alles mit warmen Wasser gut zusammen, und läßt es in einer irdenen Pfanne backen. Man kann auch 4 bis 6 Loth kalten Braten darunter gehackt mischen.

Oder:

Man nimmt: 24 Loth Kartoffeln wie vorher, 3 Loth Fett, 4 Loth in Mörser klein gestoßenen Salzhering, zusammen gemischt und gebacken wie vorher gelehrt worden.

Oder:

Man nimmt: 24 Loth geriebene gekochte Kartoffeln, 3 Loth Fett, 4 Loth gedörrtes und klein geriebenes Rindfleisch oder geräucherter Zunge, oder
Salz

kaltet Wilbyret. Man mischt alles, wie in den vorigen Vorschriften angezeigt worden ist, zusammen, und bäckt es in einer Bratpfanne. Wenn diese Füllungen gebacken sind, so wiegen sie jede zwischen 24 bis 30 Loth. Jedermann der von ihnen aß, fand sie sehr gut, die erste und dritte Füllung aber haben besonders allgemeinen Beyfall gefunden. Statt des warmen Wassers zum anmachen, kann man durchaus warme Milch nehmen, auch statt gesälzeten Hering, Nidlinge und Garbeeln beisetzen.

Gefüllte Kartoffeln.

Es wird eine Farse oder Fülle von Fleisch, wie man will, und öfters vorkommt, gemacht, alsdann werden runde, große Kartoffeln, von gleicher Größe, ausgelesen, geschält, und schön rund gemacht, auch unten etwas abgeschnitten, daß jede einen Boden hat. Hierauf wird ein Dedel oben davon geschnitten, und die Kartoffeln ausgehöhlet. Solche werden mit der Fülle ausgefüllt, und der Dedel wieder darauf gesetzt. Alsdann wird in einem flachen Tiegel Butter warm gemacht, die Kartoffeln darinn gedämpft, sie müssen aber oben auch mit Butter bestrichen und wohl zugedeckt werden, und wenn sie ein wenig gedämpft haben, wird gute Fleischbrühe daran gegossen, und sie vollends weich darin gesotten; hierauf wird ein Buttermehl eingebrennt daron gemacht, angerichtet und mit Petersil bestreut. Man kann sie auch in eiger Krebsbrühe

brühe machen; eine Krebsfülle darein, und allzeit einen Krebschwanz; oben auf den Deckel; thun. Bey dem Dämpfen müssen die Kartoffeln etwas gesalzen werden, weil sie dann kräftiger sind und überhaupt das Salzen nöthig haben.

Ober:

Man nimmt große, runde Kartoffeln, wenn sie nicht schön rund sind, macht man sie vollends, zurecht, höhlt sie aus, so gut man kann, schneidet sie aussen der Länge nach ein wenig aus, als wenn sie gerirt wären, und füllet sie mit einem Ragout, oder auch mit folgender Fülle: Ein paar Eyer werden in Schmalz gebacken, daß sie nicht braun werden, eine Zwiebel wird klein geschnitten, und in einem Stückchen Butter gedämpft, ein Stück Sering klein mit den Eiern zerhackt, und ein paar Löffel voll geriebenes Milchbrod dazu gethan. Dies ses alles mit ein wenig Pfeffer unter einander gemacht, und entweder mit süßen oder sauern Rahm nebst einem Eyerdotter angerührt, die Kartoffeln damit gefüllt, ein gut Stück Butter in einen Tiegel gethan, wenn solche zergangen, etwas Fleischbrühe dazu genommen, die Kartoffeln darein gesetzt, und wohl zugedeckt, so läßt man sie an einander dämpfen, bis sie weich sind, und dann kann man eine Butterbrühe mit Eyer gelb daran machen. Beym Anrichten muß man eine Kartoffel nach der andern behutsam aus dem Tiegel oder Kasserole nehmen und wohlgeordnet auf die Schüssel, darinn man

man sie aufträgt, stellen, und dann die Brühe erst darüber gießen.

Geröstete Kartoffeln.

Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in kleine dünne Scheibchen, salzt und pfeffert sie, und legt sie in eine Pfanne mit etwas Butter. Die Pfanne setzt man auf ein gelindes Feuer, läßt die Schnitte prägeln, und wendet sie oft um. Sind die obere Schnitte weich genug, so haßt man alles durcheinander, und richtet das Essen an. Für Personen die gerne Zwiebeln essen, kann man etwas klein geschnittene Zwiebeln hinzuthun, und mitunter braten, wodurch der Wohlgeschmack dieses Gerichts sehr erhöht wird. Klein gehacktes gekochtes Rind, Kalb, oder Schöpfensfleisch mit zugelegt, macht eine sehr gute Wirkung. Am besten werden sie wenn man etliche Löffel voll Bratenbrühe daran gießt und ein paar Schinkenscheiben mit röstet.

Bratung der Kartoffeln.

Man kann die Kartoffeln in ihrer ganzen Gestalt auch braten; sowohl in heißer Asche, als auf heißen Steinen. Manche Personen schmecken die gebratenen Kartoffeln besser als die gekochten, im allgemeinen aber, zieht man die gekochten Kartoffeln den gebratenen vor. Auf glühenden Kohlen gebraten, bekommen die Kartoffeln einen ganz eigenen nicht unangenehmen Geschmack, sie verbrennen aber

zu sehr von außen, man thut daher besser sie in einer Bratröhre, in Asche gelegt, zu braten, oder auf einem heißen Ofen. Kartoffeln auf jene, und diese Art zubereitet, das heißt gekocht oder gebraten, isset man mit Salz, Butter, Speck, Zwiebeln, Pfeffer, je nachdem es gefällig ist; immer verlangt aber der Gaumen zur Zukost dieser von Natur trocknen Frucht, Fett und Salz, und auf diese Art genossen, vertreten die Kartoffeln gewisser Massen schon die Stelle des Brodes, wenigstens kann man die Hälfte oder zwey drittel Brod bey der Kartoffelnahrung ersparen. Die kleinen Kartoffeln braten sich recht gut in einer Trommel, worinnen man den Kaffee zu brennen pflegt, und sind die Zuckerkartoffeln hierzu die besten,

Kartoffeln zu braten.

Man schneidet die gesottenen Kartoffeln in Scheiben, und läßt sie in einem Kasserole mit Butter oder Speck braten, wozu man noch einige Schallotten oder in Ermanglung dieser, Zwiebeln mischet, und ein paar Löffel voll gute Bratenbrühe daran gießet.

Ober:

Die Kartoffeln werden in heißer Asche gebraten, in einer gebrochenen Serviette aufgetragen, und mit frischer gesalzener Butter oder mit reinem Gänsefchmalz, das noch besser als Butter ist, gesalzen und gepfeffert verspeist.

Kar-

Kartoffeln am Spiese zu braten.

Hierzu sind die größten Kartoffeln nöthig. Diese schält man ab, wäscht sie und sticht mit einer hohlen blechernen Röhre, dergleichen man hat um die Buzen oder Kröpfe (das Kernhaus) aus den Äpfeln zu sehen, Löcher durch die Kartoffeln. Diese ausgestochenen Kartoffeln steckt man an zwey hölzerne Spiese aus Buchenholz, und bindet diese an einen gewöhnlichen Bratspieß fest, dabey man die Kartoffeln so an den hölzernen Spiesen schiebt, daß nie zwey gerade gegen einander stehen, sondern an dem eisernen Spieße immer auf einer Seite einer Kartoffel groß Raum bleibt. Nun werden die Kartoffeln bei gelindem Feuer gebraten, und mit Butter und scharf gesalzener Bratendrühe fleißig beträufelt. In die Unterspanne, worinnen die Brühe zum beträufen ist, legt man ein paar abgeschälte halbe Zwiebeln, und ein paar Sarbellen oder ein Stück Hering. Wenn man glaubt, daß die Kartoffeln bald fertig sind, was man erfahren kann, wenn man mit einer Gabel hineinsieht, so bestreut man sie mit feinem Reib- oder Semmelmehl, und wenn dies braun ist, richtet man sie an, und legt sie zierlich auf eine flache Schüssel. Die Brühe in der Unterspanne versetzt man mit ein wenig heißer Fleischbrühe, seibt sie durch und giebt sie besonders in einem Brühenapf mit auf den Tisch. Es ist dies ein fürtreffliches Gerichte, nur muß man Acht haben, daß die Kartoffeln vollkommen durchgebraten sind.

And. Man kann das Braten auch in der Bratrohre vornehmen, in diesem Falle legt man die hölzernen Spieße mit den Kartoffeln auf eine leichte eiserne Bratpfanne, beträufelt sie fleißig und wendet die Spieße etlichemahle um. Man kann auf diese Art 4 bis 5 Spieße neben einander legen. Da man aber die Brühe die vom Beträufen in die Pfanne fällt nicht wohl, wie heym Spießbraten auffassen, und wiederholt mit beträufeln kann, so gießt man gleich Anfangs etwas Wasser in die Bratpfanne, und läßt alles was abträufelt hineinfallen, und beisammen, bis man anrichtet. — Man hat daher bey dieser Art zu braten, doppelt so viel Butter und Bratenbrühe nöthig, als heym Spießbraten, und muß dies in einem besonderen Geschirre an der Hand haben. Indessen macht es weniger Umstände, man kann mehr Kartoffeln zugleich braten und erhält mehr Bratenbrühe, die man sonst wohl verwenden kann.

Noch auf eine andere Art.

Man läßt sich von einem Klemmer oder Spengler einen 6 bis 8 Zoll weiten Cylinder, in Form einer Kaffeetrommel, von weissen Bleche machen, der, so viel als möglich, in seinem Umkreis durchseyn muß, damit die in selbigen gefüllten Kartoffeln möglichst dem Feuer und der Hitze bloß gestellt werden. In den obern und untern Boden dieses Cylinders, werden Oeffnungen gemacht, daß man gerade den Bratspieß durchstecken oder vielmehr den Cylinder

linder an den Bratspieß stecken kann. In der Mitte des Cylinders ist ein Schieber, wie an der Kaffeetrommel, durch welchen man die Kartoffel, wenn der Cylinder am Spieße steckt und fest gemacht ist, in denselben schiebt. Man wählt nun gleiche und nicht allzu große Kartoffeln aus, schält und füllt den am Spieße steckenden Cylinder damit an, läßt den Bratspieß am Feuer wie gewöhnlich umlaufen und bekräuft durch die Oeffnungen in dem Cylinder, die bratenden Kartoffeln fleißig. Uebrigens wird damit verfahren, wie oben beim Spießbraten derselben gelehrt worden ist. Nur ist hauptsächlich zu bemerken, daß man den Cylinder oder die Bratetrommel jedesmahl mit Kartoffeln voll, und so anfüllt, daß sie während dem Braten nicht hin- und herfallen können, wodurch sie sonst zerbrechen oder zerfallen würden. Sind sie fertig, so schüttelt man sie durch den geöffneten Schieber behutsam auf eine flache Schüssel, legt sie in Ordnung, nimmt ein paar Löffelvoll der obern fetten Bratenbrühe, röstet darinnen Reib- oder Weckmehl und brennt dieses den gebratenen Kartoffeln auf. Dieses Verfahren ist diesfalls nothwendig, weil das Bestreuen mit Semmelmehl am Spieße, durch die Oeffnungen oder Einschnitte des Cylinders, nicht wohl angeht und das geröstete Semmelmehl, des Wohlgeschmacks wegen, ein Kocherforderniß der gebratenen Kartoffeln ist.

Kart.

D 2

Kartoffel-Salate.

Zu dem gewöhnlichen Kartoffelsalat, werden eine Gattung Kartoffeln abgekocht, die nicht groß und nicht mehlicht ist; die holländischen oder Zucker-Kartoffeln sind dazu die besten. Nach dem Sieden, wenn die Kartoffeln ganz erkaltet sind, werden sie in Scheiben, gleich in die Salatschüssel geschnitten, und ordentlich rund umher gelegt. Nun macht man in einem besonderem Gefäße den Essig, das Dehl, Pfeffer, Salz und klein geschnittene Zwiebeln an, rührt alles wohl unter einander, und gießt es, mittelst eines Löffels, über die in der Salatschüssel befindlichen Kartoffelscheiben, so, daß alles davon benetzt wird. Daß dies geschieht, biegt man die Schüssel ein wenig um, schöpft das hervortretende Dehl und den Essig mit dem Löffel auf, und gießt es so mehrmahlen über den Salat her. Da sich die geschnittenen Zwiebeln durch das Uebergießen auf der Oberfläche des Salats meist an eine Seite schieben, so muß man sie mit dem Löffel, wenn das Uebergießen beendet ist, wieder gleich und über die ganze Salatsfläche vertheilen.

Auf andere zierlichere Art.

Wenn die Erdäpfeln zu Scheiben geschnitten sind, so legt man sie mit einigen Scheiben von rothen oder gelben eingemachten Rüben untermischt zierlich auf eine flache Porzellanschüssel herum, doppelt

pelt ober dreifach auf einander, je nachdem man viel oder wenig Salat braucht. Nun begießt man sie, wie bey der vorsehenden Salat-Art, mit Essig, Dehl, Pfeffer, Salz und klein geschnittenen Zwiebeln, und läßt den Salat ein wenig abstehen. Man nimmt hierauf ein hart gesottenes Ey, schält es ab, schneidet unten am breiten Theile ein Stück ab, daß es gleich wird, und stellt es in die Mitte der Platte auf den Salat. Dann hackt man ein hart gesottenes Ey samt dem Dottern, ein paar Sardellen oder ein Stück Hering, rothe Rüben und Kapern. Von diesem Gehäcke, das man mit ein wenig Essig anfeuchtet, macht man um das Ey her Kränze oder einen Stern, mittelst eines Kaffeelöffels, als Zierart, und auch als Verbesserung des Salats.

Englischer Kartoffelsalat.

Die Kartoffeln werden roh geschält, gewaschen, in etwas dicke Scheiben geschnitten, und in Salzwasser gekocht; wenn sie weich sind, läßt man das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen, und die Erdäpfelscheiben kalt werden. Ist dies geschehen, so legt man sie zierlich an einander, nur einfach, auf eine Platte, und bekreut sie mit ein wenig Pfeffer. Nun werden ebenfalls im Salzwasser weich gekochte gelbe Rüben, Storzondrurz und Selleray, mit Zwiebeln, Hering und Kappern, nicht allzulein gehackt, mit Essig und Dehl angemacht, und die Masse auf und über die Kartoffelscheiben, mit
selbst

selbst eines Löffels, verbreitet. Endlich werden ein paar hartgesottene Eyer in schmale Theile geschnitten, und zierlich über das Ganze hergelegt.

Diesen Salat kann man auch mit einem Gehäke von kalten Braten, gesottenen Schnecken, Heringen und Kappern, mit Essig und Dehl angemacht, belegen.

Kartoffelkuchen.

Es werden geriebene Kartoffeln auf das Murbret genommen, ohngefähr 2 bis 3 Hände voll, solche werden mit ein paar Löffel voll feinem Mehl mit der Hand unter einander gemacht, daß der Teig ganz zäh wird, alsdann wird ein halber Kreuzwecken zu würflichten Stückchen geschnitten, und in Schmalz gelb geröstet, nebst einer geschnittenen Zwiebel, und dies auch in den Teig gewirkt, mit etwas Salz; wer will, kann auch ein oder zwey Eyer dazu nehmen, hierauf werden runde Kuchen daraus formirt, zwey Finger dick. Etwas Schmalz wird in einem eisernen Pfännchen heiß gemacht, und die Kuchen, welche die Größe der Pfannenfläche haben müssen, auf beiden Seiten darinn gelb gebacken; wenn die Kuchen fertig sind, quirlt man ein Ey, bestreicht sie damit, und läßt sie im Bratofen anziehen. Von dem Teig kann man auch runde, kleine Klöße machen, backen und auf das Gemüse legen, oder wie Schwedentknoöpfe backen, und in der Fleischbrühe aufziehen.

Ober:

Ober:

Man reibt gekochte Kartoffeln recht klar, mischt unter diese Masse etwas weniges feines Mehl, einige Eyer, und Salz, und knetet alles wohl zusammen. Von diesem Teige macht man dünne Kuchen, welche die Landleute *Plaz* nennen, und schiebt sie, nachdem man Speckwürfelchen darauf gestreuet hat, in den Backofen, welcher aber scharf geheizt seyn muß.

