

höherer Rang zukommt, als der einer gelegentlichen Zuzufuhr, und daß bei regerem Kartoffelgenuß viel zweckmäßiger an tierischem und pflanzlichem Eiweiß gespart werden kann, als selbst bei der üblichen Brotnahrung. Die Ausnützung der Kartoffel ist eine vorzügliche und ihre Anwendung wegen der außerordentlich verschiedenen Art der Zubereitung eine abwechslungsreiche. Darum wird das kartoffelhaltige Brot, das ja nunmehr unser tägliches Brot sein wird, eine in bezug auf Nährwert und Schmackhaftigkeit sehr wertvolle Bereicherung unserer Nahrungsmittel sein. Jetzt, wo man sich auf die Kartoffel, ihre Nährkraft und ihre vielseitige Verwendungsmöglichkeit besonnen hat, ist es auch an der Zeit, alles daran zu setzen, ihre Ausnützung möglichst zu erhöhen. Und da möchten wir vor allem eine ganze Breche für die „Pellkartoffel“. Man soll dafür eintreten, daß die Kartoffel möglichst in der Schale auf den Tisch gebracht wird und man kann dafür eine große Zahl von beweiskräftigen Gründen anführen. Die Kartoffel, die in der Schale gekocht wird, wird viel weniger ausgelaugt und ist viel besser im Geschmack. Auch bei sorgfältigster Schälung geht der am meisten nahrhafte und schmackhafte Teil, der sich gerade unter der Schale befindet, verloren. Und was das wichtigste ist: auch beim sorgfältigsten Schälen geht mehr als ein Viertel des Gewichts für die menschliche Ernährung unwiederbringlich verloren. Nun ließe sich freilich dagegen einwenden: was von der Kartoffel abgeschält wird, läßt sich zur Viehfütterung benützen. Aber leider werden ja — wenigstens in den städtischen Haushaltungen — die Kartoffelabfälle nicht gesammelt. Es würde auch schon genügen, wenn wenigstens die bei Tisch abgezogenen dünnen Schalen der Kartoffeln allgemein gesammelt und der Landwirtschaft für die Viehfütterung zur Verfügung gestellt würden. Der Wert der „Pellkartoffel“ ist aber noch viel höher einzuschätzen, wenn man folgendes überlegt: In den Gastwirtschaften wird mit den Kartoffeln eine maßlose Verschwendung getrieben, die noch viel größer ist, als der übermäßige Verbrauch an Brot durch den zu unbeschränkter Verfügung stehenden Brotkorb. Fast jedem Fleischgericht legt in Deutschland der Gastwirt zwei bis drei geschälte Kartoffel bei. Aber nur in den seltensten Fällen werden eine oder zwei von dem Gast wirklich gegessen. Die anderen wandern nutzlos in die Küche zurück.

Woran liegt das? Die Gäste würden die Kartoffeln sehr gern essen, wenn sie nur schmackhaft wären. Aber die ohne Schale gekochte Kartoffel schmeckt ja nur, wenn sie frisch ist, und es ist in einem großen Wirtschaftsbetrieb nicht ohne weiteres möglich, stets frische Kartoffeln zu liefern. Stehen die Kartoffeln lange, so werden sie wässrig oder hart, jedenfalls geschmacklos. Gegen diesen außerordentlich weit verbreiteten Mißstand, der einen großen nationalen Verlust an wichtigen Nahrungsmitteln bedeutet, muß und kann eingeschritten werden. Je höher ein Gericht geschätzt wird, mit um so größerer Sorgfalt wird es zubereitet. Unsere österreichischen Bundesgenossen wenden viel größere Sorgfalt auf die Zubereitung der „Erbsäpfel“, als wir. Es gibt kaum ein österreichisches Wirtshaus, in dem man nicht jederzeit schmackhafte und frische Kartoffeln bekommen kann. Das liegt daran, daß man dort die Kartoffel nicht als eine selbstverständliche Beilage betrachtet, sondern daß sie genau wie der Salat und das Kompott ein Gericht für sich darstellt. Auch bei uns sollten die Wirte sich entschließen, und das Publikum sollte sich daran gewöhnen, daß nur auf besondere Bestellung Kartoffeln zu den einzelnen Gerichten gereicht werden. Selbstverständlich müßte hierfür gezahlt werden. Der Preis kann ein ganz geringer sein. Dadurch würde der Gast das Recht auf genießbare Kartoffeln bekommen, und der Wirt würde in der Lage sein, frische und schmackhafte Kartoffeln zu liefern. Und er könnte auch den Wünschen der Gäste über die Art der Zubereitung Rechnung tragen. In der Kriegszeit würde es natürlich nützlich sein, wenn nur die „Pellkartoffeln“ für wenige Pfennige gegeben, dagegen jede andere Zurechtung etwas teurer berechnet würde. Jeder Vorteil, der durch verständiges Sparen an Nahrungsgrundstoffen erzielt wird, gilt dem Wohl unseres Volkes. Darum mag die Verschwendung der Kartoffeln bei uns aufhören. Jeder Einzelne, der in seiner Familie oder im Wirtshause in diesem Sinne wirkt, tut ein patriotisches Werk. „Spare in der Zeit, so hast Du in der Not.“

Die Kartoffel als Nahrungsmittel.

Der unterschätzte Nährwert. — Vorzügliche Ausnützung. — Die „Pellkartoffel“.

Im „B. L.“ bringt Dr. G. Zehden einen auch für unser Vaterland überaus beachtenswerten Artikel über die Bedeutung der Kartoffel als Kriegsnahrungsmittel. Der bekannte Arzt führt aus:

Wenn dereinst die Geschichte des Weltkrieges von 1914 geschrieben werden wird, so wird sie nicht zum wenigsten der deutschen Männer gedenken müssen, die in meisterlicher Weise für die Erhaltung des Volkswohles und der Volksernährung Vor Sorge getroffen haben. So wie die Erzherzogin unserer Wehrkraft das Erstaunen der Welt erregt hat, ebenso muß die Großzügigkeit und mustergültige Vor Sorge für die Erhaltung der Nährkraft unseres Volkes Anerkennung und Bewunderung finden. Freilich sollen uns beruhigende Erklärungen aller Art nicht zu einem sorglosen Verbrauch verleiten. Vor allem verträgt der Fleischgenuß schon aus gesundheitlichen Gründen durchaus eine Einschränkung, zumal da in Deutschland heute durchschnittlich mehr Fleisch genossen wird, als selbst in England. Aber jeder Einzelne will ja bei uns heute mäßiger und sparsamer sein als früher. Und darum werden die Verordnungen über einen haushälterischen Verbrauch unserer Hauptnahrungsmittel nicht nur gern befolgt, sondern als ein Beweis weiser und vorausschauender Vor Sorge gepriesen.

Eines besonderen Wohlwollens hat sich hierbei die Kartoffel zu erfreuen gehabt, die jetzt nicht mehr ein oft gar zu sehr vernachlässigter Freund sein, sondern ein treuer, viel umworbener Bundesgenosse werden wird. Nachdrücklich und mit Recht wird darauf hingewiesen, daß der Nährwert der Kartoffel erheblich unterschätzt wurde, daß ihr ein viel