

so daß im April nur noch  $13\frac{3}{4}$  Pfd.; im Mai nur wieder 10 Pfd. Stärke in 100 Pfd. K. enthalten sind. Diese Umwandlung der Stärke in Dextrin ist die Ursache, warum die alten K. stets wässriger (schliffiger) sind, als die neuen; denn das entstandene Dextrin löst sich in dem in der K. enthaltenen Saft auf u. trägt daher nichts bei zur festen Consistenz der K. — Da das Dextrin denselben Nahrungswerth besitzt, wie die Stärke, so kann man nicht behaupten, daß die ältern, wässrigeren K. weniger nahrhaft seien, als die jungen; im Gegentheile, sie sind in den meisten Fällen leichter verdaulich; der gute Geschmack der K. leidet dagegen bei dieser Umwandlung sehr bedeutend. Brechen dann im Frühjahr die Keime mit Gewalt aus der K. hervor, so verliert diese außerordentlich an Werth, indem nun die Dextrinbildung aus der vorhandenen Stärke noch rascher, als vorher von Statten geht u. sich außerdem das giftige Solanin bildet, welches die Entfernung der Keime nöthig macht. In frischen K. findet man kein Solanin. — VII. Vorbereitung der Kartoffeln zu verschiedenen Verwendungen: 1) Sortiren. In manchen Fällen ist es vortheilhaft, die K. zu sortiren u. dabei namentlich die großen u. die kleinen auf besondere Haufen zu bringen. Die großen sind im Durchschnitte stärkermehreicher, also zu den bessern Zwecken verwendbar, während die kleinen mehr nur zur Viehfütterung dienen. Das Sortiren oder Erlesen der K., wobei zugleich die schadhafte u. faulen entfernt werden, geschieht am sichersten mit der Hand. Einige zu diesem Zwecke empfohlene, mechanische Vorrichtungen haben keinen rechten Anklang gefunden. — 2) Waschen. Vor jeder Verwendung werden die K. erst gewaschen, da an ihrer Schale gewöhnlich erdige Theile, zuweilen sogar kleine Steinchen hängen, welche entfernt werden müssen. Nur wenn die K. sehr rein sind, kann man bei ihrer Verwendung zum Branntweimbrennen das Waschen zuweilen unterlassen. Im Kleinen reibt man die K. mit den Händen unter Wasser rein u. spült sie dann noch so oft mit frischem Wasser ab, bis dieses klar abläuft. Im Großen benutzt man zum Waschen der K. einfache, mechanische Vorrichtungen, so besonders die Lattentrommel, das ist ein aus Latten, die ungefähr  $\frac{1}{2}$ " von einander abstehen, hergestellter Cylinder, der mit den zu waschenden K. halb angefüllt u. in horizontaler Lage in einem mit Wasser gefüllten Kasten so lange gedreht wird, bis die dabei herumrollenden K. allen Schmutz an das Wasser abgegeben haben. — 3) Kochen oder Dämpfen. Hier haben wir nicht das Kochen u. Dämpfen der K. im Auge, wie es in den Küchen ausgeführt wird, um die K. als Speise für Menschen zuzurichten (s. unten VIII), sondern hauptsächlich nur das Kochen u. Dämpfen, wie es geschieht, um die K. zur Branntweinsbereitung (s. den Art. Branntwein) verwendbar zu machen (vgl. Bd. I S. 688) oder zur Fütterung des Viehs herzurichten. Früher kochte man die K., wie im Kleinen, in Wasser weich; jetzt führt man die fast überall mit Wasserdampf aus, den man so lange durch die K. streichen läßt, bis diese weich u. mehlig geworden sind, wozu man ein gleiches Dämpffäß anwendet, wie zum Futterdämpfen überhaupt (s. die Abbildung in Bd. III S. 81). — 4) Zerquetschen, Zerkleinern oder Pulverisiren der K. Die im Dämpffasse gar gekochten (gedämpften) K. müssen nun behufs ihrer weitem Verarbeitung zur Branntweingewinnung oder Benützung als Futter zunächst möglichst fein verrieben oder zerkleinert werden, wobei man vor Allem darauf Rücksicht zu nehmen hat, daß die mit Dampf weich gekochten K. sich nur so lange in einem mehligem, leicht zerreibbaren u. zerdrückbaren Zustande befinden, als sie noch die Temperatur des kochenden Wassers haben, daß sie dagegen schleimig u. kleberig (schliffig) werden, sowie sie sich etwas abkühlen. Sollen daher die mit Dampf gekochten K. zerquetscht oder zerkleinert werden, so muß dieß sofort nach dem Kochen u. mit möglicher Schnelligkeit geschehen, so daß sie noch genügend heiß in den pulverigen Zustand gelangen. Kocht man die K. wie in den Haushaltungen, in Wasser weich, so werden sie beim Erkalten nicht so schleimig, wie die mit Dampf weich gekochten, so daß man sie hier häufig erst im erkalteten Zustande zerdrückt oder zerreibt. Im Kleinen benutzt man zum Zermahlen der K. am besten einen Durchschlag (s. die Abbildung in Bd. II S. 425), oder man zerstampft die K., noch heiß, mit einer Kelle oder dem Stiele eines Quirls. Im Großen zerquetscht oder pulverisirt man die K. auf besondern mechanischen Vorrichtungen, von welchen die sogenannten Walzenmaschinen, die gewöhnlich durch Handarbeit in Bewegung gesetzt werden, die gebräuchlichsten sind. Diese bestehen aus zwei nebeneinander liegenden, hölzernen oder besser eisernen, cylindrischen Walzen von  $2\frac{1}{2}$ ' Länge u.  $1\frac{1}{2}$ ' Durchmesser, diese können