Diese Kuchenart schmeckt warm am besten, so wie überhaupt jede Kartoffelzubereitung warm genossen werden muß, weil sie nach der Erkaltung immer von ihrem Wohlgeschmacke verliert.

Kleine Kartoffelkuchen.

Man bereitet aus feinem Weizenmehle mit Milch und Ethern einen dünnen Teig, und giebt ihm mit Kartoffelmehle, dessen Verfertigung hernach gelehrt wird, die gehörige Dicke und Zähigkeit. Aus diesem Teige macht man kleine Kuchen, die man im Ofen, oder auf einem heißen Bleche backen läßt. Man muß sie ebenfalls warm genießen.

Zu kuchenartigen Zubereitungen ist das trockne Kartoffelmehl viel besser als die geriebene Kartoffelmasse. Man kann es mit Milch, Ethern und Gewürz sehr bequem einrühren; will man den Teig etwas fest haben, so setzt man etwas feines Weizen-

zenmehl zu. Alles solches Gebäck wird sehr weiß, mürb und wohlschmeckend, und man zieht es dem Weizenmehlgebäck weit vor.

Zuckergebäckenes aus Kartoffeln.

Unter Kartoffelmehl Zucker, Zimmt, Eyerdotter, und etwas Butter gemischt, giebt einen schönen Zuckerplätzchen-Taig, der auf heißen Blechen leicht bäckt, und gebäcken sehr gut schmeckt. Aus diesem Taige kann man allerley Figuren formen, und sie als Konfekt zum Nachtsche aufsetzen.

Kartoffelpasteten.

Eine neue Art gute Pasteten aus Kartoffeln zu backen.

Man hat die Kartoffeln schon längst zu Pasteten angewendet, aber nie haben die Kartoffelpasteten recht gut und schmackhaft werden wollen. Die Ursache davon ist, daß der Kartoffeltaig den Saft des Fleisches an sich zieht, und ihn hernach während des Backens verfliegen läßt, wodurch das gebratene Fleisch trocken, saft- und kraftlos wird, der gebäckene Taig aber, obenher verdorrt, und inwendig unausgebäcken bleibt, daß es scheint, als wäre er nur gekocht. Dieser Unannehmlichkeit zuvorzukommen, hat man eine eigene Art Kartoffelpastetenapparat erdacht, welcher seinen Zweck sehr gut erfüllt, und ein sürtrefliches, schmackhaftes, kräftvolles, und dabey doch wohlfeiles Pastetenessen liefert. Die

Dieser Apparat ist von Porzellan, von Stein-
gut, oder auch von hübscher Töpferarbeit, und be-
steht aus mehreren Stücken, nämlich aus einer Schüs-
sel, welche die Basis ausmacht, und worein man
das Fleisch thut, aus einem platten, durchlöcher-
ten Deckel von der Größe der Schüssel, mit wel-
chem man das Fleisch bedeckt, und auf welchem der
Kartoffeltaig in beliebiger Form aufgesetzt wird,
und aus einem Rohr, das in dem Deckel steckt,
durch den Taig bis auf das Fleisch hinab geht, und
zur Abziehung des Dampfes bestimmt ist.

Die Schüssel ist entweder rund oder oval ge-
formt, läuft trichterförmig zu, so, daß sie oben nach
dem Bedürfniß einer Familie von acht Personen ge-
rechnet — bey runder Form 10 Zoll, bey Ovaler
aber 12 und 9 Zoll durchmessen, und unten im er-
sten Falle 8 Zoll, im andern aber 9 und 7 Zoll
Breite hat. Sie ist am schiefen Rande hinab ge-
messen 4 $\frac{1}{2}$ Zoll tief, gerade hinab aber etwas
mehr als 3 Zoll.

Der durchlöcherete Deckel paßt gerade oben in
die Schüssel hinein, so daß er rings herum an den
Rand derselben anschließt, und er ruhet auf vier
Knöpfen, oder Absätzen, die in den vier Viertel,
gegen den des Schüsselrandes angebracht sind, da-
mit er fest liege, nicht auf einer Seite hinabglit-
sche, und damit zwischen ihm und dem Boden ein
gleicher 3. Zoll hoher Raum bleibe.

Die Dampföhre ist nach obigem Maaße 8 Zoll
hoch,

hoch, 1/3 Zoll stark, erweitert sich unten, damit ein Regelventil Raum und Platz zum Spiele habe, und hat oben zwey Henkel die einander entgegensezt sind.

Unten ist diese Dampfrohre in dem durchlöchernten Teller gerade in dessen Mitte eingeschraubt, welche Verbindung am besten so bewirkt wird, daß man den Teller oder Deckel in der Mitte ein drittelzoll stärker läßt, diesen Zapfen für das Regelventil trichterförmig durchbohrt, und auf der Peripherie mit einer männlichen Schraube versehen, welche in die Mutter oder weibliche Schraube des untern starken Endes der Dampfrohre paßt, und also eingeschraubt werden kann.

In das obere Theil der Rohre steckt man, wenn das Gebäck auf den Tisch gebracht werden soll, ein Bündel künstliches Laubwerk, oder auch einen natürlichen Blumenstraus, theils zur Zierart, theils zur Verstopfung. Da man in das Porzellan, Steingut oder irdene Geschirr die Dampfrohre nicht wohl richten kann, daß sie eingeschraubt wird, so läßt man den Deckel der Maschine und das Rohr am besten von reinem Zinn oder von starken verzinnemten Bleche machen. Man kann auch in diesem Fall das Ventil in der Rohre leichter anbringen. Indessen die Maschinen vom ächten englischen Steingut, oder Porzellan, sind dennoch mit Schrauben und Müttern an den Deckeln versehen, und das Ventil ist eingefüttet.

Wenn

Wenn man nun diesen Kartoffelpastetenapparat gebrauchen will, so bereitet und würzt man Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Kapunenfleisch u. u. auf die gewöhnliche Art, und füllet damit die Schüssel bis nahe an die Absätze, welche den durchlöcherten Teller tragen. Man gießt Wasser zu, und thut ein paar Löffel voll Butter — 2 Unzen oder 4 Loth sind genug auf 2 Pfund Fleisch — hinein. Hierauf nimmt man gut gekochte, mehlichte Kartoffeln, schält und reibt sie, und macht sie mit Butter zu einem Taige, dem man auch etwas geriebenes Fleisch, Rosinen, Eyer u. u. beymischen kann. Diesen so zubereiteten Kartoffeltaig legt man auf den durchlöcherten Deckel, rund um das aufrechtstehende Dampfrohr herum, und giebt mit einer dazu gefertigten Kuppelartigen geriefen Pastetenform, denselben eine hübsche und gleiche Gestalt.

Nach abgenommener Form setzt man diese Zu- richtung in den geheizten Ofen, wo sie bey starker Hitze in einer Stunde, bey minderer Hitze aber in $1\frac{1}{2}$ Stunde fertig bäckt, und zuletzt eine angenehme braune Farbe auf ihrer Oberfläche, wie der schönste Buttersaig von Weizenmehl, erhält. Während dem Backen geht der wässerige Dampf von der Fleischbrühe, sobald er stark genug ist, das Regelventil aufzuheben, durch die Dampfrohre heraus, und zieht sich also nicht in den Taig, der daher trocken bleibt, und gehörig ausbacken kann. Kommt die Pastete aus dem Ofen, so sind die wässerigen
Dm.

Dünste meistens schon verfliegen, und wenn sie ganz verfliegen sind, schließt das Regelventil den fernern Ausgang, worauf der kraftvolle, fette und gewürzhafte Dampf des gebackenen oder gebratenen Fleisches, durch die kleinen Löcher des Deckels in die ausgebackene lockere Pastetenmasse bringt, sich innig mit ihr vermischt, und ihr einen vortreflichen Geruch und Wohlgeschmack ertheilt.

Bringt man nun dieses Fleischgebäck auf den Tisch, so zerlegt und vertheilt man erst die Pastete, hernach hebt man bey den Henkeln des Dampfrohres den Deckel mit der übrigen Pastete ab, und man findet dann ein fürtreffliches Fleischgericht, das in reicher, fetter Brühe schwimmt, alle Kraft noch in sich hat, und dabey höchst mürbe und weich gebacken ist. Man ist es zu der Pastetenkruste; und man hat auf diese Art ein Essen, das bey seiner Wohlfeilheit nicht wohlschmeckender und nahrungsvoller gedacht werden kann.

In England ist dieses Gericht seit mehrern Jahren fast in jeder Haushaltung eingeführt, und jede Küche ist mit einem solchen Kartoffelpasteten-Apparat der auch noch zu Puddings und andern Gebäcke gebraucht werden kann, versehen. In den Handlungen die ächtes englisches Steingut führen, kann man diesen Apparat bereits haben oder auf Bestellung erhalten.

Auf

Auf andere Art.

Es werden kleine glatte Model, am besten ir-
dene, oder Formen — es ist gleichviel von welcher
Gestalt sie sind — genommen, und mit einem Blät-
chen Buttertaig ausgelegt. Hierauf wird ein He-
ring sauber gepuzt, zu kleinen Bröckchen geschnit-
ten, eine klein geschnittene Zwiebel in einem Stück-
chen Butter weich gedämpft, ein Stückchen frischer
Speck auch klein geschnitten, und mit einem Glas
süßen Rahm oder Milch gekocht, sodann noch ein
Stückchen von einem Nieren, Kalbsbraten ebenfalls
klein geschnitten. Dieses alles wird nebst dem aus
dem Rahm genommenen gekochten Speck zusammen
in eine Schüssel gethan, mit 5 Eyerdottern und et-
was Muskatblüte angerührt, dann werden 6 Kar-
toffeln geschält und gesotten. Wenn sie weich und
kalt sind, reibt man sie auf dem Reibeisen, rührt
ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe
von 3 Eiern darein, thut 12 Loth von den gerie-
benen Kartoffeln darzu, rührt einen kleinen Eslöf-
fel voll Mehl mit einem Viertel Schoppen süßen
Rahm glatt, und thut dies auch zu der Masse.
Wenn diese ganz leicht gerührt ist, wird das Weiße
von den 3 Eiern zu Schnee geschlagen, und nebst
etwas Salz auch noch an die Masse gethan. Dann
füllt man von diesem gefertigten Ragout die For-
men, und thut von dem Buttertaig einen Deckel
darauf, bäckt sie gelb in Ofen, und bringt sie warm
zu Tische.

Kar

Kartoffelpasteten mit Heringen.

Es wird ein eine Maas haltendes Gefäß mit Kartoffeln gefüllt, diese gesotten, und alsdann geschält, und auf dem Reibeisen gerieben, auch wird ein halbes Pfund Butter weiß gerührt, 6 Eyer darein geschlagen, und 6 große Eßlöffel voll von den geriebenen Kartoffeln darein gerührt, und ein Löffel voll Bierhefe zugesetzt. Es wird darauf ein Pasteten, oder Rand-Bachblech mit Butter geschmirt, die übrigen geriebenen Kartoffeln darein gethan, ein ganz klein geschnittener Hering darein gestreut, zwey Löffel voll klein gehackte Zwiebeln darauf gestreut, der Rahm von einer halben Maas saurer Milch darauf gegossen, obiges Gerührte darauf geschüttet, eine gute Zeit gehen gelassen, und dann gebacken.

Die Soce dazu.

Es wird ein Stück Butter in ein Gefäß gebracht, wenn solche zergangen, ein Löffel voll Mehl dazu gethan, klein gehackter Peterling und Zwiebeln mit Fleischbrühe mitgedämpft, mit etwas Essig und Zitronenscheiben abgewürzt, und eine klein geschnittene Sardelle dazu gethan, mit einander gelinde aufgekocht, und in einer Socenschaale besonders mit der Pastete aufgetragen.

Eine andere Art Kartoffelpastete.

Man verfertigt zuerst einen mürben Hefentaig.

taig. Alsdann kocht man Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und röstet sie mit gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz ein wenig in Butter, und läßt sie kalt werden. Nun zieht man etlichen ausgewässerten Heringen die Haut ab, nimmt sie aus, spaltet sie, daß das Rückgrat und so viel möglich alle Gräten herauskommen, und rollt, nach weggeschnittenem Kopf und Schwanz, die halben Heringe auf. Hierauf wird um eine Pastetenschüssel ein Rand oder Kranz von dem mürben Taig gelegt, in die Schüssel eine Lage Kartoffelscheiben gethan, und die gerollten Heringe darauf gesetzt. Diese werden mit einer Lage Kartoffelscheiben bedeckt, etwas Fleischbrühe darüber gegossen, und etliche dünne Scheiben Butter darauf geschritten. Das Ganze wird nun mit einem Deckel von dem mürben Taige geschlossen, und gebacken. Zur Soce macht man ein Gehäcke von Zwiebeln, Sardellen, Zitronenschalen und Rappern, das man in Fleischbrühe aufsetzet, und mit dem Gelben von ein paar Eiern abziehet.

Kartoffeltorten.

Man nimmt ein Viertelfund Mandeln, und ein Viertelfund gesottene und klar geriebene Kartoffeln, 8 Eyer, ein Viertelfund Zucker, den Zucker rühret man mit den Eiern eine halbe Stunde allein; hierauf werden die Mandeln gestoßen, und mit den geriebenen Kartoffeln darunter gethan, nebst etwas Zimmet und geschnittenen Zitronen,
und

und mit einander noch einmal eine halbe Stunde gerührt, sodann wird die Forme mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreuet, der Teig hinein gethan, und eine halbe Stunde gebacken.

Ober:

Man nimmt ein Viertelpfund geriebene Weiden (wobon die äußerste braune Rinde zuvor weggerieben wird), ein Viertelpfund gesottene und zartgeriebene Kartoffeln, nicht gar ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, rührt es wohl mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern ab, und thut etwas geschnittene Zitronen daran. Hierauf werden die übrigen zwey Eierweiß zu Schaum geschlagen, und vor dem Einfüllen darein gethan, es wird ein Model beschmirt und mit Semmelmehl bestreut und die Masse darin gebacken.

Ober:

Die Erdbirnen werden geschält wie zur Suppe, nur nicht so weich gesotten, in einen Seiber geschüttet, worauf man sie recht ablaufen läßt; alsdann werden sie auf einem Reibeisen gerieben, und zu einem halben Pfund Zucker, ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln genommen. Diese zwey Stücke zusammen, werden mit acht Eiern angerührt, und stark geschlagen, wie eine Mandeltorte. Man bestreicht einen glatten Model mit Butter, und bestreuet ihn mit Semmelmehl, ehe man den Teig ein-

einfüllt, wird eine ganze Zitrone gerieben, das Mark davon geschnitten, darunter gerührt, und dann gleich in den Ofen gethan.

Ober:

Die Erdbirnen werden roh geschält, und weich gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Hierauf läßt man sie kalt werden, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt zu drey Viertelfund geriebenen Kartoffeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, rührt dies in einer Schüssel mit sechs ganzen Eiern und sechs Eyerdottern eine Stunde, reibt eine Zitrone auf dem Reibeisen ab, thut es nebst dem Saft, aber nicht eher als kurz vor dem Einfüllen, an die Masse, füllt sie in einem blechernen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen.

Bei den Kartoffelntorten muß hauptsächlich angemerkt werden, daß sie in keinen kupfernen Model eingefüllt werden dürfen, sonst bleiben sie sitzen; irdene Formen sind die besten.

Manbeltorte von Kartoffeln.

Ein Pfund rohe und geschälte Kartoffeln werden gesotten, so behutsam, daß sie nicht aufspringen, wann sie kalt sind, gerieben, dazu ein halbes Pfund Zucker gethan, mit vier bis sechs Stück Eiern

E

Eyern angerührt. Dann wird die gelbe Schale von einer ganzen Zitrone abgerieben, ein Viertelpfund abgezogene länglicht zart geschnittene Mandeln, und zwey bis drey Loth Zitronat dazu geschnitten, dies mit zwey ganzen Eyern, und einem Dotter abgeührt, zum übrigen gethan, und das Rühren so lange fortgesetzt, bis alles von der Dicke eines Mandeltortentaigs ist. Auch wird der Saft von der Zitrone hinein gedrückt, ein Löffel voll fein weiß Brod, oder Semmelmehl, mit ein wenig Rosenwasser oder Liqueur angenezt, und auch dazu gethan, der Model wird mit Butter geschmiert, und mit Semmelmehl bestreut, sodann ganz voll gefüllt, und die Torte gelinde gebacken.

