

Die Aufbewahrung der Kartoffeln.

Der Professor der Technischen Hochschule Dr. C. Frunwirth schreibt uns: Die wichtige Rolle, die die Knollen der Kartoffel in diesem Jahr für die menschliche Ernährung spielen, bringt es mit sich, daß ihrer entsprechenden Aufbewahrung mehr Aufmerksamkeit zugewendet werden muß. Die Aufbewahrung durch den Handel oder in landwirtschaftlichen Betrieben ist auf eine sachgemäße Winterlagerung der Kartoffeln eingerichtet und bei solcher haben die Knollen jetzt auch noch nicht oder nur ganz unbedeutend die Knospen, die in den sogenannten Augen sitzen, ausgetrieben. Dagegen sah ich jetzt schon Kartoffeln, die in Kellern in Wein im Privatbesitz aufbewahrt waren, mit langen gelben Trieben, die bekanntlich für Mensch und Vieh gesundheitschädlich sind und vor der Verwendung entfernt werden müssen. Während des ganzen Winters veratmet die Knolle einen Teil ihrer als Reservestoff eingelagerten Stärke, die ja zugleich der für die Ernährung wichtigste Stoff der Knolle ist. Diese Lüftung und damit der Verlust von Nahrungstoffen ist um so größer, je wärmer die Knollen lagern, und nimmt von Oktober ab von Monat zu Monat zu, ist im April etwa zweimal so stark als im November. Durch Lagern in kühlem, wenig über 0 Grad warmem Keller und Lüften desselben bei niedriger Temperatur im Herbst und selbst einem Teil des Winters oder Lagerung in entsprechenden Erdmieten wird der Verlust herabgesetzt. Auch das Austreiben, das besonders starke Verluste, und zwar auch solche an den stickstoffhaltigen Reservestoffen mit sich bringt, ist bei derartiger Aufbewahrung geringer. Unter anderen, also ungünstigen Verhältnissen ist jede Einlagerung größerer Mengen von Kartoffeln jetzt zu unterlassen, da sie bald zu einer fast vollständigen Entwertung der Masse führt. Es kann, wenn unter solchen Verhältnissen größere Mengen von Knollen schon vorhanden sind, nur an die Anwendung eines Verfahrens gedacht werden, das

seinerzeit Schrieber empfohlen hat. Nach diesem werden die Knollen in Wasser, dem 2 Prozent Schwefelsäure zugesetzt wurden, durch zehn Stunden belassen, dann wird mit reinem Wasser nachgespült und hierauf werden die Knollen, nachdem sie in dünner Schichte trocken geworden sind, aufbewahrt. Die Behandlung zerstört die Knospen und die äußersten Teile der Knolle, und die Verluste werden dadurch für längere Zeit fast vollständig vermieden. Eine gesundheitliche Schädigung bei Genuß derartiger Knollen ist, wenn diese bei ihrer Verwendung geschält werden, ausgeschlossen. Der Verlust durch das Schälen ist gegenüber den Verlusten bei stark austreibenden, warm gelagerten Kartoffeln bedeutungslos.