

* Ueber die Verwertung verdorbener Kartoffeln wird uns vom Kartoffelverwertungsverband e. V. in Neubrandenburg geschrieben: Bei der in diesem Jahre herrschenden Kartoffelknappheit ist es von außerordentlicher Wichtigkeit, alle dem Verderben ausgesetzten Bestände zur menschlichen Ernährung nutzbar zu machen. Die angefrorenen und angefaulten Kartoffeln sind keineswegs wertlos. Sie können für die menschliche Ernährung sehr gut durch Trocknen erhalten werden. Selbst aus stark angefaulten Kartoffeln lassen sich noch vorzügliche, durchaus einwandfreie Kartoffelflocken herstellen, die sowohl zur Brotstreckung als auch zu Futterzwecken verwandt werden können. Die kranke und angefaulte Substanz der Kartoffel wird bei der Verarbeitung ausgewaschen und nur die noch vorhandenen gesunden Teile der Knollen werden getrocknet. Das so gewonnene Produkt ist dem aus gesunden Kartoffeln hergestellten Fabrikat vollständig gleichwertig. Es ist von reiner weißer Farbe, von vortrefflichem Geruch und Geschmack und von unbegrenzter Haltbarkeit. Um die gefährdeten Kartoffeln vor dem völligen Verderben zu schützen, wird dringend empfohlen, sie schnellstens den Kartoffeltrocknereien zuzuführen. Da die Fabriken jedoch nur größere Mengen bearbeiten können, so empfiehlt es sich, seitens der größeren Gemeinden — Stadtverwaltungen — Sammelstellen dieser schlecht haltbaren Kartoffeln einzurichten, die die Kartoffeln an die Trocknereien weiterzugeben haben. Die so erzeugte Trockenware kann den Lieferanten mit Genehmigung der „Tela, Berlin“, zurückgegeben werden. Die Trocknungskosten sind verhältnismäßig gering, und vor allem werden dem Vaterlande wertvolle Nährstoffe erhalten.