

**Trocknet eure Kartoffeln selbst.**

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 **E r h a l t u n g**. Bereits ist von landwirtschaftlicher Seite darauf hingewiesen worden, daß man die rohen Kartoffeln geschält in Scheiben schneiden kann und dann in geeignetem luftigem Raume 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 gelochten Kartoffeln, zerkleinert sie in beliebiger Weise, zum Beispiel auf einer Reibe, einer Fleisch-, Semmel- oder Gemüsezerkleinerungsmaschine und breitet sie auf einem sauberen Tuche an staubfreier Stelle aus, gerade wie man im Haushalt Nudelteig trocknet. Eine dünne Schicht der lockeren Kartoffelmasse trocknet schnell und ist dann lange Zeit haltbar. Die gelochten und getrockneten Kartoffeln lassen sich für eine Menge von Haushaltzwecken mit demselben Erfolg verwenden, wie die frischen. Als Trockenraum ist keine große Fläche erforderlich. Auf Grund eines Versuches des Verfassers würde bereits ein größerer viereckiger Tisch für zehn Pfund Kartoffeln genügen. Wer in kleinen Orten eine Kammer oder einen Trockenboden hat, kann dort noch viel mehr Kartoffeln auf einmal trocknen.

Aber wir bleiben bei zehn Pfund. Wenn die Hausfrau außer der gewöhnlichen Mahlzeit noch zehn 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 geriebenen Kartoffeln am andern Tage auf einem ganz kleinen Raum Platz haben und weiter trocknen können, ohne zu schimmeln. Eine fleißige Hausfrau rettet in dieser Weise in zwei Wochen ungefähr eineinhalb Zentner ihrer Kartoffeln vor der Entwertung. Der getrocknete Kartoffelrietz oder die Kartoffelgrauen 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 Hausmachernudeln und das Mehl. Die Hausfrau kommt bei der eigenen Trocknung sehr billig zu bequemen und wohlschmeckenden Vorräten, die sie sonst aus den Fabriken der Kartoffeltrocknungsgesellschaft durch die Vermittlung der Händler unverhältnismäßig teuer unter allerlei Namen kauft.

Möchten die Hausfrauen wenigstens mit einem Topf Kartoffeln oder mit einem übrig gebliebenen Rest von einer Mahlzeit sogleich einen Versuch machen, um sich zu überzeugen, wie schnell und billig sie ein neues Hilfsmittel für ihre Küche herstellen können, das 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.

Prof. Dr. S. M e h n e r.