Biskuitorte von Kartoffeln.

Man siebet Kartoffeln von der besten Gattung die man hat, nach der englischen Art, schält sie, wie sie recht erkaltet sind, und reibt sie auf einem fein löcherichten Reibeisen. Auf ein Pfund geriebene Kartoffeln, nimmt man ein Viertelpfund fein gestossenen weißen Zucker. Dazu reibt man, von einer saftigen Zitrone die gelbe Haut ab, und drückt den Saft in die Masse. Hierauf nimmt man von vier Eyern die Dottern, und vier Eyer samt dem Weißen, und rührt somit die ganze Masse, wie Biskuittaig, eine halbe Stunde wohl ab. Nun bestreicht man einen Tortenmodel mit Butter und bestreut diesen mit Semmelmehl oder Reibmehl recht stark, füllt den Taig ein, und bäckt ihn,
gleich

gleich andern Biskuittaig, gehörig aus. Auch hier muß die Bemerkung wiederholt werden, keinen Kupfernen oder blechernen Tortenmodel, sondern einen irdenen zu gebrauchen.

Aus Kartoffeln Butter zu machen.

Die Kartoffeln werden gehörig gekocht, geschält, und noch warm in einem Reibenapf zu Mus oder Brey gedrückt. Alsdann wird diese Masse in das Butterfaß zu dem in demselben befindlichen Milchrahm geschüttet, und ordentlich drey viertel Stunden lang gebuttert. Wann nun die Kartoffeln und die Milch zu Butter vereinigt sind, werden sie in ein Gefäß geschüttet, ausgebrückt und gesalzen; so hat man eine Art Butter, die der gewöhnlichen fast gleich kommt. Wenn man solcher Gestalt ein Pfund Rahm mit ein Pfund Kartoffelbrey vermischt, und ausbuttert, so hat man zwey Pfund Butter, für das Gesinde, und zum ordinären Tisch- und Küchengebrauch.

Zuweilen findet sich in großen Wirthschaften ein Borrath alter, unschmackhafter Butter. Diese wird in einem Tiegel langsam geschmolzen, und das Unreine dabon mit einem Löffel abgenommen. Alsdann wird z. B. ein Pfund dergleichen gereinigte Butter mit zwey Pfund Kartoffelbrey in einer Mulde vermischt, und mit frischem Salz durch-

innetet. Wenn man in einem Theil der aufgelößten alten Butter zugleich kleine geschnittene Zwiebeln bratet, und klein drückt, so erhält diese Masse den schönsten Geschmack, und kann mit großem Vortheil gebraucht werden. Nimmt man noch frischen Butter darzu, so kann man desto mehr Kartoffelbrey damit vermischen. Diese Art Butter läßt sich lange, ohne zu verderben, aufbehalten; und kann mit Vortheil bey Gemüßen aller Art zum Schmelzen und Einbrennen gebraucht werden. Zu zwey Pfund Rahm nur 1 Pfund Kartoffelbrey beygemischt, giebt sehr gute und wohlschmeckende Tisch-Butter, besonders wenn sie gefalzen wird.

Kartoffelkäse.

Dieses ist eine für die Haushaltung sehr nützliche und durch verschiedene Versuche, so sehr zur Vollkommenheit gebrachte Kunst, daß Leute, die man von diesem Käse essen ließ, ohne ihnen die Bestandtheile vorher zu sagen, solchen von dem besten Kuhkäse nicht unterscheiden konnten. Man sucht von der rothen und weißen Sorte die besten und größten Kartoffeln aus, und kocht sie weich ab, doch so, daß sie nicht bersten, weil sie sonst die beste Kraft verlieren. Wenn sie kalt geworden sind, schält man sie rein ab, und wirft sie in eine Mulde; alsdann zerreibt man sie entweder auf einem Reibstein, oder mit einer großen hölzernen Kelle, bis alles recht weich und klein geworden ist. Von diesem Kartoffelbrey können mit Zusatz dicker von den

den Rollen geschiebener Kuh, oder Schafmilch, wie zu ordinären Käsen nöthig ist, in Ansehung der Güte, drey verschiedene Arten Käse verfertigt werden. Doch muß man die Milch nicht auf Kohlen zu dick machen, oder zu heiß laben, weil die Käse sonst spröde werden und bersten.

Man schüttet demnach in eine andere Mulde entweder fünf Pfund von den geriebenen Kartoffeln, und nur ein Pfund dicke Milch, wozu man so viel Salz, auch wann es beliebig, Kümmel, Anis, oder Holunderblüte nimmt, als zu ordinären Käsen nöthig ist, und knetet alles wohl durch einander. Oder man nimmt vier Theile Kartoffeln, und zwey Theile dicke Milch; oder zwey Pfund Kartoffeln, und vier Pfund gelabte Kuh, oder Schafmilch, welches alles alsdann gehörig gesalzt, und wohl durchknetet wird. Die erste und geringste Art ist vornehmlich für den Gebrauch im allgemeinen in der Haushaltung bestimmt, für Diensthoten u. s. w. Die zweyte Sorte läßt sich für jedermann verwenden, die dritte aber ist zur Delikatesse. Alle diese drey Sorten, wenn sie wohl durchknetet sind, werden zugedeckt, und bleiben im Winter 3 bis 4, im Sommer aber nur 2 bis 3 Tage im Keller stehen. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man alles noch einmal stark unter einander, füllt damit die Käseform völlig an, und läßt durch die darin befindliche Oeffnungen die überflüssige Feuchtigkeit ablaufen.

Die

Die Käse bleiben alsdann, nach Beschaffenheit der warmen oder kalten Witterung, einige Tage in den Formen oder Körben stehen, hernach schüttet man sie auf ein Brett, und läßt sie in gelinder Wärme vollends abtrocknen, aber nicht an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, weil sie sonst leicht aufbersten. Sollte aber das Aufbersten dadurch noch nicht verhindert werden können, so darf man nur die gespaltenen Käse mit etwas Bier besprengen, oder mit etwas dicker Milch, worunter ein wenig Rahm gemengt wird, bestreichen, und so ferner abtrocknen.

Alsdann legt man die Käse in Töpfe oder Fäßchen folgender Gestalt ein: Auf den Boden streut man etwas grünes Vogelkraut, welches im Sommer häufig in den Garten wächst, und wovon man zum Gebrauch im Winter einen guten Theil trocknen kann; hierauf wird der Käse eingepackt, und darüber wieder gedachtes Kraut gelegt, und so eine Schichte nach der andern bis das Gefäß voll ist. Hernach läßt man die Käse 14 Tage, und länger in den Gefäßen stehen, denn je älter, je besser werden sie.

Um diese Art Käse noch fetter und besser zu machen, kann man zu jedem Käse, noch ein bis zwey Löffel voll Rahm mit zur Masse thun.

Will man große runde Käse nach holländischer Art verfertigen, so nimmt man zu jedem Pfund des

des Kartoffelbreyes dreyviertel Pfund gelabte Kuh- oder Schafmilch, schüttet, so viel Salz als nöthig ist, daran, fügt aber noch einen guten Theil süßen oder frischen Rahm dazu. Weil solche Käse aber noch leichter bersten, muß man sie desto mehr von Nüssen mit Bier oder Rahm bestreichen. Will man sie auswendig gelb oder röthlicht haben, so darf man nur in den Rahm etwas Safran, oder ein anderes unschädliches Roth, als Kirchsafft oder dergleichen mit untermischen.

Will man den ordentlichen Kartoffelkäse recht locker haben, so bereitet man die Masse von einem Theil Kartoffelbrey und drey Theile gelabter Kuh- oder Schafmilch nach oben erwähnter Art, und läßt sie 3 bis 4 Tage in der Mulde stehen. Als dann wird von derselben eine Lage, eines Daumens dick, in den Käse-Form gemacht, etwas geriebener Kümmel oder Hollunderblüten mit Muskatblumen vermengt, darüber gestreut, und so dann frische Butter einer welschen Nuß groß, mit einem Löffel darüber warm verrieben. Hierauf folgt eine neue Lage der Käsemasse, und auf diese eine der zwey andern Ingredienzien. Auf solche Weise fährt man fort, bis der Käseform angefüllt ist, und verfährt im übrigen so, wie vorhin bey den andern Arten gelehrt worden ist. Wenn dieser Käse etwas alt wird, so übertrifft er an Güte den Holländischen. Alle Sorten des Kartoffelkäses haben vor dem gemeinen Käse darin ihren Vorzug,

daß

daß sich theils in demselben keine Maden erzeugen, sondern daß sie Jahr und Tag gut bleiben, theils daß sie, je älter desto besser werden, da hingegen die gewöhnlichen Käse mit der Zeit hart, scharf und zähe zu werden pflegen. Uebrigens muß man sie an einem trocknen Ort verwahren, und fleißig von aussen abwischen und reine halten.

Kaffee von Kartoffeln.

Man nehme von den englischen oder holländischen sogenannten Zuckerkartoffeln die kleinsten, wasche sie rein, koche sie bloß so viel, daß die Schalen abgehen, schneide sie, wenn sie erkaltet sind, in kleine den Kaffeebohnen gleiche Stückchen. Diese Stückchen werden in der Sonne, oder auf einem heißen Ofen, auch in der Bratröhre, wohl getrocknet, und dann hellbraun in einer Kaffee-Trommel gebrannt, und wie der Kaffee behandelt. Der Erfolg wird beweisen, daß dieses Surrogat alle bisher bekannte übertrifft. Nimmt man zu diesem Kartoffelkaffee den halben Theil eigentlichen Kaffee, so wird diese Mischung so stark und wohl schmeckend, daß man sie jedem Kaffee-Kenner vorsetzen darf, er wird das Surrogat nicht schmecken.

Chocolade von Kartoffeln.

Man nimmt 8 Loth von den zu Kaffee zubereiteten Kartoffelwürfeln und brennt sie mit 8 Loth ab,

abgeschälten Cacaobohnen schwach in einer Kaffeetrommel. Wenn sie erkaltet sind, so setzt man nach Belieben Zucker und Gewürz bey, stößt alles in einem Mörser, schlägt das Gestoffene durch ein Sieb oder feinen Durchschlag und verwahrt es wohl verschlossen in einem blechernen Gefäße oder Büchse. Will man Chocolade machen, so nimmt man auf den Becher 2 Loth dieses Pulvers, setzt ein wenig mit Zucker gestoffene Vanille bey und verefertigt daraus mit Milch, Wasser oder Wein, nach Belieben, unter dem gewöhnlichen Beysatz von einem Eydotter, den besten Chocolade, an dem man das Surrogat schwerlich merken wird. Dieses Pulver kann auch zur Chocoladesuppe und zur Chocoladesoce, besser als wirklicher Chocolade, angewendet werden. Die Suppe wird gewöhnlich aus halb Wein und halb Fleischbrühe, mit Zusatz von etlichen Eiern, bereitet, gleich einer Wein- oder Biersuppe, und man nimmt auf eine halbe Maas Brühe 4 Loth Chocoladepulver. Die Chocoladesoce bereitet man gleich der Hüfen- oder Hagenbüttensoce, und setzt statt diesen das Chocoladepulver bey.

Will man der Tafelchocolade oder den Chocoladepätzchen Kartoffeln beysetzen, so werden die leicht gebrannten Kartoffelwürfeln mit dem Cacau in dem zum Chocolademachen erwärmten Mörser heiß mitgestossen und vermischt.

Rar.

Kartoffelgrütze oder Gries.

Man kochet die Kartoffeln, die ohnehin im Frühjahre auszuwachsen und dadurch unschmackhaft zu werden pflegen, weich, doch nicht allzuweich; schälet die Haut ab, schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, hierauf in Scheiben, und aus diesen Würfel, die man auf einem heißem Ofen, oder zur Frühjahrszeit an der Sonne dünne austreuet, und unter fleißigem Umwenden so hart dörret, daß sie ganz glasigt und durchsichtig werden. Ist dieses geschehen, und man hat so viel beisammen, als man auf einmal verfertigen lassen will, so werden sie in die Mühle geliefert, und dem Müller empfohlen, nach seiner Geschicklichkeit grobe und klare Grütze hieraus zu verfertigen, wobey auch noch zweyerley zu verschiedenen Gebrauche nützliches Mehl abfällt. Hierbey hat der Müller die Voracht zu gebrauchen, daß er die Kartoffeln zwar auf eine scharfe Mühle schüttet, die aber vom Sand und Kleyen rein seyn muß, weil sonst alles durch den Sand verdorben, und beinahe unbrauchbar würde.

In der Hauswirthschaft lassen sich beide Gattungen von Grütze eben, wie die aus Walzen, Spelzern, Gerste und Haber u. u. bereite, anwenden, jedoch mit dem Unterschied, daß man diese nicht so lange kochen lassen darf, weil sie schon einmal gekocht worden ist. Der Geschmack von dieser Speise, wie man gewiß überzeugt seyn darf, wird viele reizen, solche oft zu genießen, beson-

ders

Man nimmt zu dem Ende kurz nach der Einsammlung der Kartoffeln, wenn diese Erdfrucht noch ihre beste Kraft, und ihren besten Wohlgeschmack hat, eine genugsame Menge derselben, besonders von der weißen Sorte, und wäscht sie ganz rein ab; diese ausgewählten Kartoffeln thut man in einen Weidenkorb, der in einen kupfernen Kessel so paßt, daß er an den Seitenwänden anschließt, vom Boden aber 2 bis 3 Zoll entfernt bleibt. In den Kessel gießt man so viel Wasser, als der leere Zwischenraum unter dem Korb beträgt, setzt den Korb mit den Kartoffeln hinein, und deckt das Ganze mit vielfach über einander gelegten feuchten Tüchern oder Matten zu. Diese Vorrichtung bringt man nun über ein Feuer —
Kob.

ders wenn man die Klöße, so hiebon verfertigt werden, mit kalter Milch einrührt, in das zu Nudeln zu gebrauchende klare Mehl aber etwas mehr Eyer als an anderes schlägt Die kleinen Klöße, zu Suppen und Ragout, sowohl aus der Grütze als aus dem Mehl, sind so gut als die aus klaren Weizenmehl und Gries gemachten.

Kartoffelreis.

Man kann die Kartoffelsubstanz auch in Reiszgestalt bringen, in welcher Form sie sehr gut aussieht, wohl schmeckt, und zu mancherley Verpeisung gebraucht und mehrere Jahre frisch und gut aufbehalten werden kann.

Kohlenfeuer ist das beste — und läßt es da so lange über der Glut, bis sich das Wasser in Dämpfe verwandelt hat. Diese heiße Dämpfe durchdringen die Kartoffeln in sehr kurzer Zeit, und machen sie ziemlich mürbe und gar, ohne ihnen etwas von ihrer Kraft und ihrem Geschmacke zu nehmen. Wenn man durch Versuche gesehen hat, daß die Kartoffeln gut gekocht sind, so hebt man sie ab, läßt sie etwas abkühlen, und dann werden sie geschält. Diese dampfgekochten geschälten Kartoffeln bringt man nun in die Kartoffelpresse, die weiter unten beschrieben werden wird, und drückt sie mit Gewalt durch. Hier bildet sich nun aus der gepressten Kartoffelmasse eine Art starker Fäden, die aber immer zerreißen, und in Reiskörner Gestalt in das untergestellte Gefäße fallen.

Diese weichen Körner schüttet man in ein Sieb, das etwas weitere Oeffnungen als die Presse hat, ober dessen Boden von durchlöcherter Bleche ist, und schüttelt sie darin umher, daß sie sich abrunden, und wenn sie die gehörige Form haben, durchfallen, wo sie dann auf einem glatten weißen Tuche, oder auf ungeleimten reinem Papier aufgefangen werden. Die abgerundeten und geglätteten Körner, trocknet man in der Sonne, oder in der Nähe eines heißen Ofens, wo man sie oft und sorgfältig umwendet; und nach 12 Stunden hat man bey einer mäßigen Hitze ein festes, weißes, durchscheinendes, von aller Feuchtigkeit befreites, sehr wohlriechendes Korn, das der sogenannte Kar-

Kartoffelreis ist. Man füllt es in Säcke und verwahrt diese an trockenen lüftigen Orten aufgehängt. In dieser Gestalt und Beschaffenheit, und an trockenen Orten aufbewahrt, hält sich dieses Produkt mehrere Jahre.

