

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 23 (1952)

Heft: 1

Artikel: Die wichtigsten Kartoffelsorten

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-808831>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zahnbürste, die den für den Eingeweihten leicht auflösbaren Namen NEO-HYSOMOR führt, wird eine Gebrauchsanweisung beigegeben, die auch auf eine Technik der Reinigung der Zähne aufmerksam macht, die auf der Hand liegt, aber an die vielfach nicht gedacht wird. Also: eine wertvolle Hilfe zur Pflege der Hygiene.

Die wichtigsten Kartoffelsorten

Die Zeiten sind vorüber, wo es in erster Linie darum ging, einfach genügend Kartoffeln im Keller zu wissen, um das Gespenst des Hungers zu bannen. Es geht heute nicht mehr nur um Kalorien, sondern auch der Gaumen verlangt sein Recht. Die Ansprüche sind dabei aber sehr verschieden; versteht der eine unter einer guten Kartoffel doch eine Knolle, die beim Kochen schön aufspringt und ihr mehliges Inneres hervorquellen lässt, während der andere eine «speckig kochende» (beim Kochen gut zusammenhaltend und leicht feucht bleibend), nicht mehlig Kartoffel vorzieht.

Speisequalität

Diese Eigenschaften sind weitgehend sortenbedingt und entscheiden auch darüber, für welche Gerichte sich eine Sorte am besten eignet. Mehlig, trockene oft ziemlich kräftig schmeckende, beim Kochen etwas zerfallende Kartoffeln wie z. B. Ackersegen, Voran, Alma, Up-to-date und Sabina kommen vor allem für Kartoffelstock und als Siedekartoffeln (Geschwellte) in Frage. Nach Neujahr verwendet, sind sie geschmacklich besser und auch weniger trocken und mehlig. Schwach mehlig bis «speckig kochende» Sorten, wie Bintje, Centifolia und Erdgold, eignen sich besonders als Salzkartoffeln, zum Braten (Rösti) und zum Backen (pommes frites, pommes allumettes, etc.). Darüber hinaus kann man damit auch sehr gut Kartoffelsalat sowie Stock und Geschwellte bereiten. Es handelt sich somit um Sorten, die sich für alle Verwendungsarten mehr oder weniger gut eignen. Ausgesprochen «speckig kochende», nicht mehlig Sorten, die fest zusammenhalten, wie Böhms allerfrüheste Gelbe und King Edward passen besonders für Kartoffelsalat. Ebenso gut lassen sie sich aber auch zum Backen und Braten oder als Salzkartoffeln verwenden.

Knollenform

Ausser den Kocheigenschaften sind bei der Sortenwahl auch noch andere Momente in Betracht zu ziehen. So spielt die Knollenform namentlich bei Grossverbrauchern eine erhebliche Rolle. Die Rüstabfälle und die Arbeitsleistung beim Schälen sind bei ovalen und regelmässigen Knollen mit flachen Augen am geringsten. Als Vertreter einer erwünschten Form wären Bintje und Erdgold zu nennen, während z. B. die seinerzeit begehrte runde, buckelige Sorte Industrie mit den sehr tiefen Augen eine ausgesprochen ungünstige Form aufwies.

Lagerfähigkeit

Auch das Verhalten der Sorten auf dem Lager darf nicht unbeachtet bleiben. Gerade in städtischen Siedlungen, in Häusern mit Zentralheizung ist es doppelt schwer, die Kartoffeln gut zu überwintern. Die meisten Frühsorten, wie Ersteling, Frühbote, Saskia und Bintje treiben oft schon im Vorwinter aus und bilden bald einmal einen dichten Filz von Keimen und Wurzelgeflecht. In trockenen warmen Kellern schrumpfen die Knollen ein, werden welk und bieten keinen grossen Anreiz zu kulinarischen Künsten mehr. Die Sorte Bintje hat im vergangenen Sommer stark unter Kraut- und Knollenfäulnis gelitten, weshalb auch vermehrte Fäulnisgefahr auf dem Lager besteht. Die mittelfrühe Sorte Böhms, welche fälschlicherweise als «allerfrüheste Gelbe» benannt wird, sowie alle spätreifenden Züchtungen, wie Erdgold, Sabina, Voran und Ackersegen neigen bedeutend weniger zum Auskeimen als die erstgenannte Gruppe. Bei Lagerung in Kühlräumen bei einer Temperatur von 4 bis 4½ Grad können aber selbst die Frühsorten bis zum Beginn der nächsten Ernte ihre Speisequalität behalten.

Von den heute erhältlichen Kartoffelsorten kommen, unter Würdigung der vorstehend aufgeführten Eigenschaften und Anforderungen, in erster Linie die Sorten **Bintje**, **Böhms** und **Erdgold** zum Einkellern in Frage. Neben Bintje wird man deshalb für die zweite Hälfte der Verbrauchsperiode mit Vorteil eine der zwei übrigen Sorten berücksichtigen.

Rezepte

Früchteauflauf

800 g Früchte (Aprikosen, Zwetschgen oder Aepfel), 1–3 Löffel Zucker, 60 g NUSSA, 200 g Zucker, 4 Eigelb, Saft und Schale von ½ Zitrone, 200 g Mehl, ½ Paket Backpulver, 4 Eiweiss. — Aprikosen und Zwetschgen in Hälften, Aepfel in Achtel schneiden und mit Zucker bestreuen. Das NUSSA schaumig rühren, Zucker, Eigelb und Zitronensaft dazugeben, rühren bis alles schäumt und dann abwechselnd das mit dem Backpulver vermischte Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunter ziehen. Die Hälfte der Teigmasse in eine gut ausgefettete Auflaufform geben, die gezuckerten Früchte darüber verteilen, mit dem Rest des Teiges zudecken und im Ofen backen. Vor dem Servieren den Auflauf mit Puderzucker übersieben.

Tomatensauce:

250 g Tomaten oder ein Döschen Tomatenpüree (ca. 2½ Löffel), 2 Löffel NUSSELLA, 2 Löffel Mehl (auch Paidol), 2 Tassen veg. Bouillonbrühe, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzinke.

Die geraffelten Zwiebeln und Knoblauch werden