

**Vorsicht beim Verbrauch neuer Kartoffeln.**

Die ungeduldige Erwartung, mit der jedermann bei der allgemeinen Kartoffelknappheit dem Erscheinen der neuen Kartoffel auf dem Marke entgegenblickt, kann leicht zu nicht wieder gut zu machenden Schäden führen. Die „Samb. Z.“ schreibt: Die Kartoffel ist nun einmal eigentlich keine Sommer-, sondern eine Herbstfrucht und die sogenannten Frühkartoffeln sind ein künstliches Züchtungsprodukt von allerdings gerade in der heutigen Zeit hervorragender Bedeutung. Die Frühkartoffel kann und wird weder im Ertrage noch vor allen Dingen im Nährwertgehalt und damit in der Haltbarkeit jemals die Spätkartoffel erreichen, daher vermeidet der erfahrene Landwirt, sie in größerem Umfange anzubauen, als ihn die Verhältnisse dazu zwingen. Auch beim Genuß der Frühkartoffeln ist eine gewisse Vorsicht geboten, da sich in den nur selten vollständig ausgereiften Knollen ein unter gewissen Umständen für den Menschen schädlicher Stoff befindet, dessen Wirkung man am besten aufhebt, wenn man beim Kochen der Kartoffeln einige Körner Kümmel hinzusetzt. Beim und unmittelbar nach dem Genuß frischer Kartoffeln empfiehlt es sich dringend, alle Getränke, besonders Wasser, zu vermeiden, da andernfalls sehr erhebliche Erkrankungen eintreten können. Beim Beachten dieser kleinen Merkmale ist der Genuß frischer Kartoffeln vollständig unbedenklich. Wenn gesagt würde, daß die Frühkartoffeln ein allerdings unentbehrlicher Nothelfer sind, so muß es als durchaus ungewöhnlich bezeichnet werden, wenn etwa in den Knollen schon gut entwickelte Spätkartoffeln vor ihrer

völligen Ausreife zu Nahrungszwecken, sei es für Mensch oder Tier, ohne allerdingste Notwendigkeit herangezogen werden. Ausgereift ist die Kartoffel nur dann, wenn das Kraut vollständig weiß geworden ist, und nur dann hat sie ihren vollen Nährwert. Der an und für sich schon hohe Wassergehalt der Kartoffel beträgt bei unreifen Knollen bis zu 90 v. H., man kann sich leicht ausrechnen, was da noch für Nährwerte übrig bleiben. Eine gut ausgereifte Kartoffel hat 24 bis 25 Stärkewerte pro Doppelzentner, dagegen vermindern sich diese bei zu früh geernteten Knollen auf 15 bis 17 Stärkewerte. Die schon bei dem Genuß von Frühkartoffeln leicht auftretenden Krankheitserscheinungen treten beim Verbrauch von zu früh geernteten Spätkartoffeln viel leichter und stärker auf, denn die unreifen Knollen enthalten das für den menschlichen und tierischen Körper gleich schädliche Solanin. Der unerfahrene Kartoffelbauer lasse sich also durch die herrschende Knappheit nicht verleiten, Spätkartoffeln vor ihrer völligen Reife zum Gebrauch heranzuziehen, er würde seine und anderer Leute Gesundheit gefährden und viele für uns so überaus wichtige Nährwerte vernichten. Die Frühkartoffel kann und wird uns über die Zeit bis zur Reife der Spätkartoffeln hinweghelfen.