

Nutzbarmachung erfrorener Kartoffel.

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 Kartoffel nicht mehr genießbar gemacht werden können, ist irrig. Die erfrorenen Kartoffeln sind bis zum Verbrauch kalt zu lagern, damit sie unter keinen Umständen auftauen. Sie werden vor dem Verbrauch 12 bis 20 Stunden (je nach dem Grad der Gefrierhärte) hindurch in kaltes Wasser gelegt, das zweckmäßigerweise erneuert werden kann. Sie dürfen dann nicht geschält werden, sondern werden dann in der Schale gekocht. Durch diese Behandlung verlieren die Kartoffeln ihren süßen Geschmack und sind nichterfrorenen Kartoffeln durchaus gleichwertig.