

## EBt Kartoffeln.

Durch das Wolffsche Büro wird folgender Aufruf verbreitet:

Es ist bekannt, daß wir glücklicherweise noch reichlich Kartoffeln haben. Es ist aber jetzt die Zeit, wo sie durch Auskeimen schwinden und durch Fäulnis verderben. Zwar werden mit allen verfügbaren Vorrichtungen Dauervorräte hergestellt; aber das genügt nicht; um nicht kostbare Nährmittel vergehen zu lassen, müssen jetzt viel Kartoffeln frisch verzehrt werden. Wenn wir zum Abendessen Kartoffeln kochen, sparen wir an Brot, also an Getreide; dieses aber ist haltbar und wird eine wertvolle Reserve für den Winter.

Kocht viel Kartoffeln und ein wenig fettes Fleisch mit jungen Gemüsen (zum Beispiel Spinat, Kohlrabi, Wirsing Kohl, Möhren, Gurken) zusammen, die dadurch großen Nährwert erlangen. Kocht Kartoffeln mit frischem Seefisch, Klippfisch, Salzfisch oder Salzhering, eßt Kartoffelklöße mit Fruchtbeigeh (Pflaumenmus, Rhabarber, Stachelbeeren) oder kalt in Buttermilch, bereitet Kartoffelsalat, saure Kartoffeln mit brauner Tunke, mit Senf, Meerrettich, Dill oder anderen Kräutertunken.

Man kann Kartoffeln zu sehr viel schmackhaften, nahrhaften und billigen Gerichten verwenden, auch wenn man an Fleisch und Fett spart. Sie brauchen also nicht zu verderben.

Schade, daß man die Fülle der Kartoffelvorräte erst jetzt bemerkt, wo die Strategie der Zurückhaltung, die unsere Landwirte betrieben haben, nun auf sie selbst zurückwirkt. Aber — essen wir Kartoffeln!