

**Aufbewahrung von Kartoffeln.**

Die nunmehr einsehende größere Zufuhr von Kartoffeln veranlaßt viele Haushaltungen, sich größere Mengen von Kartoffeln zu beschaffen. Hierzu sei bemerkt, daß sich Frühkartoffeln im allgemeinen nicht zur längeren Aufbewahrung eignen, zumal bei der diesjährigen großen Feuchtigkeit. Auch der verhältnismäßig geringe Stärkegehalt der Frühkartoffeln bringt ein leichteres Verderben mit sich. Wer sich jedoch aus irgendwelchen Gründen Frühkartoffeln einlegen will, der muß sie erst sorgfältig mit der Hand verlesen. Alle angeflohenen, verletzten oder bereits angefaulten Kartoffeln müssen ausgeschieden und zum sofortigen Verbrauch bereitgestellt werden. Die aufzubewahrenden Kartoffeln sind in einem luftigen, möglichst dunkeln Raum eventuell unter leichter Zudeckung mit altem Zeitungspapier aufzubewahren, keinesfalls darf die Aufbewahrung in schlecht gelüfteten Kellern erfolgen, besonders dann nicht, wenn in den Kellern Anlagen für Zentralheizung oder Warmwasserversorgung vorhanden sind. Schnelles Verderben würde die unausbleibliche Folge sein. Für die Hausfrauen sei hier noch ein kleiner Wink gegeben, wie sie ohne Schwierigkeiten schwärzlichen Kartoffeln die schöne weiße Farbe wiedergeben können. Bei solchen Kartoffeln setzt man dem Kochwasser kurz vor dem Garwerden einen Löffel Essig bei und läßt sie dann vollends weich kochen. Die Knollen werden dann die normale weiße Farbe zeigen, ohne im Geschmack irgendwie beeinflusst zu sein.