Diesen Kartoffelreis, der sehr gut ist, wohl schmeckt, kann man in Milch oder Fleischbrühe kochen, mit Butter backen und braten, und zu Suppen und Pasteten anwenden. Man kann ihn auch auf einer Kaffeemühle mahlen, und zu Verdickung der Brühen, der Milchsuppen, der kalten Milch u. s. w. gebrauchen; auch kann man ihn auf einer großen Mühle zu feinem Mehl mahlen lassen, welches Mehl mit gleicher Masse Weizenmehl vermischt, ein gutes, leichtes, lange frischbleibendes Brod giebt. Es geben zwanzig Pfund solches gemischtes Mehl 35 Pfunde Brod, und dieses Brod bleibt 14 Tage frisch, gut und schmackhaft. Wenn man die Körnung der Kartoffelsubstanz im Großen betreiben will, so kann man sich einen hohlen Zylinder von Zinn, dessen Wände durchaus durchlöcheret sind, mit einem genau hineinpassenden hölzernen Stempel machen lassen. Die Körnung geht dabey schneller von Statten, und wird reinlicher vollbracht. Die Löcher müssen hübsch glatt seyn, und dürfen keinen Aufwurf oder Bart haben.

Bereitung des Kartoffelmehles.

Im vorgehenden Artikel habe ich gesagt, wie
aus

aus gedörten Kartoffeln Mehl gemahlen und bereitet werden kann, jetzt aber will ich angeben, wie man ganz weißes Mehl, das zu Stärke und zu allerhand feinem Gebäck, zu welchem es sich noch besser als Dinkelmehl schickt, aus rohen Kartoffeln ausziehen und bereiten kann.

Man reibt wohl gewaschene Kartoffeln, geschält oder ungeschält, so, daß das Geriebene in ein Gefäß fällt, das zur Hälfte mit Wasser angefüllt ist. Noch besser ist es, wenn man sie statt des Reibens kößt, oder stampft, bis sie zu einem Brei werden. Diese geriebene Masse verbünnt man mit Wasser, rührt sie um, und hebt so tief die Fasern ab, bis man das Mehl in die Hand bekommt. Man gießt nun noch mehr Wasser dazu, und hebt wieder also die Fasern ab. Das Abheben geschieht jedesmal nach dem frischen Zugießen des Wassers, wann sich zuvor das Mehl zu Boden gesetzt hat, welches ungefähr nach einer Stunde geschieht. Man gießt abermalen Wasser zu, und rührt es, bis es wie eine dicke Mandelmilch wird, und gießt alles schnell ehe sich das Wasser wieder setzen kann auf ein wolkenes Tuch, das den Weinsiebtüchern ähnlich ist, und das man über einen Kübel gespannt hat. In etlichen Minuten läuft alles von selbst hindurch, und im Kübel setzt sich das reinste Mehl zu Boden, das Stärke und Haarpuder giebt. Man gießt das Wasser davon ab, bringt das Mehl auf ein reines Tuch, und trocknet es an der Sonne oder beim Ofen. Es ist gut, wenn man auch das Mehl mit ei

einem reinen Tuch bedeckt. Je öfter man das vorher aufgerührte Mehl mit Wasser abflößet, desto weisser wird es. Mit den Fasern füttert man das Vieh. Völlig zeitige, also große Kartoffeln geben das meiste Mehl, und das Pfund geriebene Masse giebt 5 bis 6 Loth Mehl, welches sehr fein und weiß ist. Man kann auch die Kartoffeln auf einem Reibeisen reiben, und sie auf ein Haarsieb bringen, das über einem mit Wasser angefüllten Napfe steht. Das feinste und dünnste Stärkmehl setzt sich auf den Boden des Napfes. Nun gießt man das Wasser ab, und trocknet den Saß auf dem Ofen, so erhält man eine sehr weiße und äusserst feine Stärke, die zur Nahrung der Kinder und Kranken dienet.

Zum Reiben der Kartoffeln im Großen hat man zwey Maschinen erfunden. Die erste besteht aus zwey mit Spizen versehenen Walzen, welche die aufgeschütteten Kartoffeln zerquetschen, und in ein Sieb, das über einem Wassergefäße steht, fallen lassen. Die zweyte ist eine Mühle, die aus 2 hölzernen oder eisernen Nüssen besteht, welche in einander greifen, Man zieht diese letztere der ersten vor. Kartoffeln mit weißer Schale geben mehr solches Salzmehl, als die röthlichen; das von den letztern ist aber besser.

Des

Des Probst Lübers Verfahren in der Zubereitung des Kartoffelmehls, ist folgendes :

Man wäscht und reinigt sauber, große mehltreiche Kartoffeln, füllt einen großen Zuber über halb voll Wasser, nimmt ein feines Haarsieb, hält es ein wenig ins Wasser, und reibt in dieses die Kartoffeln ungeschält. Das Mehl geht durchs Sieb auf den Boden des Zubers. Das grobe so im Siebe bleibt, drückt man in dem Wassergefäße nach und nach stark aus, und legt es bey Seite. Hat man alles gerieben, so rührt man das Mehl im Wasser des Zubers stark um; wenn es sich wieder gesetzt hat, läßt man das Wasser langsam ab, gießt frisches reines Wasser aufs Mehl, rührt es wieder um, und fährt so fort, das Vorige zu thun, bis das Wasser so klar nach der Umrührung bleibt, als es anfangs gewesen ist, hierauf gießt man nach kurzer Zeit das klare Wasser ab, durchschneidet das feste Mehl, wenn es trocken geworden ist, bis auf den Boden mit einem Messer, bricht es mit einem eisernen Instrument in Stücken heraus, so sieht es so weiß, glänzend und fein aus, als Stärke von Weizen. Im Sommer trocknet man es auf leinenen Tüchern in der Sonne, im Herbst und Frühlinge aber auf dem Ofen. Man muß es langsam trocknen lassen, siebet dann das Feinste heraus, verwahrt es, und sondert das Größte ab. Im Frühlinge bekommt man nicht so viel Mehl als im Herbst. Dieses Mehl hält sich in gläsernen
oder

oder steinernen Gefäßen gut und lange. Speisen, aus der Hälfte dieses, und der Hälfte Weizenmehls, schmecken ungleich besser als von lauter Weizenmehl.

Das Gröbe, so Anfangs im Siebe bleibt, macht man zu kleinen Ballen, trocknet diese nach und nach recht aus, verwahrt sie in Säcken an trocknen Orten, kocht sie als einen Brei, und füttert Schweine, Enten und Hühner damit. Das gröbere Mehl, das beym trocknen Durchsieben bleibt, mit anderem Mehle gemischt, giebt lockere wohl schmeckende Kuchen und Klöße (Knödel oder Knöpflein). Man kann auch die im Wasser geriebenen Kartoffeln durch ein über einen Kübel befestigtes Beuteltuch durchtreiben, indem man von Zeit zu Zeit etwas Wasser auf das Tuch gießt, und das auf dem Tuch liegende umrührt und zerreibt. Ferner reinigt man das Durchgelaufene auch durch Schlemmen. Kartoffeln, die Spalten und Rizen haben, haben einen bittern widrigen Geschmack und müssen ausgesucht werden. Des Tages vorher ehe man sie speisen will, schält man sie, legt sie des Abends in reines Wasser, und nimmt sie des Morgens wieder heraus, so hat sich alle Bitterkeit verlohren. Man kann die abgewaschenen Kartoffeln auch in einem steinernen oder hölzernen Mörsel zu Brei stoßen, oder zwischen zwey neben einander laufenden Walzen zerquetschen. Diesen Kartoffelbrei thut man hernach in einen Sack und drückt ihn mit Was-

8

fer

fer aus, um das feine Mehl herauszubringen, wo man denn so oft reines Wasser nachschüttet, als es noch weiß färbt; oder trübe durch den Saft, welcher nicht ganz dicht seyn darf, durchläuft. Diese herausgezwungene mehligte Kartoffelmasse sammelt man in ein Wassergefäß, wo man es mit reinem Wasser übergießt, und 12 Stunden lang stehen läßt. Nach dieser Zeit hat sich das mehligte Wesen gesetzt, und man gießt dann das helle Wasser allmählig ab, und schüttet abermals reines Wasser darüber, und rührt die auf dem Boden sich gesetzte Stärke mit einem Spatel oder Holz herum, daß es trübe wird. Man läßt dieses wieder stehen, bis nicht das allergeringste Trübe mehr zu sehen ist, denn die Stärke oder das Mehl fest sich auf dem Boden des Gefäßes fest, und das zugegossene Wasser bleibt endlich helle und ganz rein. Wenn das Wasser von der Stärke abgegossen worden, und keine Feuchtigkeit mehr darin zu finden ist, schneidet man solche in dem Gefäß mit einem Messer in lange Stücke, hebt solche damit in die Höhe, legt sie auf ein Brett, und trocknet sie an der Luft, oder bey einem warmen Ofen, bis sie ganz trocken und dürrer ist. Wenn dieses geschehen, so verwahrt man sie in Schachteln oder kleinen Fässern zum Gebrauche.

Will man diese Stärke zu Mehl für das Gebäck gebrauchen, als zu Kuchen, Pasteten, Torten, so wird solche erst recht trocken gemacht, hernach

nach mit dem Mangelholze klein gewälzt, und dann durch ein Haarsieb gerüttelt.

Wenn man das Kartoffelmehlmachen auf diese Art im Großen betreiben will, so kann man den Sack mit der gestoffenen oder geriebenen Kartoffel-Masse unter eine Presse bringen, und da sehr schnell ausdrücken. Der grobe Rückstand wird auf die oben angegebene Art benutzt und verwendet. Bey einer guten und ordentlichen Vorrichtung ist dieses Geschäft lange so umständlich und mühsam nicht, als es nach der Vorschrift zu seyn scheint, und Uebung macht es noch leichter. Ein Mensch kann in 6 bis 8 Tagen, so viel Mehl herrichten, als nur immer eine zahlreiche Familie in einem Jahre verbrauchen kann.

Kartoffelbrod.

Die Bereitung des Kartoffelbrodes ist nicht leicht, aber sie ist doch möglich. Viele Versuche haben endlich gelehrt, daß man aus dieser Frucht theils mit, theils ohne Zusatz, auch ein Brod backen kann, welches zur täglichen Grundnahrung gebraucht zu werden, und die Stelle des Roggenbrodes gewisser Massen zu ersetzen fähig ist. Ich werde hier verschiedene Zubereitungsarten des Kartoffelbrodes, die ich selbst geprüft und versucht habe, angeben.

Brod aus Kartoffeln allein, nach Parmentiers Anweisung.

Die Kartoffeln kocht man ungeschält mit Wasser, schält sie dann, und zerquetscht sie mit einer Handwalze (Rothholz, Weißholz) zu einem Teige, und setzt sie aber noch warm an. Um Sauertaighefel zu erhalten, setzt man etwas von diesem Teige mit etwas Wasser und Krautmehl, so man aus Erbbirnen vorher gemacht, an einem warmen Ort, wo er nach 24 Stunden sauer wird. Von diesem Sauertaig hebt man jedesmal etwas zum neuen Backen auf. Auch der gewöhnliche Brodhefel dienet dazu. Wenn man backen will, fest man den Abend vorher den Sauertaig mit etwas Wasser und Erbbirnentaug in Arbeit. Zum letzteren thut man beym Kneten allemal einen Theil Kartoffelmehl aus Erbbirnen darzu. — Das Brod läßt man erst ein paar Stunden stehen, benezt seine Oberfläche, und schiebt es dann in den Ofen. Das Brod läßt sich essen, hat aber doch immer etwas rohes oder grasartiges im Geschmacke und dient bloß im Nothfalle, wenn Getraidemangel ist; etwas Mehl beigemischt, besonders Gersten- und Weizenmehl, bessert solches bedeutend.

Kartoffelbrod nach Lübers bewährten Versuchen.

Man nimmt ein Drittel Erbbirnen, und zwey Drittel Roggenmehl, oder von beyden gleichviel, aber

aber alsdann wird das Brod etwas feucht und klebricht. Weil die Kartoffeln etwas süß sind, so nimmt man ungleich mehr Salz und Sauertaig dazu, als wenn man Brod aus lauter Roggenmehl macht. Man nimmt große, mehltreiche Erbbirnen, wäscht sie sauber und reinigt sie, schält sie dünn, wie die Äpfel, schneidet die gar großen von einander, kocht sie so lange, bis sie mürbe werden, und giebt ihnen so viel Wasser, daß sie völlig bedeckt davon sind. Ist der Kessel vom Feuer abgenommen, so bedeckt man ihn mit einem Tuche, auf daß der Dampf sie in einen Brei verwandelt; obet man kocht sie in bedeckten Gefäßen unter fleißigen Umrühren recht weich, und zerrührt sie dann erst zu Brei. Hierauf knetet man sie mit den Händen durch, bis alles völlig vergeht und Frenartig wird. Diesen Brei vermischt man mit Roggenmehl, knetet es sodann, wie sonst gewöhnlich in den Taig ein, und macht Brode daraus. Weil die Kartoffeln feuchter Natur sind, so muß das Roggenmehl, das man braucht, so beschaffen und trocken seyn, daß es allein, seiner Natur nach, einen festen Taig geben kann, man muß es daher recht austrocknen und gleichsam dürrer machen, ehe man es beymischet.

Brod mit Kartoffeln gemischt.

Auf ein Maas Brodmehl wird ein halbes Maas gesottener und geschälter guter Kartoffeln genommen, Diese werden mit einem Bellholz zerdrückt, und

und hernach noch mit der Hand klein gemacht und gerrieben. Wenn nun des Morgens, da man backen will, der Abends zuvor angemachte Anlaß oder Vortag zum Kneten fertig ist, so wird solcher nur noch mit etwas wenig Mehl gearbeitet, und sodann die klein gemachten Kartoffeln hineinknetet. Je besser und fleißiger der Tag gewürkt wird, desto schöner wird das Brod, und wer es nicht weiß, wird schwerlich am Geschmacke merken, daß Kartoffeln darunter sind, besonders wenn eine Hand voll Salz mehr als gewöhnlich beigebracht worden ist. Das auf diese Art gewöhnene Brod ist beinahe dreimal so viel werth, als die dazu genommenen Kartoffeln, zumal da man die Kleinen dazu gebrauchen kann.

Ober:

Man schält und reiniget die Kartoffeln, und reibt sie roh auf einem Reibeisen, worauf man das übrige Wasser ablaufen läßt. Die Hälfte dieser rohen Kartoffelmasse mischt man des Abends mit Roggenmehl und Sauertag, und setzt sie über Nachts zur Gährung hin. Den Morgen darauf knetet man auch das übrige ein, setzt Salz zu, und formirt Brode von der gewöhnlichen Größe und Gestalt. Der Backofen muß stark geheizt werden, und das Kartoffelbrod muß länger stehen, ehe es ganz ausbäckt, als das reine Roggenbrod. Wenn man zu den geriebenen Kartoffeln, die man des Morgens nachknetet, etwas Weizenmehl mischt, so wird das Brod besser.

Kar.

Kartoffelbrod mit Maismehl (Türkischkorn).

In einer Gegend, wo der Mais, oder türkische Weizen so häufig gebauet wird, daß er beinahe die Grundlage der Volksnahrung ausmacht, versuchte eine nachdenkende Frau, die Mischung der Kartoffeln mit Mehle von türkischen Korn zum Brodbaden, und sie erfand endlich eine sehr gute Art von Kartoffelbrod, dessen Zubereitung ich hier mit theile.

Man nimmi 4 Pfund Maismehl, und 5 Pfund weichgekochte und dann geschälte Kartoffeln, welche man warm mit dem Mehle, ohne Zuguß von Wasser, zusammen knetet. Hierauf läßt man ein Stück Sauertaig in warmen Wasser zergehen, und dieses dicke Sauertaigwasser gießt und knetet man in jenen Taig ein, welcher dann bey einer zureichenden Wärme der Luft, halb zu gähren und anzugehen anfängt. Ist der Taig gehörig aufgegangen, und dann ausgewirrt, so wird er in die gewöhnliche Brodform geformt, und in den heißen Ofen geschoben, wo er aber etwas länger als der Roggenmehltaig stehen muß, wenn er gänzlich und gut ausbacken soll.

