

Trocknen Sie selbst Ihre Kartoffeln!

Prof. Dr. H. Mehner schreibt:

Aber schnell! Die Kartoffeln treiben jetzt lange Keime und werden deshalb jeden Tag wertloser. Zum Teil faulen sie auch, wenn sie feucht sind, bei der Sommerwärme. Dieselbe Sommerwärme gestattet und befördert aber ihre Erhaltung. Bereits ist von landwirtschaftlicher Seite darauf hingewiesen worden, daß man die rohen Kartoffeln geschält in Scheiben schneiden kann und dann in geeignetem luftigen Raum in wenigen Tagen auszutrocknen vermag. Ein anderes Verfahren der Trocknung hat den Vorzug, im Haushalt anwendbar zu sein, weil das Erzeugnis dabei nicht leicht verdirbt. Man schält die gekochten Kartoffeln, zerkleinert sie in beliebiger Weise, zum Beispiel auf einer Reibe, einer Fleisch-, Semmel- oder Gemüsezerkleinerungsmaschine und preilet sie auf einem sauberen Tuch an staubfreier Stelle aus, gerade wie man im Haushalte Nudelsteig trocknet. Eine dünne Schicht der lockern Kartoffelmasse trocknet schnell und ist dann langezeit haltbar. Die gekochten und getrockneten Kartoffeln lassen sich für eine Menge von Haushaltungszwecken mit demselben Erfolg verwenden wie die frischen. Als Trockenraum ist keine große Fläche erforderlich. Auf Grund eines Versuchs des Verfassers würde bereits ein größerer viereckiger Eßtisch für 10 Pfund Kartoffeln genügen. Wer in kleinen Orten eine Kammer oder einen Trockenboden hat, kann dort noch viel mehr Kartoffeln auf einmal trocknen. Aber bleiben wir bei 10 Pfund. Wenn die Hausfrau außer der gewöhnlichen Mahlzeit noch 10 Pfund Kartoffeln kocht, so ist das eine geringe Arbeit. Sie kann dann am Nachmittag die Kartoffeln verarbeiten und bei gutem Sommerwetter bis zum Abend beinahe fertig trocknen, wenigstens so weit, daß die geliebten Kartoffeln am andern Tage auf einem ganz kleinen Raume Platz haben und weiter trocknen können, ohne zu schimmeln. Eine fleißige Hausfrau rettet in dieser Weise in zwei Wochen ungefähr $1\frac{1}{2}$ Zentner ihrer Kartoffeln vor der Entwertung. Der getrocknete Kartoffelgrieß oder die Kartoffelgraupen sind dann jederzeit ein willkommenes Hilfsmittel, wenn die Kocherei einmal schnell gehen soll. Sie sind fast zu allen Kartoffelgerichten gut zu brauchen. Man kann sie in einem staubdichten Sack aus Zeug oder Papier an luftigen Orten hängend aufbewahren, genau wie die Hausmehlmüdeln und das Mehl. Die Hausfrau kommt bei der eigenen Trocknung sehr billig zu bequemen und wohlschmeckenden Vorräten, welche sie sonst aus den Fabriken der Kartoffeltrocknungsgesellschaft durch die Vermittlung der Händler unterverhältnismäßig teuer unter allerlei Namen kauft. Möchten die Hausfrauen wenigstens mit einem Topf Kartoffeln oder mit einem übriggebliebenen Rest von einer Mahlzeit sogleich einen Versuch machen, um sich zu überzeugen, wie schnell und billig sie ein neues Hilfsmittel für ihre Küche sich herstellen können, welches ihren etwa im eigenen Haushalt vorhandenen Kartoffelvorrat zu guter Verwertung bringt, und bei der Herstellung aus eigens dazu gekauften Kartoffeln, die bekanntlich jetzt wieder billig sind, dem vaterländischen Nahrungsschatz Massen von Vorräten erhält.