

### Der erste Kartoffelersahstag.

In der städtischen Viktualienhalle hat gestern an fünf städtischen Kartoffelverkaufsstellen und auf den übrigen Märkten der angekündigte Kleinverkauf deutscher Speiserüben als Kartoffelersahstag begonnen. Das Publikum bekundete reges Interesse für das neu dargebotene billige Gemüse. Die bei uns fast unbekannteren „Bruden“, riesige Rübenköpfe, das Stück bis zu 2 Kilogramm und noch schwerer, aber auch kleinere, lagen auf Körben ausgebreitet, darüber die Tafel: „Verkauf deutscher Speiserüben, per Kilogramm 26 Heller.“ Die Rüben sind von dunkelgrauer Farbe, sie haben lange Stengel. Städtische Kartoffeln gab es gestern nicht, und das Publikum wendete sich bald, als es die ersten Käufer bei den „Brudenständen“ sah, gleichfalls diesen zu. Jeder erhielt ohneweiters das gewünschte Quantum, zumeist 1 bis 2 Stück. Bis mittags waren rund 3000 Kilogramm verkauft. Die Samstag und Donnerstag, wo der städtische Kartoffelverkauf aussetzt, werden die Haupttage der deutschen Rüben sein. Da genügende Mengen des Artikels gesichert sind, wird man auch in den nächsten Wochen an kartoffellosen Tagen die Rüben als Ersatz selbst auch für eine Reihe anderer, jetzt im Preise ziemlich erhöhter Gemüse beziehen können.

Ein Funktionär des städtischen Markantes Großmarkthalle, der ein Probe Kochen deutscher Speiserüben eigens veranstaltet hatte, berichtet darüber: Das Resultat war durchaus befriedigend. Die fertige Speise schmeckte genau wie Kohlrüben, vielleicht sogar besser, da der typische Kohlrüben geschmack nicht so deutlich wahrnehmbar ist. Es ist nicht zu zweifeln, daß die Geschicklichkeit unserer Hausfrauen mit Rücksicht auf die Verwendungsfähigkeit des neuen Erzeugnisses sowohl als eingebrannte Rüben, als Gemüse ohne Fett, als Salat und zu Suppen den Bruden bald eine bleibende Rolle im Anhilfsspeisezettel der Kriegszeit zuweisen dürfte. Noch rascher wird natürlich das Kochen (Dämpfen) bei entsprechender Vorbereitung erfolgen, die ja leicht möglich ist.