Dieses Brod ist sehr gut. Es ist minder trocken als das unvermischte Maisbrod, und hat doch noch dessen angenehmen Geschmack, welcher durch ein wenig mehr hinzu gethanenes Salz noch um vieles erhöht wird. Das Verhältniß der Kartoffelmehl

manne zum Mahle nicht so wichtig zu seyn, we-
nigstens darf man nicht über 6 Pfund von jener,
bey 4 Pfund von dieser, hinausgehen, sonst mis-
lingt das Ganze.

Kartoffelbrot mit Dinkelmehle, nach Bronner.

Zu 20 Pfund Dinkelmehl nimmt man 10 Pfund
Kartoffeln, siebet, schälet sie, zerdrückt und zer-
malmet sie, so viel wie nur immer möglich mit
der Hand, oder durch eine der unten folgenden
Maschinen. Das thut man zu der Zeit, da man
Abends den Nachtig aus lauter Mehl, wie ge-
wöhnlich macht, und zwar so, daß man zu 22 bis
24 Pfund Kornmehl, und zu 16 bis 18 Pfund
Kartoffeln, eben so den Nachtig macht, wie man
ihn macht, wenn man das Brod aus 30 bis 36
Pfund Mehl allein backen wollte. Man hebt man
die zerdrückten Kartoffeln bis zur Zeit des Kne-
tens, weil sie in der Wärme leicht sauer werden,
an einem kühlen Orte auf, doch daß sie die Nacht
über nicht gefrieren. Will man Morgens kneten,
so schüttet man sie auf den Nachtig hin, knetet
sie, unter sehr sparsamen Hinzugießen der gehör-
gen Menge Wassers, in denselben ein, und her-
nach auch das noch übrige Mehl auf gewöhnliche
Weise. Man kann auch vorher in dem Nachtig
das noch übrige Mehl einkneten, und den Taig wie
gewöhnlich ausmachen, doch nicht zu dünn, als-
dann erst am Ende, ohne ferners Zugießen von
Wass

Wasser, die Kartoffeln damit vermengen. Wenn der Teig ausgebrodet ist, soll man ihn nicht zu lange aufgehen lassen. Je besser der Teig gewürkt wird, desto besser ist es. Er muß auch blickt als gewöhnlich, und der Ofen wohl gehetzt seyn. In allem übrigen verfähret man wie gewöhnlich. Man salzt aber den Teig mehr, als wenn keine Kartoffeln dabey sind. Zwey Pfund Kartoffeln geben ein Pfund Brod.

Man kann auch etwas Roggenmehl nehmen. 3. E. 14 Pfund Dinkelmehl, 7 Pfund Roggenmehl, 3 Pfund Gerstenmehl, und hiezu 12 Pfund zerdrückte Kartoffeln. Uebrigens verfähret man, wie vorgebracht. Um auch auf die Sommermonate sich einen Vorrath zu sammeln, legt man gesottene geschälte und zerdrückte Kartoffeln auf den Ofen, und bórret sie wohl aus.

Man zerdrücke nicht mehr, als man auf einmal bórren kann, weil sie ungedórret sich nicht über 24 Stunden, ohne sauer zu werden, aufbewahren lassen. Die wohlgedórren aber lassen sich gleich andern gedórren Obste aufbewahren. Man läßt sie in einer Mühle, wie andere Frucht mahlen, nur müssen die Steine nicht frisch gehauen, sondern ziemlich abgenützt seyn, und das, was durch den Beutel als Kleyen kommt, muß noch einmal aufgeschüttet werden. Es wird aber dieses Mehl etwas kurz, daher nehme man es zum Nachttaig, daß es Zeit hat aufzugehen, und geschmeidiger zu wer-

werden. Ein Drittheil davon, zu zwey Drittheil Dinkelmehl giebt das beste Brod. Man kann auch von beiden gleichviel, oder ein Drittheil dieses Mehls, ein Drittheil Roggenmehl, und ein Drittheil Dinkelmehl nehmen. Sonst verfährt man in allem, wie oben gelehrt worden ist.

Noch eine andere Art.

Man wäscht die Kartoffeln rein, schält und reibt sie roh auf einem Reibeisen. Man nimmt gleichviel geriebene Kartoffeln und Mehl von jedem Theil. Zu 60 Pfund Mehl und Kartoffeln setzt man 3 Hände voll Salz und etwas Kümmel zu. Dinkelmehl oder halb Roggen und halb Gersten oder Habermehl, ist am besten; Roggenmehl allein taugt am wenigsten. Den Sauertaig hält man, in einem besondern Topf eingelegt, immer vorräthig, so wie zum Kornbrod. Alle zum Brod bestimmte Kartoffeln überschüttet man im Backtroge oder in der Mulde mit ein wenig heißem Wasser, und macht sie sodann mit Sauertaig und etwas Mehl ein. Wenn der Taig wohl gegangen ist, und sich wieder etwas gesetzt hat, knetet man das übrige Mehl zu. Der Taig muß natürlich so weich und dünn seyn, als möglich ist, bloß so, um ihn in den Ofen bringen zu können, er bedarf durchaus nicht viel Wasser, weil die Kartoffeln sehr feucht sind. Der Ofen muß recht heiß seyn, so erhält man ein Brod so schön und gut, als man kaum glaubt, und auf diese Weise dient ein Schffel Erd-

Erdbeeren beim Brodbacken, fast wie ein Schäffel Korn selbst.

Eine andere von einem Landwirth als die beste befundene Manier Kartoffelbrod zu backen ist folgende. Man nimmt gleich im Herbst ausgefuchte, gute, weiße Kartoffeln, wäscht sie rein, reibt, wenn man will, die Schale ab, schneidet sie dann in Würfel, dörret sie an der Sonne, auf dem heißen Ofen, oder auch im Backofen, wodurch sie dann für mehrere Jahre haltbar werden.

Fünf Pfund frische Würfel geben drey Pfunde nach der Dürung. Solche gedörrete Kartoffeln läßt man nun auf einer reinen, doch nicht frischgeschärften Mühle mahlen, und zwar schüttet man den gröbern Theil, der durch den Beutel vorn herauslief mehrere Male auf, bis alles zu Mehle geworden ist, welches da, wo man die Kartoffeln geschält hatte, beinahe gänzlich geschieht. Dieses Mehl steht etwas gelblich an, und von drey Mäßen aufgeschütteter dörreter Kartoffel-Würfel, bekommt man fünf Viertel reines, gutes Mehl, welches man entweder ganz allein, oder auch mit Walzenmehle oder Roggenmehle vermischt, backen kann. Die Beymischung vom Getraidemehl, auch nur wenig, ist immer vorzuziehen und zu empfehlen.

Kar

Kartoffelpressen.

Die für den Landmann tauglichste Maschine zum Zerdrücken der Kartoffeln, die sogenannte Kartoffelpresse, besteht aus einem ausgehöhlten Stück Holz, oder Stiefel, in Form einer Nabe, aus einem Pflugegräbchen, dessen Loch durchaus gleich weit ist. Unten ist die Oeffnung mit einem eisernen Bleche, in welchen viele kleine Löcher sind, die einem Seiher gleichen, verschlossen. Man befestigt dieses Stück auf einem starken 3 Schuh langen Stuhl, in einem Loch des Stuhls, daß der Seiher unten durchgeht. Man macht einen Stößel, der in jene Höhlung des Stiefels paßt, und neben das Stück Holz einen auf der Bank befestigten Balken, an dem oben ein Hebel oder Wagbaum mit seinem einen Ende befestigt ist, und mit dem man den Stößel des Stiefels niederdrücken kann. Den Stiefel füllt man mit den gesottenen Kartoffeln, wann es möglich ist, so lange diese noch warm sind, setzt den Stößel oben auf die Kartoffeln, legt auf diesen den Hebel, drückt ihn darauf, und preßt so die Kartoffeln durch den Seiher in ein darunter gestelltes Geschirr. Die Mühe ist nicht groß, besonders wenn man die Kartoffeln warm durchdrücken kann.

Die folgende Maschine ist etwas künstlicher und kostbarer, zerdrückt und quetscht aber auch die Kartoffeln viel besser und gleicher. Sie ist eine Art Hanfsaamenmühle mit 2 Walzen, deren jede

uns

ungefähr ein Schuh lang und fünf Zoll dick ist. Diese Walzen gehen, vermittelst eines Betriebs, gegen einander, fassen die obendarauf gelegte Kartoffeln, zerdrücken sie, und lassen unten die zerquetschte Masse wieder fallen. Wenn man diese Masse in jenen Stiefel bringt, und durchbrückt, so kömmt sie flach, und läßt sich dann besser und schneller dörren. Beide Maschinen sollte man daher sich immer zusammen anschaffen, besonders da sie auch dazu dienen, den Kartoffelreis und Kartoffelgries zu machen, und einfach, somit leicht anzuschaffen sind.

Kartoffelreibmaschine.

Um die Kartoffeln zur Ausziehung des Mehles und zu anderer Absicht klein zu reiben, hat man verschiedene Mittel zum Werkzeuge. Gewöhnlich reibt man die Kartoffeln auf einem Reibeisen; allein das ist sehr mühsam, ermüdend und langweilig, und die reibende Person wird sich auch die Finger sehr oft verwunden. Besser thut man daher, wenn man eine Art Krauthobel macht, und statt der schneidenden Eisen ein starkes Reibeblech einnagelt. Durch das Hin- und Herziehen des mit Kartoffeln gefüllten Kastens, wird die Zerreibung derselben sehr leicht und bald, ohne viele Ermüdung und ohne Verwundungsgefahr, vollbracht. Auf diese Art kann eine Person 8, 10, 12 Maß mehr reiben, als mit dem Handreibeisen, je nach dem nun der Reibeisen viel Kartoffeln fassen, und
auf

auf dem Reibeblech hinschieben kann. Man bemerke, daß hier ein Brett mit einem Griff, welches genau in den Reibekasten paßt, vorhanden seyn muß, um mit demselben die Kartoffeln immer auf das Reibeblech niederdrücken zu können. Dieses Kartoffelreibebrett, wie man dieses Instrument füglich nennen kann, wird auf eine Wanne mit Wasser gelegt, damit das Zerriebene, so wie es durchs Blech geht, gleich ins Wasser fällt, und da auswässere.

Man kann auch ein großes rundes Reibeblech machen lassen, und dieses mit seinem äussern Rande auf einen hölzernen besetzten Kranz nageln. In der Mitte des Bleches ist ein rundes Loch von Zolle Weite, in welches eine vertikale Welle mit ihrem Zapfen gesetzt wird. Aus dieser Welle gehen vier Bretter von 6 bis 8 Zoll Breite gleich unten am Zapfen wie Wellarme heraus, welche gerade so weit herausreichen, als das scheibensförmige Reibeblech aufgehauen ist. Um jene vier Bretter legt sich anßen herum ein Siebkranz welcher an die Stirnen derselben fest genagelt ist, daß also die Vorrichtung einem bodenlosen Siebe, mit einem Brettkreuze, aus dessen Mitte eine Spinndel emporsteht, gleich. Damit die Welle Haltung genug für die Bretter habe, muß sie da, wo die Bretter eingezapft sind, etwas stark, schon so dick wie eines Mannes Arm seyn, und so viel die Welle von dem Reibeblech um das Zapfenloch herum bedeckt, so viel ist von den letztern, wie sich das schon

schon von selbst versteht, nicht auszuhauen. Krauß und Kreuzbretter dieser Vorrichtung laufen ganz nah auf dem Reibeblech hin, und damit die Welle nicht wanken könne, steigen von dem horizontalen hölzernen Kranze, welche das Reibeblech hält, vier Säulen empor, welche oben mit zwey Kreuzriegeln verbunden sind, durch deren Kreuzungsmittelpunkte ein Loch gebohrt ist. Durch dieses Loch, welches genau mit dem Loche im Reibeblech zusammentreffen muß, geht das andere Ende der Welle, und an dieses andere Wellenende ist eine Kurbel angebracht, mittelst welcher man die Welle und das daran befindliche durchkreuzte offene Sieb herumdrehet. Diese Maschine stellt man nun über ein Gefäß mit Wasser — man kann es auch so aptiren, daß es gerade auf ein großes Gefäß paßt, und auf dem Rande desselben befestiget werden kann — schüttet in die vier Fächer des durchkreuzten Reibe siebes die Kartoffeln, welche gerieben werden sollen, beschwert sie mit Brettchen, welche dazu schon bereitet sind, und fängt nun an zu drehen. Die Kartoffeln werden also auf diese Art, in einem ununterbrochenen Kreislaufe über das ausgehauene scharfe, runde Reibeblech herumgetrieben, und in sehr kurzer Zeit klar gemacht. Je höher der Triebekranz ist, desto mehr Kartoffeln kann er fassen, desto seltener braucht man nachzuschütten, desto mehr Schwung hat der, der dem Dreher zu Hülfe kommt. Man kann auch die Spindel durchs Reibeblech durchgehen lassen, und kann unten gleich noch ein oder zwey Siebe — das erstere gröber, das

Das zweite Seider — anbringen, in deren erstes die geriebene Kartoffelmasse fällt, und sich gleich mit Seib und wäscht. Diese Siebe, welche zentrisch an der Welle stecken, müssen nämlich im Wasser gehen — das obere nur zum Theile — und vom Kribsfranz gehen Bretterchen in sie herab, welche die Masse, die sich sonst mit den Sieben mitdrehen würde, aufhalten, und zur Reibung auf dem Haar, oder Drathboden derselben bringen. So kann man Reibung und Aussonderung auf einmal, und mit einer ganz leichten Bewegung vollbringen, eine Einrichtung, die dieses Geschäfte sehr abkürzt und bequem macht. Das unten stehende runde Gefäß, in welchem die Siebe laufen, und die feine Kartoffelmasse sich auffammelt, ist mit einem Zapfenloch, das ein Haartuch verdeckt, versehen, um das getrübe Wasser von Zeit zu Zeit ablassen zu können.

Waschung der Kartoffeln durch eine Maschine.

Zur Waschung der Kartoffeln bedient man sich eines hölzernen, hohlen Zylinders, 3 bis 4 Fuß lang, 18 Zolle weit und 2 Fuß breit. Die beiden Ende sind mit runden Scheiben verschlossen, das übrige aber besteht aus lauter kleinen, hölzernen Stäben, einen Zoll dicke und eben so weit von einander. Diese Stäbe bilden eigentlich den Zylinder von außen und haben in der Mitte eine von eben solchen Stäben geschlossene Thüre, durch welche man die

die

die Kartoffeln in die Maschine thut. Dieser Cylinder hat eine Achse, die auf einem niedrigen Gestelle ruht und darauf mittelst einer Kurbe umgedreht werden kann. Man füllt den Cylinder, etwa was mehr als halb mit Kartoffeln an, setzt selben in einen Brunnentrög, pumpt oder gießt Wasser darauf und dreht ihn in dem Wasser schnelle um. Das trübe Wasser muß man öfters ablassen und frisches aufpumpen oder aufgießen. Diese Maschine ist überhaupt gut zum Reinigen der Kartoffeln, besonders wo man sie zur Fütterung des Viehs in Menge zu waschen nöthig hat.

Dampfmaschine zur Kartoffelkochung.

