

Nutzbarmachung erfrorener Kartoffeln.

Wien, 23. Februar.

Vom Volksernährungsamte wird mitgeteilt: Es herrscht in vielen, insbesondere Verbraucherkreisen, die Auffassung, daß erfrorene Kartoffeln für menschliche Ernährung ungeeignet seien; in vielen Haushaltungen werden erfrorene Kartoffeln einfach weggeworfen. Die Auffassung, daß erfrorene Kartoffeln nicht mehr genießbar gemacht werden können, ist irrig. Die erfrorenen Kartoffeln sind bis zum Verbrauch kalt zu lagern, damit sie unter keinen Umständen aufstauen. Sie werden vor dem Verbrauch 12 bis 20 Stunden (je nach dem Grad der Gefrierhärte) hindurch in kaltes Wasser gelegt, das zweckmäßiger Weise erneuert werden kann. Sie dürfen dann nicht geschält werden, sondern werden in der Schale gekocht. Durch diese Behandlung verlieren die Kartoffeln ihren süßen Geschmack und sind nichterfrorenen Kartoffeln durchaus gleichwertig.