

15./X. 1917

15
27

* Die Aufbewahrung der Winterkartoffeln. Schutz gegen Frost und Fäulnis sind die Grundlagen für jede Kartoffelaufbewahrung. Die Räume sollen frostfrei, aber nicht zu warm sein. 2—6 Grad ist die Temperatur, bei der sich die Kartoffeln am besten halten. Außerdem ist für genügende Durchlüftung Sorge zu tragen, da sie sich sonst erhitzen und in Fäulnis übergehen. Daher sind Räume, in denen Kartoffeln liegen, durch Anbringen von Lüftungslappen, Öffnen der Fenster usw. gut zu durchlüften. Im Herbst benützt man dazu die kühlen Nächte, im Winter die frostfreien Tage. Räume, die bei guter Durchlüftung nicht auf 6 Grad abzukühlen sind, sind ungeeignet zur Aufbewahrung. Kartoffeln, die sich halten sollen, müssen gesund sein. Daher sind alle Kartoffeln, die längere Zeit aufbewahrt werden sollen, beim Einbringen oder bald nachher zu verlesen und alle kranken oder verletzten Kartoffeln zuerst zu verwerten. Ausführlichere Angaben über die Lagerung der Kartoffeln sind aus dem Flugblatt Nr. 15 der kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft: „Das Einmieten der Kartoffeln“ (P. Parey, Berlin SW. 11) und aus der auf Veranlassung des Kriegsernährungsamts herausgegebenen Schrift: „Die Kartoffellagerung unter Kriegsverhältnissen beim Erzeuger, Verteiler und Verbraucher“ von Geh. Reg.-Rat Dr. D. Appell (Reimar Hobbing, Berlin SW. 61) zu ersehen. Die Hauptstellen für Pflanzenschutz, die in allen Bundesstaaten, in Preußen in jeder Provinz vorhanden sind, sind in der Lage, beratend bei der Kartoffellagerung mitzuwirken.