Auf einen, mit einem breiten Rande versehenen Kessel, setzt man ein Faß, dessen unterer Boden etwas breiter als der Kessel ist, und auf dem Rande des Kessels ringsum auf sitzt. In diesen untern Boden schneidet man ein rundes Loch ein, so groß es nur immer der Boden, ohne auseinander zu fallen, erlaubt und setzt über dieses Loch ein starkes Blech ein, das gleich einem Sieber durchlöchert seyn muß. Dieses durchlöcherte Blech nagelt man auf den untern ausgeschnittenen Boden ringsum fest, so bekommt der Boden wieder Haltbarkeit. Der obere Boden des Fasses muß einen Schieber haben, der die Oeffnung verschließt, durch welche man die Kartoffeln in das Faß schüttet. In

G

den Kessel wird nur eine Spanne hoch Wasser gegossen, das mit Kartoffeln gefüllte Faß mit dem durchlöcherten Boden unten darauf gesetzt und wo solcher nicht genau paßt, die Rigen mit nassen Lehm oder Thon verstrichen, und Feuer, am besten Kohlf Feuer, unter dem Kessel angemacht. Das im Kessel enthaltene Wasser löst sich durch die Hitze in Dämpfe auf, welche die Kartoffeln im Faße durchziehen und nach Maasgabe der Größe des Faßes und der Kartoffeln, diese in 10 12 bis 15 Minuten fertig dämpfen. Eigentlich aber sollte man 2 solche Dampf-Fässer haben, damit man, falls man viele Kartoffeln nöthig hat, wenn das eine Faß abgehoben ist, das andere gleich wieder aufsetzen kann, um die heißen Dämpfe nicht umsonst verfliegen zu lassen. Ein eigens zu diesem Geschäfte gegossener, flacher eiserner Kessel, ist besser als ein gewöhnlicher Kupferkessel, ersterer erhitzt sich schneller und verbrennt nicht, wie bey letztern der Fall ist, auch sind die Dämpfe aus dem Eisen gesünder als die vom Kupfer. Das Dampf faß muß man nicht zu hoch noch zu groß nehmen, nach der Größe des Kessels etwa 1, 1 1/2 bis höchstens 2 Eysmer groß. In den Schieber im obern Faßboden muß ein kleines Loch eingebohrt seyn, mit einem Zapfen, den man manchmal öffnet, damit der Dampf nicht das Faß zersprengt.

Das man aber auch aus den oben beschriebenen Zubereitungen aus Kartoffeln, einen förmlichen Schmauß geben kann, dies hat der berühmte Ober-

Ober-Apotheker Parmentier in Paris bewiesen. Dieser geschätzte Mann, der sich vorzüglich und viel mit der Kartoffelkultur und ihrer nützlichen Verwendung beschäftigte, gab mehreren seiner Freunde und Freundinnen eine Mahlzeit, die ganz alleine aus Gerichten von Kartoffeln bestand. Man setzte zuerst zwey Suppen auf, die ganz von Kartoffeln gekocht, durchgeschlagen und eine mit Kartoffelkloßchen die andere mit Kartoffelbrodschnitten garnirt waren. Nach diesen Suppen kam ein Kartoffelgericht auf Schiffmanier, sauer gekocht und mit Heringen und Stockfischen garnirt; ein anderes mit einer weissen Buttersoce. Eine dritte Schüssel brachte gedämpfte Kartoffeln; eine vierte enthielt Kartoffeln à la maitre d'Hotel (mit Sardellen gebraten); und endlich eine fünfte Schüssel, gab die Frucht braun gebraten. Der zweite Gang bestand aus fünf andern Schüsseln mit Kartoffeln, die nicht weniger schmackhaft zugerichtet waren, als die erstern. Zuerst eine Pastete; sodann ein Geröstetes, mit gebackener Gänseleber garnirt; ein Salat mit Eiern; ein Pfannentuchen und ein Baumkuchen. Der Nachtsch bestand aus Kartoffelkäse, Kartoffelbutter, Kartoffelzuckerbrod, Kartoffeltorte und mürbem Kuchen aus Kartoffelkraftmehl. Darauf nahm die Gesellschaft den Kaffee, ein Getränk von Kartoffeln wie Kaffee zubereitet, mit feinem Liqueur aus Kartoffelbranntwein abgezogen. Das bey Tische gegebene Brod, war gleichfalls zweyerley Art Kartoffelbrod.

Ich selbst wohnte einem solchen Kartoffelschmause bey einem meiner Freunde in Mannheim bey. Auffer dem Rindfleische, das ein englischer Braten ober Kost-Beef war, und des Heriko, wurden keine Fleisch- sondern lauter Kartoffel-Speisen gegeben. Ich ließ mir von der Gattinn meines Freundes, die Kuchen-Rezepte der Kartoffelspeisen die wir hatten, mittheilen, und habe sie oben unter den übrigen andern mit bekannt gemacht. Besser als wir da assen, wenigstens nicht schmachhafter, Leckereien weggerchnet, kann man schwerlich essen! Es geht demnach daraus hervor: daß man selbst an den Tafeln der Grossen, den Kartoffeln eine bedeutende Mänschfaltigkeit und angenehmen Wechsel der Speisen, zu verdanken hat.

Ich gehe nun von dem Gebrauche der Kartoffeln zur Speise für die Menschen, zu deren weitern Gebrauch, zur Fütterung für's Vieh, über. Ich zeigte aus den vielen Arten und Abarten dieser Frucht, bloß sechs gute Sorten an, die ich für die Menschen am geeignetsten halte und sie diesfalls auch, wo man sie besonders in den Gärten bauet, empfehle. Indessen habe ich diesfalls keine Scheidewand gezogen, es sind unter den übrigen sehr vielen und mancherley Arten Kartoffeln noch manche, die sich zur Speise für die Menschen eignen, wie dies diejenigen, die Kartoffeln bauen, aus Erfahrung werden gefunden haben und noch finden. Alle Kartoffeln, Arten und Abarten, dienen zur Fütterung für das Vieh, jedoch immer ei-

ne

ne Art besser als die andere; Boden und Kultur tragen auch das Ihrige bey. Bloß die sogenannten Neuländer Grundbirnen, Viehkartoffel, auch Sauer-Erdbirnen und polnische Kartoffeln genannt, müssen sorgsam ausgemerzt und vertilgt werden, denn es ist bewiesen, daß sie die Ursache der so häufigen Ausartung der guten Kartoffeln und dem Vieh ungesund sind. Verständige Landwirthe haben, nach Beschaffenheit ihres Bodens, ohnehin ihre Arten, die sie ausbauen, und an die sie sich halten. Inzueffem empfehle ich ihnen dann doch das Auswechselfeln gleicher Arten Sektartoffeln mit ihren Nachbarn, um der Ausartung vorzubeugen.

Anwendung der Kartoffeln zur Fütterung des Viehes.

Die Kartoffeln lassen sich zur Fütterung aller Hausthiere gebrauchen, und gewähren, von dieser Seite betrachtet, der Land- und Hauswirthschaft einen zweiten wichtigen Vortheil. Sie sind nicht nur ein gesundes und nahrhaftes Futter, das äußerst selten mißrath, demnach immer zur sichern Ernährung des Viehstandes dient.

Man kann alle Hausthiere mit Kartoffeln füttern, nähren, und sogar mästen. Das Rindvieh, die Schweine, Schaafe, Ziegen, Pferde, Hunde, Gänse, Hühner, Enten, Tauben ic. fressen die Kartoffeln, einige roh, die andern gekocht, wieder
an

andere getrocknet oder geröstet, sehr gerne. Die kleinsten Kartoffeln, die man zur Speise für die Menschen nicht gut verwenden kann, verzehren die Thiere mit Wohlgefallen; und selbst gewisse in geringsten oder schweren Böden erzeugte Arten, die dem menschlichen Gaumen nicht behagen, schmecken dem Vieh gut. Der denkende Landwirth giebt daher dem Vieh nicht alleine die ganz kleinen Früchte der besten Arten, nachdem die größern für den Tisch der Menschen, zur Verfertigung des Mehls &c. &c. ausgelesen worden sind: sondern er bauet auch eigentliche gute Viehfütterungsarten, die sich entweder durch ihre Ergiebigkeit, oder Größe, Dauer u. s. w. zu diesem Zwecke empfehlen.

Es ist gleichfalls nothwendig diejenigen Kartoffeln, welche zur Fütterung des Viehes eigens erbauet wurden, eben so gut aufzubewahren, wie die zum Genuße der Menschen, damit sie ihre natürliche Güte und ihren natürlichen Wohlgeschmack nicht verlieren, ausserdem die gute Absicht ganz verfehlt werden würde.

Alle Kartoffeln die man dem Vieh, roh, gekocht oder geröstet zum Futter vorschütten will, müssen vorher rein gewaschen und von aller anklebenden Erde gereinigt werden, wozu man sich eines stumpfen Besens, oder auch des oben angegebenen Waschzylinders bedienen kann. Die faulen und verdorbenen Stücke wirft man in den Mist, es sollen auch überhaupt die beim Einernichten ver-

103

ezten und angekoffenen Kartoffeln fogleich ausgefondert und alsbald, ohne fie lange aufzuheben, verfüttert werden. Die Kartoffeln welche man roh verfüttert, werden vorher zerstampft oder geftopft, auch zerfchnitten, die gekochten und geröfteten aber zerdrückt oder zerquetscht. In beiden Fällen genießt fie das Vieh leichter und lieber, und man kann fie auch better mit anderem Futter als Schrot, Kleien, Mehl und dem gefchnittenen Futter oder Häckerling vermifchen. Die Kochung in kupfernen Keffeln muß man vermeiden, weil die Kartoffeln einen übeln Gefchmack und fchlimme Befchaffenheit von diefem Metalle annehmen. Eiferne Keffel und groffe irbene Töpfe find better, am allerbesten und am holzersparendften ift die Dampfkochnng, wie oben gelehrt worden ift, wo man fie im Großen anwenden kann.

Die Fütterung des Rindviehes mit Kartoffeln alleine, und befonders mit rohen, ift nicht anzurathen, am besten und nüzlichften ift fie mit gemifchtem Futter, Häckerling, Heu, Getraidefchrot, Erbsenftroh u. dgl. abwechfelnd, zuweilen roh, zuweilen gefotten, gegeben. Unter diefer Vorficht, darf man dem Rindviehe, den ganzen Winter hindurch, Kartoffeln zur Hälfte und Trockenes zum halben Theil ihres Futterbedarfs geben.

Die Schweine gedeihen bey der Kartoffel-Fütterung recht gut und werden dabey groß und fleifchig. Man giebt die Kartoffeln diefen Thieren
un.

unvermischt und zwar am besten gekocht oder geröstet; roh sind sie ihnen nicht gedeiulich. Den Mastschweinen vermischt man die Kartoffelkost mit Schrot, Erbsen und dergleichen. In Westphalen füttert man die Schweine mit im Backofen gerösteten oder gebratenen Kartoffeln, auf die Art wie oben gelehrt worden, und giebt ihnen gelbe Rüben und Getraideschrot darunter; dies Verfahren liefert die fürtrefflichen und wohlschmeckenden westphälischen Schinken.

Die Schaafe kann man sehr gut den Winter hindurch mit Kartoffeln erhalten. Zum Fettmachen der Schaafe sind die Kartoffeln besser als Korn und anderes Getraide. Zum Futter für diese Thiere giebt man die Kartoffeln geschnitten oder auf einem Krauthobel gehobelt, so trocken als möglich, und bey jeder Fütterung etwas Salz und etwas gutes Heu oder Omat dazu. Drey Pfunde Kartoffeln und ein Pfund Heu, sind für ein Schaafe, und 4 Pfunde nebst dem Heu für einen Hammel, des Tags genug. Ein großer Hammel, der fett werden soll, erhält 5 Pfunde Kartoffeln und 2 Pfunde Heu; halbgewachsenes Schaafe, und Lammvieh erhält nach Verhältniß weniger. Salz darf bey keinem fehlen.

Für die Pferde leisten die Kartoffeln, im Frühlinge, wo Heu und Stroh oft zu mangeln pflegt, gute Dienste. Man schneidet oder hobelt die Kartoffeln, wenn sie vorher recht rein gewaschen

schon und vollkommen wieder trocken geworden sind, und giebt sie anfänglich mit Haber vermischt und etwas gesalzen. Nach und nach gewöhnen sich die Pferde so daran, daß sie die Kartoffeln sehr gerne, auch ohne Haber, fressen und bey diesem Futter in jeder Arbeit bestehen. In England füttert man die Pferde schon seit langer Zeit mit Kartoffeln, und Pferde aller Art befinden sich sehr wohl dabey. Man giebt einem arbeitenden starken Pferd des Tags 40 Pfunde Kartoffeln, 8 Pfunde Heu und 2 Pfunde Kleien mit Salz vermischts, die man auf die Kartoffeln aufstreuet. Beym Kartoffelfras saufen die Pferde weniger wie beym Haber. Indessen füttert man sie nicht zu anhaltend roh, sondern mehr gekocht und mit Kleien und Herel oder geschnittenem Heu und Stroh und etwas Salz vermischts. Im Backofen geröstete Kartoffeln fressen die Pferde am liebsten, auch sind sie ihnen so zubereitet am gesündesten, nur bedürfen sie hier mehr zu saufen, als wenn man sie ihnen roh oder gekocht verfüttert.

Die Gälse oder Ziegen fressen die Kartoffeln schon roh sehr gerne, geröstet aber noch lieber. Die rohen schneidet man in dünne Scheiben, streut Kleien und Salz darauf und giebt etwas Heu dazu. Milchen den Ziegen muß man sie nicht zu häufig roh und ohne Vermischung mit anderem Futter geben und auch etwas salzen, sonst wird die Milch wässerig.

Selbst

Selbst die Hunde fressen die Kartoffeln gekocht recht gerne, besonders wenn man sie etwas salzt und mit ein wenig abgenommener Milch begießt, oder mit Spülwasser aus der Küche begießt.

Auch die Kaninchen oder Kupffhasen fressen die Kartoffeln roh und gekocht; die gerösteten ziehen sie aber den andern vor. Man füttert sie diesen Thieren gemischt mit Kleien, geschnittenen Rüben oder etwas Heu.

Die Hühner, Enten und Gänse, selbst die Tauben, lassen sich mit Kartoffeln nicht alleine nähren, sondern auch fettmachen. — Den erstgenannten giebt man sie gekocht und zerdrückt oder klein geschnitten und mit ein wenig nasser Kleien vermischt, wo sie solche mit Lust verzehren. Gekochte Kartoffeln zu Brey zerquetscht, mit etwas Mehl und ein wenig Salz vermischt und den Hühnern warm vorgefetzt, wirkt, daß sie fleißig legen. Gänse und Enten fressen diese Kost ebenfalls gerne. Selbst wenn die gekochten Kartoffeln schon etwas sauer geworden sind, so fressen sie die Hühner doch, man kann daher diese Frucht, wenn man sie zum Küchengebrauch nicht mehr anwenden kann, immer noch für das Fodervieh verbrauchen.

Den Enten giebt man die Kartoffeln gekocht oder geröstet, und bröckelt sie ihnen vor. Roh fressen sie solche zwar auch gerne, allein sie verdauen sie nicht

nicht gut. Wenn die Enten genugsam von dieser Frucht bekommen, so werden sie bald fett.

Die Gänse fressen die Kartoffeln sowohl roh als gekocht, in beiden Fällen schneidet man sie ihnen in Scheiben vor, entweder allein oder mit Rüben vermischt. Das Kartoffelmehl mit etwas schwarzem Roggenmehl vermischt, und mit warmen Wasser angerührt, etwas gepfeffert und gesalzen, giebt einen fürtrefflichen Nudeltaig zum Stopfen oder Schoppen der Gänse, der Enten und der Kapunen. Man kann die gekochten Kartoffeln zum Stopfen dieser ebengenannten Thiere noch mästender machen, wenn man sie mit geriebenem Brod oder mit Gerstenschröte zusammen knetet und Schoppnubeln daraus macht.

Den Hühnern oder Truthühnern giebt man die Kartoffeln ebenfalls gekocht, sie lassen sich auch gut damit mästen.

Selbst die Tauben fressen die klein geschnittenen rohen Kartoffeln gerne, noch lieber aber die gekochten, wenn man diese zusammen mit ein wenig Anisssamen knetet und ihnen sonach den Taig verbröckelt.

Die Fische kann man gleichfalls sehr gut mit Kartoffeln füttern. Man kocht diese, hackt sie klein und gebraucht sie als Futter in den Fischbehältern und Teichen. Die Fische werden fett von diesem Futter, besonders die Karpfen, welche, nebst den
Hech-

Hechten, Forellen und Schleien die Kartoffeln vorzüglich gerne fressen.

Auch sogar die Krebse kann man mit gekochten Kartoffeln nähren und mästen.

Kartoffelbranntwein.

Daß sich aus den Kartoffeln ein Branntwein gewinnen läßt, ist eine bekannte Sache, nur aber selten geräth derselbe. Die Ursache liegt nicht in der Frucht, sondern in der Behandlung dieser und in der nothwendigen Vorrichtung und Aufmerksamkeit bey dem Brenn- oder Destillirgeschäfte. Dieses artikulirt anzugeben, fehlt mir hier der Raum; ich verweise daher auf ein kleines Büchlein, betitelt: Kurze Anweisung aus Kartoffeln viel und guten Branntwein, Essig und Liqueur zu gewinnen; ertheilt und durch 2 Kupfertafeln erläutert von Nicolaus Müller. (Schweinfurt 1794. zu Leipzig in Commission bey Wolf und Compagnie.) In diesem schätzbaren Büchlein findet man vollständigen Bericht und Belehrung über die Kartoffelbranntweimbrennerey.

