

Verwendung einer Salzlösung beim Kartoffelkochen

Um mit unsern Kartoffelbeständen sparsam zu wirtschaften, ist schon wiederholt auf das Kochen der Kartoffeln in der Schale (Bellkartoffeln) hingewiesen worden. Da aber verschiedene Sorten von Kartoffeln hierbei vollständig zerfallen, empfiehlt sich die Verwendung einer konzentrierten Salzlösung von 400 Gramm auf 1 Liter Wasser, in der die Kartoffeln 18 bis 20 Minuten lang gar werden, ohne nach Salz zu schmecken. Diese Lösung kann dauernd benutzt werden, wenn man sie klärt. Sie hat auch den Vorteil, daß man größere Mengen Kartoffeln in einem großen Kessel kochen kann, ohne daß die untern zerdrückt werden, da die Kartoffeln in der Salzlösung schwimmen. An Stelle des Speisesalzes kann auch Viehsalz verwandt werden, sofern es mit einem indifferenten Stoff denaturiert ist. Ferner eignet sich eine konzentrierte Salzlösung zur Frischhaltung von Kartoffeln, die seht keimen und welk werden, sowie von Gemüse. Das Verfahren ist von Dr. F. Mehns, z. Z. Hauptmann der Landwehr und Kompagnieführer E.-L.-J.-R. 133, 3. Komp. erprobt und wird von ihm empfohlen.