

Die Kartoffelversorgung der Großstädte.

Von Professor Dr. Meberger (Gießen).

Fr

Mehr noch als in den letzten Jahren dürfte im kommenden Winter die Kartoffelversorgung unserer Großstädte von besonderer Bedeutung für die Volksernährung sein. Es scheint daher nicht unwichtig, sowohl die technischen wie auch die wirtschaftlichen Gesichtspunkte, die bei dieser Kartoffelversorgung eine Rolle spielen, hier einer Betrachtung zu unterziehen.

Die im Frühherbst geernteten, weichen Frühkartoffeln lassen sich nur schlecht versenden und sind von geringer Haltbarkeit. Die Großstädte werden daher nicht umhin können, sofern der freie Handel und die direkte Versorgung des Verbrauchers unmittelbar beim Erzeuger ausgeschlossen ist, größere Kartoffelmengen zu beziehen und diese unter Vermeidung längerer Lagerung durch eine möglichst große Zahl von Verteilungsstellen (Kleinhandelsstellen) den Verbrauchern so rasch als möglich zugänglich zu machen. Großstädte, wie Frankfurt a. M., würden deshalb am besten so verfahren, daß sie mit einem Frühkartoffel-Uberschußgebiet Verträge dahin abschließen, wonach ihnen aus diesem Uberschußgebiet je nach Bedarf wöchentlich 20—40 Waggon Kartoffeln oder mehr geliefert werden, die sofort verteilt werden.

Ab Mitte September etwa fallen die Bedenken gegen die Haltbarkeit der Kartoffel weg. Von nun an können die Großstädte sehr wohl die Kartoffelmengen, die sie innerhalb 1—2 Wochen verbrauchen, auf Vorrat beziehen und in gut gelüfteten Kellern in einer etwa 40—50 Zentimeter hohen Schicht lagern. Die Einsammlung von größeren Vorräten ist auch in dieser Zeit noch nicht unbedingt empfehlenswert, sie wird am besten etwa Anfang Oktober in die Wege geleitet.

Die Frage, ob es überhaupt empfehlenswert sei, für die Großstädte größere Mengen von Kartoffeln aufzustapeln, ist von verschiedener Seite, zum Teil unter Entwicklung recht verschiedener Anschauungen, wiederholt in der Öffentlichkeit behandelt worden. Es mögen zur Klärung der Verhältnisse nur folgende Punkte angeführt werden:

1. Die Aufbewahrung größerer Mengen frischer Kartoffeln für die Zwecke menschlicher Ernährung ist unumgänglich notwendig, da alle durch die Trocknung usw. für diesen genannten Zweck hergestellten Erzeugnisse bisher noch keinen vollwertigen Ersatz der frischen Kartoffeln darstellen.

2. Die Raumverhältnisse in der Großstadt machen es in vielen Fällen für den einzelnen minderbemittelten Bürger wie für die minderbemittelte Familie häufig unmöglich, eine wirklich befriedigende Aufbewahrung von Kartoffeln durchzuführen.

3. Ein gewisser, jede Zeit greifbarer Kartoffelvorrat ist für die Versorgung der Großstädte unerlässlich, da während der Wintermonate mit Rücksicht auf die Frostgefahr der Kartoffelbestand zeitweilig unmöglich wird, andererseits im späten Frühjahr und in den Sommermonaten die alten Kartoffeln ohne schwere Schäden den Transport nicht vertragen.

Unter diesen Umständen ist es für jede Großstadt unabwiesbare Pflicht, eine bestimmte Kartoffelmenge, die für die Ernährung der Gesamtbevölkerung mindestens 2 bis 3 Monate ausreichen sollte, aufzukaufen, und technisch richtig, jederzeit leicht greifbar, ohne besondere Verluste aufzubewahren.

Am günstigsten für den Kartoffeleinkauf ist zweifelsohne die Zeit von Ende September bis Ende Oktober, denn um diese Zeit geben die in der Kartoffelernte stehenden Landwirte die Kartoffeln gern ab. Die Kartoffeln selbst sind frisch und fest, vertragen bei sachgemäßer Behandlung jede, auch die weiteste Beförderung und kommen (normales Wetter vorausgesetzt), frostfrei in die Unterkunftsräume. Die Frage der Aufbewahrung ist für den Nichtfachmann zweifelsohne das Schwerste, und die vielen Fehler, die auf diesem Gebiete im Laufe der beiden Kriegsjahre von manchen Stadtverwaltungen gemacht worden sind, und die mit beträchtlichen unersehbaren Verlusten an Nahrungsmitteln verbunden waren, zeigen unwiderleglich, daß hier in sehr vielen Fällen wirkliche Fachkenntnis fehlt und daß in sehr vielen Fällen außerdem versäumt worden ist, wirklich sachverständige Personen zu Rate zu ziehen.

Die Einlagerung der Kartoffeln als Wintervorrat erfolgt am besten in Mieten. Zur Herstellung dieser Mieten kann jeder trockene, der Überschwemmungsgefahr nicht ausgesetzte, in der Nähe der Stadt liegende Lagerplatz Verwendung finden. Die Miete wird derartig hergestellt, daß man auf einen Raum von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Meter Breite und 4 bis 6 Meter Länge eine, etwa 10 Zentimeter hohe Sandschicht aufschüttet. Sodann stellt man über diesen Mietenplatz zwei dachförmig aneinandergelagerte Lattenrost, deren einzelne Stäbe im Abstand von 1 Zentimeter voneinander befestigt sind. Diese Lattenrost haben die Länge der gewünschten Miete (des ganzen Mietenplatzes, also etwa 4 bis 6 Meter) und eine Breite von etwa 1 Meter; sie werden dachartig über dem Mietenplatz zusammengestellt, wobei 3 bis 5 in den Boden gerammte Pfähle als Stütze dienen. Auf diese Lattenhorden werden nunmehr die Kartoffeln aufgelagert. Die Höhe der Lagerung auf der Horde sollte 40 Zentimeter möglichst nicht überschreiten. Auf die auf der Horde lagernden Kartoffeln wird eine leichte Schicht Stroh und auf diese Strohschicht je nach Temperatur eine 4 bis 6 Zentimeter hohe Erdschicht aufgelagert. Die Bedeckung der Miete soll im Frühherbst bei wärmerer Temperatur nicht zu stark sein; tritt größere Kälte ein, so kann durch Auflagerung einer stärkeren Erdschicht oder aber durch Auflagerung von Dünger, Stroh usw. der Frostgefahr entgegen gewirkt werden.

Der vordere Teil der Kartoffelmiete, der unter dem von