Indessen gebe ich hier einige Vorschriften, die denjenigen, welche die Branntweimbrennerey ohne hin verstehen, einen Fingerzeig geben, dieser nützlichen Sache näher nachzuspüren.

Bey dem öftern Mangel an Getraide und bey
der

Der wenigen Hoffnung die man sich machen kann, das Branntweintrinken jemals ganz abgeschafft zu sehen, ist die Erfindung der Kunst, Branntwein aus Kartoffeln zu ziehen, von großer Wichtigkeit zur Ersparung des Getraides; besonders da man damit die Schweinemastung in Verbindung setzen kann. Es ist demnach zu wünschen, daß man diesem Geschäfte mehr Aufmerksamkeit, als bisher geschah, widmen möge.

Aus Kartoffeln Branntwein zu brennen.

Man nimmt 100 Pfunde rohe Kartoffeln und stopft oder stampft diese in einem Stopfstroge, worinnen man dem Rindvieh die Rüben zu stopfen oder stampfen pflegt, mit einem Stopf- oder Stoßeisen in kleine Stücke. Diese streuet man auf einem lüftigen Boden zum Abtrocknen aus, was in ein paar Tagen geschieht, nur dürfen sie nicht gefrieren. Nach gescheneher Abtrocknung bringt man die Kartoffelstücke auf eine Malzborre, und trocknet sie darauf so stark, daß sie sich, gleich Getraide, auf der Mühle schrotten lassen. 100 Pfund frische Kartoffeln, geben 25 Pfund geschrotene oder Schrot.

Diese 25 Pfunde Schrot, werden mit 36 Maas siedendem Wasser angebrüht und eingerührt, nach Verlauf von 2 Stunden mit 80 Maas kaltem Wasser so weit abgekühlt, daß sich die Wärme bis zu 20 Grad nach den Reaumürschen Thermometer mindert

bert, oder die Wärme einer lauen Milch erlangt. Hierauf wird das Gemische oder der Maisch, unter beständigen Umrühren, mit einer Maas guter Bier-Hefen angestellt. Ist die Hefe gut, die Maische gehörig warm, auch das Maischfaß rein; so nimmt die Gährung nach wenigen Stunden ihren Anfang und wird nach 48 Stunden vollendet seyn, wenn besonders das Maischfaß wohl bedeckt ist und an einem warmen Orte stehet. Ist alles wohl und gut von Statten gegangen, so kommt die Maische, wie beym Korn, oder Fruchtbranntwein, in den Branntwein, oder Destillirzeug und wird wie gewöhnlich übergezogen. Der erhaltenen Läuterung oder dem Lauze setz man etwas rein ausgefiebte Asche und frisch gebrannte Kohlen bey, um die öhligten und schleimigten Theile, welche dem Branntwein einen unangenehmen Geruch und Geschmack geben, dadurch niederzuschlagen. Wenn alles gehörig beobachtet worden, so erhält man von 100 Pfund rohen Kartoffeln, auf diese Art behandelt, 8 bis 9 Maas guten und wohlgeschmeckenden Branntwein, der dem aus Korne oder Roggen gebrannten ziemlich gleich kommt.

Die Verfahrungsart, aus vorher gedörreten Kartoffeln Branntwein zu machen, ist in verschiedener Rücksicht vorzüglicher als die sonst gewöhnliche. Einmahl weil die getrockneten Kartoffeln sich das ganze Jahr hindurch aufbewahren lassen; fürs Andere mehr und bessern Branntwein geben, sich auch, wenn man Getraideschrot beymischen will,
mit

mit diesem besser verbinden, und dann eine gleichförmigere Gährung her vorbringen. Ueberhaupt ist zu merken: daß das Einmischen und Gähren beim Branntweimbrennen aus Kartoffeln, das Hauptgeschäfte ausmacht. Haben die angesetzten Kartoffeln recht gegohren und dadurch den eigentlichen Weingeist, der in ihnen steckt, gehörig entwickelt, so kann man sicher auf vielen und guten Branntwein rechnen. Ging hier ein Versehen vor, so erfolgt das Gegentheil.

Branntwein aus gekochten Kartoffeln.

Man nimmt 50 Pfunde Kartoffeln, wäscht solche und siedet sie in einem Kessel nur halb weich. Nun zerquetscht oder zerkrößt man sie noch warm, so klein als möglich und bringt die Masse in das Ansaßfaß. In diesem muß 150 Pfund gesottenes Wasser seyn, das noch so warm ist, daß man kaum die Hand darinnen leiden kann, eher und auch nicht später, darf man den gekrosenen Kartoffelbrey nicht hinein schütten. Nun rührt man alles wohl durcheinander und läßt es dann stehen, bis es nur noch milchwarm ist. Hat die Masse oder der Ansaß diese Temperatur, so setzt man eine Maas oder 2 Pfunde Bierhefen zu, rührt und mischt alles nochmal und vollkommen, bedeckt das Faß recht genau und läßt es nun zur Gährung stehen. Man steht alle Tage nach und so wie sich die Masse setzt und allenthalben Bläschen, als Zeichen der vollkommenen Gährung, darüber stehen, was ungefähr am

am vierten Tage nach dem Ansetzen geschehen wird, so schreitet man ohne Zeitverlust zur ersten Brennung. Diese muß mit Vorsicht vorgenommen werden. Man rührt die Masse in der Branntweinblase so lange, bis sie zu kochen beginnt, beständig um, und erst wenn sie aufwallen will, setzt man den Hut auf. Durch diese Behandlung verhindert man das Anlegen der Masse in der Blase, welches dem Branntwein einen unangenehmen branttigen Geschmack giebt. Ehe man den Hut auf die Blase setzt, kann man etwas Kümmel, Anis und Wachholderbeeren unter die Maische rühren, welches den Geschmack des Branntweines sehr verbessert. Daß man bey der zweyten Destillation der Läuterung oder dem Lauer etwas ausgesiebte Asche und frisch gebrannte Kohlen beisetzt, ist oben schon bemerkt worden und hat seinen guten Nutzen, um rein schmeckenden Branntwein zu erhalten.

Branntwein aus Kartoffeln und Getraide.

Es werden 100 Pfunde Kartoffeln gekocht und in einem Troge zu Brei gestossen. Diesen trockenen Teig thut man in eine Kufe. In das Ansaßfaß schüttet man 15 Pfunde geschrotenes Gerstenmalz oder 20 Pfunde Roggen, oder Kornschrot, gießt kochendes Wasser darauf, rührt den Schrot wohl um, und kühlt dann die Maische mit zugegossenem kaltem Wasser bis zur Laugigkeit ab, wo bey aber der Saß ganz dünne werden muß. Hierauf setzt man eine Maas Bierhefen zu und wartet den Gährungstrieb ab. So wie dieses eintritt und der Saß in die Höhe geht, wird der in der andern Kufe bereit stehende Kartoffelbrei benzemischt und alles wohl umgerührt. Diese Mischung wird nun mit lauem Wasser so weit verdünnt, daß sie der Gährung fähig wird und wie es zum Brennen erforderlich ist. So zubereitet deckt man das Ansaßfaß wohl zu, wo sodann, wenn das Faß wäßig warm steht, in 24 bis 30 Stunden die Gährung vollendet seyn wird. Man schreitet nun zum Brennen, nach schon angegebener Weise, und wird, bey einem richtigen Verfahren, fürtrefflichen Brantwein erhalten. Man kann bey dem Läuterbrand noch Weinhefen, Anis, Kirsch, und Zwetschgenkerne gestossen zusetzen, so wird dadurch die Güte und der Geschmack des Brantweins um vieles vermehrt und verbessert.

Die vom Brennen ausgezogene Kartoffelmasse
 giebt

giebt gutes Schweinfutter, und vermischt man sie mit Haderling, so kann man auch das Rindvieh damit füttern.

Die Kartoffel, Branntweinbrennerey und die Schweinemästung, kann man im Großen sehr gut mit einander in Verbindung setzen; und bey einer Brennerey, wo man täglich aus einer Brennblase 6 Eymmer Maische überziehen oder ausbrennen kann, ist man auch im Stande von dem ausgezogenen Kartoffelmais, 20 Schweine zur Mästung aufzustellen.

Aus dem Kartoffelbranntwein kann man, wenn er gehörig überzogen und behandelt wird, alle Gattungen Rosoli und Liqueurs bereiten, und zwar auf die nämliche Weise wie aus dem Fruchtbranntwein.

Kartoffeleßig.

So wie man die oben angegebene Kartoffelmaische zum Branntweimbrennen in die zweyte oder sogenannte Essiggährung über, hindurchgehen läßt, so bekommt man, wie vom wilden Obste, einen ziemlich brauchbaren Kartoffeleßig, den man mit Vortheil dem Wein, oder Biereßig beymischen kann. Er kann auch mit Vortheil dem Fruchtessig beygesetzt werden.

Kartoffelbier.

Die gehörten Kartoffelwürfel oder das Kartoffelmalz, werden geschrotet, mit Gerstenmalz vermischt

mischt und daraus mit Zusatz von Hopfen, auf die gewöhnliche Weise, Bier gebraut, das angenehm schmeckt und kräftig ist.

Kartoffelsauertaig.

Man siebet eine beliebige Menge Kartoffeln weich, schält und zerdrückt sie recht fein, daß keine Bröckchen mehr in der Masse zu spüren sind. Auf diesen Taig gießt man kochendes Wasser, rührt ihn um und giebt ihm die Dicke der gewöhnlichen Bierhefen. Nun werden zu jedem Pfund dieser Masse 4 Loth Zucker oder Syrup zugesetzt, und zu der noch mäßig warmen Mischung auf jedes Pfund auch noch zwey Löffel voll Bierhefen beigemischt. Diese Mischung setzt man an einen warmen Ort, bis sie wohl gegohren hat und nach 24 Stunden kann man gewöhnlich schon Brod damit einsäuern. Ein Pfund gesottene Kartoffeln, giebt gegen zwey Pfunde Sauertaig und dieser läßt sich 3 Monate lang recht gut aufbewahren.

Kartoffelhefen.

Man bereitet die Kartoffeln wie zum Sauertaig und schlägt sie, wenn sie verdünnt sind, durch einen Durchschlag. Zu 8 Maas dieser Kartoffelauflösung setzt man 2 Maas Weisbierhefen zu, schüttet ein Spizglas guten und starken Branntwein darunter, und mischt $\frac{1}{2}$ Loth gebranntes und gestoßenes Hirschhorn bey, setzt dann die ganze

H 2

Mi

Mischung wohl umgerührt, an einen warmen Ofen, läßt sie daselbst gähren und bedient sich ihrer nach der Gährung statt der Weisbierhefen. Beym Gebrauche muß man noch soviel als von der gewöhnlichen Bierhefen nehmen.

Kartoffelseife.

Man nimmt weiße Kartoffeln, die innen keinen rothen Ring oder rothe Punkte haben, wäscht sie sauber und reibt sie auf einem Reibeisen. Das Geriebene preßt man durch einen Seiber, oder zwingt es durch ein Tuch und schüttet über das Durchgepreßte frisches, reines Brunnenwasser, das nicht hart ist; was sich leicht zu Boden setzt, kann man bekanntlich als Stärkmehl gebrauchen, des überstehenden Wassers aber bedient man sich zur Wäsche. Man kann mit diesem Wasser weißes Zeug, Gefärbtes, seidene Bänder und Strümpfe ic. ic. ohne weitere Lauge oder Seife dazu zu nehmen oder nöthig zu haben, daraus waschen, und die Wäsche wird davon sehr rein und weiß. Besonders aber hat dieses Wasser noch vor der gewöhnlichen Seife den Vorzug, daß es die Farben nicht angreift und daß die Wäsche, besonders seidene, Glanz und Steife wie neu erhält, ohne besonders appretirt zu werden.

Daß man Stärke und Puder aus den Kartoffeln ziehen kann, ist oben bey Verfertigung des Kartoffelmehls schon gelehrt worden.

Ueber

Ueber den Anbau der Kartoffeln ins Große.

Im J. 1800 gab der würdige Herr Direktor von Kling in München, v. Strobel, eine Anleitung zum Kartoffel, oder Erdäpfelbau, dem bayerischen Landmanne gewidmet, heraus, die in Kürze alles sagt, was über diesen Gegenstand gesagt werden kann. Ich gebe hier solche dem wesentlichen Theile nach.

Die Kartoffeln (auch Erdäpfeln und Grundbirnen genannt), wurden in Bayern später als in andern Provinzen Deutschlands gebaut. Anderswo pflanzte man sie schon in Menge, als man sich hierorts begnügte, nur kleinere Gartenfelder damit zu besetzen. Reiche Ernden oder Ausbente, welche sie lieferten; schmackhafte Speisen, welche man auf verschiedene Arten daraus zubereiten lernte; waren Beweggründe, solche in größern Feldern und in größerer Menge zu pflanzen.

Freilich war dieses auch der Gang, nach welchem dieses aus Amerika nach Europa gebrachte Gewächs in andern Ländern und Provinzen Deutschlands anfänglich im Kleinen, und dann erst nach und nach im Großen gebaut wurde; und je mehr man die Vortheile und den Nutzen dieser Frucht kennen lernte, desto beliebter wurde sie, und desto allgemeiner wurde sie angebaut. Es blieb nicht dabey, daß man Speisen mancherley Art daraus zu be-

bereitete, selbst einen Theil des Brodes machte sie in solchen Jahren aus, in welchen das Getraide rar und theuer — und Hungerstoth zu befürchten war. Wirklich giebt zwey Drittheile Getraidemehl, und ein Drittheil Kartoffeln, oder auch die Hälfte von jedem, ein sehr gutes und schwachhaftes Brod; und ich kenne Gegenden, in welchen man in den sebziger Jahren ohne dieses Hülfsmittel dem Brodmangel nur schwerlich hätte steuern können.

Nebst der Nahrung die die Kartoffeln den Menschen gewähren, dienen sie auch zu einem sehr trefflichen Viehfutter. Nicht nur Rindvieh und Schweine lieben solche als einen gewöhnlichen Nahrungstheil, sie sind nebstdem eines der vorzüglichsten Mästungsmittel fast für alles Vieh. Aber mit dem Nutzen, den sie auf die beschriebene verschiedene Art leisteten, war man noch nicht zufrieden, man lernte aus solchen mit etwas Getraide vermischt, einem guten Brantwein brennen, und fand daß, wenn geistige, kräftige Theile durch diesen Weg herausgezogen waren, doch noch ein sehr gutes Viehfutter übrig bliebe. Der Vortheil, der nun auf diese zweifache Art daraus erhalten wurde, war neuer Beweggrund, solche in mehreren Gegenden in größerer Menge anzubauen.

Nun hätte man die Frage aufwerfen können: je mehr der Kartoffelbau zunimmt, desto mehr muß der Getraidebau abnehmen, ist es daher gut oder rathsam und vortheilhaft, den Kartoffelbau auf Kosten des Getraidebaues zu vermehren? Al-

fein, diese Frage wurde ganz entkräftet, als man zur Antwort gab: der Kartoffelbau vermindert den Getraidebau nicht im mindesten, indem die Kartoffeln in den Brachfeldern gebauet werden. Das ist: die Felder, welche in andern Gegenden Brach gebaut, oder einen Sommer müßig liegen gelassen werden, um sie zur Wintersaat vorzubereiten, werden in dieser Brachzeit mit Kartoffeln bestellt. Wenn solche im Herbst herausgenommen sind, besäet man den Acker mit Winterfrucht, und er bringt das nächste Jahr eine eben so gute Ernde, als der müßig gelegene Brachacker, wobey noch das Unkraut ganz durch den Kartoffelbau vertilgt wird.

Ein Landwirth, welcher Vortheil und Nachtheil zu berechnen weiß, welcher in seinen Ausgaben Rubriken vom Acker alle Jahr Steuern, Anlagen und übrige Abgaben — in den Einnahms-Rubriken aber in zwey Jahren nur eine Ernde aufgezeichnet findet, wird nicht lange wählen, wenn er ein Mittel ausfindig machen kann, ohne Vermehrung der Ausgabe welche auf dem Acker liegt, seine Einnahme von solchem fast doppelt zu vergrößern.

