

### Die Lagerung der Speisefkartoffel.

Die kaiserlich biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Berlin gibt für die sachgemäße Aufbewahrung der Speisefkartoffel, eine ungemein wichtige Sache der Volksernährung, folgende Anleitung: Vorbedingung für eine längere Lagerung ist, daß nur gesunde Kartoffel eingebracht werden, und daß die Aufbewahrungsräume kühl und trocken sind. Alle Kartoffel sind daher zunächst zu verlesen. Bei den derzeitigen Arbeiterverhältnissen auf dem Lande ist es kaum zu vermeiden, daß das Auslesen nicht so sorgfältig geschieht wie in normalen Zeiten. Auch können bei der Verladung immer noch Beschädigungen eintreten. Es müssen daher die gelieferten Kartoffeln möglichst sofort nach Empfang durchgesehen und alle kranken und verletzten ausgesondert werden. Als krank sind anzusehen alle Kartoffeln, die weiche Stellen haben. Sie sind für die Aufbewahrung am gefährlichsten, da diese Fäulnis, die Nafzfäule, nicht nur fortschreitend die einmal erkrankten Knollen in wenigen Tagen in eine unangenehm riechende Faulmasse verwandelt, sondern weil die Faulmasse die Nachbarknollen ansteckt. Langsamer verläuft die Trockensäule, kenntlich zunächst durch verfärbte, später einsinkende Flecken der Schale, wo das Fleisch in eine braune zunderartige Masse verwandelt wird. Aber auch alle derartig erkrankten Kartoffeln müssen ausgelesen werden, da auch die Trockensäule ansteckend ist. Weiter sind noch zu entfernen alle bei der Ernte verletzten oder von Tieren an-

genagten oder sonst beschädigten Knollen, sowie solche mit größeren Druckstellen. Die demgemäß vom Hauptbestand ausgelesenen zur Aufbewahrung untauglichen Kartoffeln sind möglichst bald zu verwerten. Sind die Kartoffeln, etwa infolge Ernte bei nassem Wetter, feucht, so sind sie möglichst dünn auszubreiten, damit sie zunächst abtrocknen. Später kann man sie höher aufschütten, keinesfalls aber höher als einen Meter. Aufbewahren in Säcken ist, abgesehen von dem bestehenden Mangel an Säcken, zu vermeiden, weil in solchen infolge der natürlichen Verdunstung sich leicht Feuchtigkeit ansammelt, die zur Fäulnis führt. Will man kleine Vorräte in Kisten oder Fässer lagern, so sind in den Böden behufs Erleichterung des Luftwechsels viele Löcher zu bohren; am besten wird der Boden durch Latten ersetzt. Außerdem sind solche Behälter nicht unmittelbar auf den Boden, sondern hohl auf Holzklöße, Backsteine und dergleichen zu stellen. Auch wenn die Kartoffeln in Kellern aufgeschüttet werden sollen, ist es besser, sie auf einen hohl liegenden Lattenrost, als unmittelbar auf den Boden zu legen, so daß etwa noch anhaftende Erde durchfallen und sich keine Feuchtigkeit am Boden ansammeln kann. Ebenso wichtig wie der Schutz der Kartoffeln vor Nässe ist aber die Einhaltung der richtigen Wärmeverhältnisse im Aufbewahrungsräum; die obere Grenze für eine Aufbewahrung bildet eine Wärme von 8 Grad Celsius ( $6\frac{1}{2}$  Grad Reaumur). Größere Wärme begünstigt das Faulen. Kartoffeln dürfen daher nicht in der Nähe von Heizrohren oder warmen Wänden aufgeschüttet werden. Ist der Keller an sich warm, so muß durch reichliche Lüftung für Abkühlung gesorgt werden. Die Lüftung wird zweckmäßig so lange dauernd durchgeführt, bis die Temperatur unter 8 Grad gefallen ist; dann ist gelegentlich zu lüften, um ein Steigen der Wärme und Ansammlung der Luft zu verhüten; auch im Winter kann und muß deshalb bei frostfreiem Wetter gelüftet werden. Nach unten darf die Temperatur keinesfalls zu tief herabgehen. Die Kartoffel erfriert zwar erst bei  $-2$  Grad. Aber abgesehen von der Gefahr, daß schon bei geringer Kälte einzelne Kartoffeln erfrieren und dann verfaulen, werden die Kartoffeln durch längeres Lagern bei niederen Temperaturen süß und damit ungenießbar. Die Temperatur sollte daher nicht unter  $+4$  Grad Celsius (3 Grad Reaumur) sinken. Süßgewordene Kartoffeln gewinnen ihren ursprünglichen Geschmack allerdings wieder, wenn man sie vor dem Gebrauch ein bis zwei Tage lang in einen warmen Raum bringt. Besser ist es aber, wenn man durch geeignete Aufbewahrung die Zuckerbildung in den Kartoffeln vermeidet. Richtig behandelte und eingekellerte Kartoffeln werden sich, ohne an Geschmack einzubüßen, bis tief in den Sommer hinein halten. Doch empfiehlt es sich, wird in der Regel sogar notwendig sein, im Laufe des Winters den Kartoffelvorrat des Haushalts ein- bis zweimal umzulegen und dabei durchzusehen. Alle irgendwie zweifelhaften Knollen müssen dabei ausgelesen werden. Im Spätwinter oder Frühjahr, wenn die Kartoffeln keimen, sind die Keime abzubrechen, um dem Welken vorzubeugen und die Haltbarkeit zu verlängern.