

sieltä kotiimme tulko tyhjillä sydämillä, sillä niin ei tule Pääsiäinen oikeen pidetyksi.

## 88 KYLMÄNNEISTA POTATISTA.

*Maamiehen Ystävä n:o 14 6.IV 1844*

10 Tämän vuotinen kova talvi on varmaan kylmänyt potatit monen miehen kellarissa ja vahingoitanut niitä, jotka ei ole ymmärtäneet heitä oikein käyttää; minkätähden M. Y. rientää ilmoittamaan, ettei potatit sitä vasten ole pilalla, että he ovat kylmänneet, ja myös neuvomaan, miten heitä käytetään, että he vielä kelpaisi elatukseksi.

Potatien kotimaassa, Amerikassa, jossa heitä ittestään kasvaa, antaavat asukkaat potatinsa kylmätä, polkevat niitä hienoksi jaloillaan kuorta pois saaksensa, panevat ne säkkiin taikka vasuun, joka 2 eli 3 päivä pidetään juoksevassa veessä, josta ne sitten pois nostetaan, pannaan kuivamaan päivän paisteseen ja jauhetaan jauhoksi. Niistä he valmistavat ruokaa ja leipää; ja senkaltainen jauho pysyy monta vuotta pilaamata.

20 Amerikasta Potatit tuotiin Europaan, sitten on jo kolmatta sataa vuotta, vaikkei niitä Ruottiin saatu ennenkuin 1726 ja sieltä vasta meidän maahamme. Ei mikään vilja ole niin kiireesti levinnyt, eikä mikään niin hyödylliseksi nähty. Siitä on jo opittu valmistamaan viinaa, leipää ja monenlaista servintä, ja kuin ne nyt vielä kylmätty-änsäkin kelpaavat, niin ei kyllin saata kiittää sitä Jumalan vilja.

Ruotissa tehään seuraavalla tavalla jauhoja kylmänneistä potatista. Potatit pannaan sammioon, kaksi kolmatosa sisällepidostaan. Sitten se täytetään kylmällä vedellä, joka ensipäivänä kaksi kertaa muutetaan. Sen jälkeen ei tarvitte vettä muuttaa kuin kerran päivässä, jos ei vahtoa näy veden päällä eli hapan hajua tunnu potatissa, jossa tapauksessa vettä muutetaan kaksi kertaa vuorokauessa. Sillä tavalla ne liotetaan. 6–10 päivää, sen jälkeen kuinka lämpymässä paikassa heitä pidetään, ja kuinka useen vesi muutetaan. Potatit hajovat sitten ja muuttuvat puuroksi, mutta pitää vielä liotettaman 2–3 päivää ja vesi silloin neljä kertaa päivässä muutettaman.

Veden muuttaminen tapahtuu paraiten sillä tavalla, että tuuman verta sammion pohjasta tehään tapin reikä, josta vesi pois lasketaan. Reiän eteen pannaan olkia, ettei vesi mennessään veisi potatin jauhoja, jotka laskeentuvat sammion pohjalle.

40 Kuin nyt potatit ovat hajonneet ja lionneet, niin se puuro pannaan karkeisiin säkkiin, jotka puserretaan hyvin, että vesi lähtee pois. Sitten se levitetään vatteen taikka lakanoiten päälle ja pannaan kuivamaan päivän paisteseen eli uuniin, jossa leipää on paistettu, taikka, mikä on kaikkein paras, senkaltaiseen huoneseen, jossa tuuli sopii sitä kuivamaan. Sillä jota pikemmin se kuivaa, sitä kauniimpi jauho siitä lähtee.

Jos taas kovin kuumassa paikassa kuivatetaan, niin tapahtuu että se puuro muuttuu sarvonnäköisiksi paloiksi, jossa tapauksessa niitä pitää myllyssä jauhaa jauhoiksi eli muutoin survoa hienoksi.

50