Ich wiederhole das Wort verdoppeln, und will damit so viel sagen, daß eine Kartoffelernde eines Ackers nach Abzug der mehreren Baukosten doch fast so viel Nutzen bringt, als eine Getraidernde auf eben diesem Acker. Wenn also in dem Brachjahre eine Kartoffelernde, und in dem darauffolgenden Jahre eine Getraidernde erhalten wird; und jede
die

dieser Ernden einer Ernde von einem eben so großen Acker im Werthe gleich ist, der ein Jahr als Brach müßig gelegen, so lieferte ersterer gegen letztern, in zweyen Jahren fast doppelten Ertrag.

Obschon der Kartoffelbau in Alt-Bayern, im Ganzen genommen fast noch im Kleinen betrieben wird, so giebt es doch schon mehrere Landwirthe, welche denselben so ziemlich im Großen treiben. Andere giebt es, welche zwar Kartoffeln bauen, aber mit diesem Bau zu wenig bekannt sind, als daß sie durch zweckmäßige Behandlung den Vortheil oder die Ausbeute erhalten, welcher sich bey ordentlicher Behandlung erwarten ließ; noch andere sagten mir, sie würden gerne Kartoffeln bauen, sie wüßten aber nicht, was man dabey zu beobachten habe. —

Es ist wahr, die Kartoffeln liefern gegen andere Gewächse eine sehr reiche Ausbeute; es ist aber auch wahr, daß es hiebey sehr viel auf die Behandlung ankomme, und daß eine bessere oder schlechte Behandlung einen Unterschied von der Hälfte der Ausbeute zur Folge haben könne. Ich glaube daher, es wird vielen Landwirthen nicht unangenehm seyn, nachstehende einfache Anleitung zum Kartoffelbau zu lesen, worinn nicht nur die schlechteste sondern auch die bessere Behandlungsart enthalten ist.

Zu

Zubereitung des Ackers.

Die Kartoffeln werden gewöhnlich und am besten in der ersten Hälfte des Monats April gesetzt, bis dahin muß der Acker so zubereitet seyn, daß es ihm an der erforderlichen Lockerheit nicht fehle, auch muß er, so viel thunlich vom Unkraute gereinigt seyn. Wählt man nun einen Acker hiezu, in welchem das vorige Jahr Getraide gebaut worden, so verfährt man auf folgende Art:

- 1) Längstens 14 Tage nach eingeernteter Frucht, pflüget man die Stoppel (oder Halmen) herum.
- 2) Im Herbst oder kurz vor Winter, wird das Pflügen wiederholt.
- 3) Im folgenden Frühjahr und zwar in der ersten Hälfte des Monats März, wird zum drittenmal gepflügt, und nach diesem der Acker geegget, um ihn so viel thunlich zu ebnen.
- 4) Kurz vor der Setzzeit, also gegen die Hälfte des Monats April wird Dung auf den Acker geführt und gehörig verbreitet:
- 5) Es versteht sich von selbst, daß wenn man anstatt eines Stoppelackers, einen Acker wählet, welcher ohnedieß den Herbst vorher schon in gutem Bau war, das bey 1. und 2. bemerkte Acker unterbleiben könne, das Düngen auch nur mäßig geschehen darf.

Vom

Vom Setzen der Kartoffeln.

Hiebey wird auf zweyerley Art verfahren. Entweder man setzet solche in Gräben, welche mit der Handhacke gemacht werden, oder man setzet sie dem Pfluge nach. Erstere Art wird gewöhnlich gewählt, wenn man kleinere Felber — letztere aber wenn man größere Felber anbauet. Will man sich der Handhacke bedienen, so wird der oben bey No. 4. gedüngte Acker herumgeackert, dann in einer Entfernung von zwey Schuhen reihenweise Gruben gemacht, die Setzkartoffeln hineingelegt, und 2 bis 3 Zoll hoch mit Erde bedeckt.

Hey dem Setzen nach dem Pfluge verfährt man so: Den oben bey No. 4. gedüngten Acker pflüget man; in die dritte Furche werden jedesmal die Setzkartoffeln und zwar 2 Schuh von einander gelegt, welche dann von der folgenden Furche bedeckt werden. Zu diesem Geschäfte sind zwey, höchstens drey Personen hinreichend. Die erste führt den Pflug, die zweyte hat in einem Sack oder Korb die Setzkartoffeln, geht bey Ziehung jeder dritten Furche dem Pflug nach, und läßt von zwey zu zwey Schuh die Setzkartoffeln in die Furche fallen.

Ist der Acker etwas lang, so kann eine Person nicht so viel Kartoffel in einem Sack oder Korb nehmen, als zum Setzen in der Furche nöthig sind; daher ist es gut, wenn eine dritte Person da ist, hat die zweyte ihren Vorrath gesetzt, so löset sie
die

die dritte mit dem Sezen ab, und die zweyte holt sich in der Zwischenzeit wieder einen Vorrath u. s. w. oder die zwey Personen, welche zum Sezen bestimmt sind, theilen sich so ab, daß jede die Hälfte der Furche besorgt.

Man sieht hieraus, daß das Sezen nach dem Pfluge mit viel weniger Mühe verbunden ist, als das Sezen mit der Hacke, letztere Art aber ist besser und sicherer. Wird ein Kartoffelacker nach dem Pfluge bepflanzt, so ist es nicht ohne Nutzen, wenn solcher nach gescheneher Bepflanzung geeget wird, mit der Hacke gelegt, macht man mit dieser die Löcher recht gleich zu und ebenet den Boden.

Von der Auswahl der Sezkartoffeln.

Lange war man nicht einig, ob es besser sey:

- 1) Kleine Kartoffeln zum Sezen zu wählen, oder
- 2) Große, solche aber in vier bis sechs Stücke zu schneiden, oder
- 3) Große Kartoffeln ganz zu sezen.

Geschickte Landwirthe haben hierüber mehrere Jahre ganz genaue Versuche gemacht, der Erfolg davon war: das Beste sey, große Kartoffeln ganz zu sezen; jedoch ist es genug, wenn man nur in jede Grube oder nach dem Pfluge alle 2 Schuhe eine legt; ganz große Sezkartoffeln zerschneidet man bloß in zwey gleiche Hälften, nach Maasgabe der

der Augen die sie haben; kleinste legt man 2 oder 3 Stücke ganz; aber niemals mehrere Arten zusammen.

Behandlung des Kartoffelackers nach der Pflanzung bis zur Ernte.

Die ganze Behandlung hat zum Zweck a) daß man den Acker so viel möglich vom Unkraute rein und b) daß man die Erde locker erhalte, ferner c) daß man die Erde um jeden Stock anhäufet. Man verfähret daher auf nachstehende Art.

1) Sobald man sieht daß die Kartoffeln bald aufgehen oder sich hie und da Pflanzen zeigen, ist es gut, den Acker nochmals zu eggen. Durch dieses eggen wird nicht nur die Ackerkruste etwas gelockert, sondern auch das sich zeigende Unkraut in seinem Wachsen gestört.

2) Hat das Kraut der Kartoffeln eine Höhe von einem halben Schuh erreicht, so soll der Acker mit der Handhacke aufgehäckelt, und zugleich alles sich zeigende Unkraut hinweg gebracht werden.

3) Ist das Kraut einen Schuh hoch, so muß die Erde abermal mit der Handhacke aufgelockert, und um die Kartoffelstöcke angehäuget werden, wo bey dann abermal alles sich zeigende Unkraut ausgehauen, und hinweggeworfen werden muß.

4) Die

4) Dieses zweimalige Häckeln kostet freilich Mühe und Zeit, allein es wird durch reichere Erndte bezahlt. Inzwischen unterlassen viele das Häckeln bei No. 2, und begnügen sich mit dem Häckeln und Häufeln bei No. 3. Auch dieses ist schon genug und gut, das andere aber ist besser und sicherer.

5) Wer viele Kartoffel baut, und Mangel an Arbeitsleuten hat, unterläßt das Häckeln mit der Hand, und bedient sich statt dessen des Pfluges. Man verfährt dabei auf nachstehende Art: Man versteht den Pflug mit zwei Stellbrettern, bespannt ihn mit einem Pferd oder einem Ochsen, pflüget zwischen zwei Kartoffelreihen durch, so werden die Stellbretter die Erde vertheiliger an beide Reihen anlegen. Zugleich wird das Unkraut theils ausgerissen und theils bedeckt.

Nach dieser Arbeit ist es sehr gut, wenn man mit der Handhacke nachgehhet, die Erde an die Stöcke in Ordnung anlegt, auch das Unkraut, wo es noch sichtbar ist, ausreiset und beseitiget.

Daß man nur ein Pferd oder einen Ochsen an dem Pflug spannet, geschieht deswegen, weil bei einem zweispännigen Pfluge das Kartoffelkraut zu viel verträfen würde.

Von Benützung des Kartoffelkrautes.

Viele haben das Kraut der Kartoffel als Futter für das Rindvieh benützet, daher solches nach
vol

vollendet er Blüthezeit abgeschnitten. Versuche und Erfahrung aber haben gelehrt, daß solches schädlich sey. Man hat nämlich gefunden, daß die Kartoffeln so lange wachsen, als das Kraut noch grün ist; daß sie aber auch aufhören zu wachsen, wenn das grüne Kraut abgeschnitten wird, indem sie frisches Kraut nachtreiben, somit sich entkräften, klein und viele unzeitig bleiben. Es ist daher räthlich, kein grünes Kraut abzuschneiden, da es ohnehin ein schlechtes Futter für's Vieh ist und in der Dungstatt mehr Vortheil gewährt, wenn man es nach der Erde einstreuet.

Von der Kartoffel-Ernde.

Sobald das Kartoffelkraut abgetrocknet oder abgedörret ist, wachsen die Kartoffeln nicht mehr, und sind als zeitig anzusehen; also erkennet man am Kraut, wann man ernden soll.

Sie werden nun mit der Handhacke herausgenommen, dabey sucht man zugleich die mit der Hacke gemachte Gruben wieder zu ebnen und gleich zu machen.

Von Besämung eines Kartoffelackers.

Wenn ein Acker vor dem Bepflanzen mit Kartoffeln auf die beschriebene Art zubereitet war, wenn die Kartoffeln nachher entweder mit der Handhacke gehäfelt und gehäufelt, oder solches mit

mit dem Pfluge geschehen, das Unkraut auch hinweg genommen worden, und wenn endlich die Kartoffeln mit der Handhacke ausgehauen, und hier durch der Acker abermal durchwühlt worden ist, so ist leicht zu begreifen, daß er so rein und locker da liegen müsse, als ein anderer Acker, der mit aller Sorgfalt den Sommer hindurch Brach gebauet worden wäre. Er kann daher gleich nach der Kartoffel-Ernde mit der Winterfaat bestellt werden. Man verfährt dabey also:

Entweder man ackert, besäet und egget ihn, oder man säet den Saamen, wenn der Acker recht eben ist, gleich auf den Acker, und pflüget ihn unter; besonders kann dies süglich geschehen, wenn man beym Ausnehmen der Kartoffeln, den Acker mit der Hacke wohl umhackt, und die Gruben woraus man die Kartoffeln geerntet hat, auch mit der Hacke zugleich etwas einebnet.

daß sie nicht mit gehörigem Fleiße bearbeitet waren; insbesondere waren sie nur nachlässig gehäufelt, und von Quecken (Spizgras) und anderm Unkraute nicht gereinigt; auch wurden die Kartoffeln da das Kraut noch grün war, folglich zu früh ausgegraben, oder geerntet. Dem ungeachtet ersuchte ich den Baumeister, bey dem Ernden ein ganzes, oder nur ein Viertel Tagwerk genau abzumessen, und mir anzugeben, wieviel darauf geerntet worden. Ich erhielt nachstehende Antwort:

Auf einem Viertel Tagwerk wurden angebauet 4 Viertel 4 Mäsel. Diese haben gegeben 4 Schäffel 9 Viertel. Das Viertel wurde verkauft um 40 fr. Folglich das Schäffel um 9 fl. 20 fr. Und aus den 4 Schäffeln 9 Vierteln wurden gelöst 43 fl. 20 fr.

Stellt man die Rechnung auf ein ganzes Tagwerk, so wurden darauf geerntet 18 Schäffel 8 Viertel und daraus 29 fl. 20 fr. gelöst 173 fl. 20 fr.

Die Baukosten können per Tagwerk beiläufig so angeschlagen werden:

18 Viertel Seztkartoffel a 40 fr.	
Das Viertel	12 fl. — fr.
Dreimaliges Pflügen	4 fl. — fr.
Die Kartoffel zu legen	2 fl. — fr.
Die Hälfte des Düngers, weil	
	die

Die andere Hälfte der nächsten Getreidernte zu gutem kommt	8 fl. — kr.
Das Häckeln und Häufeln	5 fl. — kr.
Das Ausgraben oder Ernden	8 fl. — kr.
	<hr/>
	Summa 39 fl. — kr.
 Die Einnahme ist	 175 fl. 20 kr.
Die Ausgabe	39 fl. — kr.
	<hr/>
Bleibt reiner Ertrag	134 fl. 20 kr.

Die Zinsen vom Acker - Kapital, dann die Staats - Abgaben von dem Acker u. s. w. bringe ich um deswillen nicht in Abzug, weil ich voraussetze, daß der Acker ohne diesem Bau Brauch gelegen, als nichts ertragen, dem ungeachtet doch seine Staats - Abgaben entrichtet haben würde.

Ein anderer Landwirth bepflanzte im dortmaligen Jahre 2000 Quadratschuh gutes Feld ohnweit des englischen Gartens mit Kartoffel. Das Feld ist gegen Nordwind gedeckt, hat jedoch gegen Morgen und Mittag eine ganz offene Lage. Es wurde durchaus mit dem Spaten gartenmäßig gebaut, und mit abgefaultem Kuhmist mäßig gebüngt.

Zum Pflanzen wurde 1 Viertel lange rothe, und 1 1/3 Viertel gelbe runde, große Kartoffeln genommen, und ganz (unzerschnitten) ohngefähr 1 1/3 Schuh von einander eingelegt.

Die Pflanzen wurden zweymal gehäufelt, und
J vom

vom Unkraute rein gehalten, Nach dieser Behandlung wurden auf diesem Felde zwey Schüffel Kartoffeln geerntet.

Zweyttausend Quadratschube machen den zwanzigsten Theil eines Tagwertes, folglich beträgt erwähnte Ernte auf ein ganzes Tagwert 40 Schüffel und das Schüffel zu 9 fl. 20 kr. gerechnet eine Ausbeute von 373 fl. 20 kr.

Sezet man die Pflanzungskosten wegen besserem Düngen, und besserer Bearbeitung des Feldes, auch zu 73 fl. 20 kr. an, so bleibt doch ein reiner Erwerb von 300 fl.

Die vorstehenden Berechnungen, nach dem dortmaligen Verkaufspreis der Kartoffeln in Altbayern und namentlich in München, sind zwar richtig, allein da sich der Anbau dieser Frucht seit 13 Jahren so sehr gehoben hat, so sind die Preise darauf um die Hälfte, besonders in den neubayerischen Provinzen, gegen jene Preise gefallen und dagegen hat sich der Arbeitslohn um den vierten Theil erhöht. Folglich dürfen wir bermalen nur so rechnen:

Erlöß:	
28 Schäffel a 4 fl. 30 kr.	fl. 81 —
Baufosten ab	• 38 —
	<hr/>
keiner Ertrag	fl. 43 —

Welches immer noch, selbst in den wohlfeilsten Jahren, ein artiger Gewinn von einem Morgen Landes ist, das ausserdem nicht nur nichts getragen, sondern noch 14 fl. Aufwand für das Pflügen und Düngen gemacht hätte.

Ich schliesse nun dieses Büchlein mit der Bemerkung und Empfehlung: daß derjenige, der die darinnen enthaltenen Bemerkungen, Anweisungen und Vorschriften denkend befolgt, wahren Vortheil daraus ziehen wird.

Zu bemerken finde ich noch vor nöthig, daß bey Maas und Gewicht, bey trocken wie bey nasen Gegenständen, durchaus das Bayernsche angenommen worden ist, dessen spezifischen Inhalt man überall, auf andere Maasse und Gewichte reduziert, wird finden können.
