

Nutzbarmachung erfrorener Kartoffeln.

Erfrorene Kartoffeln sind bis zum Verbräuche kalt zu lagern, damit sie unter keinen Umständen austauen. Vor dem Verbräuche werden sie zwölf bis zwanzig Stunden hindurch (je nach dem Grade der Gefrierhärte) in kaltes Wasser gelegt, das zweckmäßig erneuert werden kann. Sie dürfen dann nicht geschält werden, sondern werden in der Schale gekocht. Durch diese Behandlung verlieren die Kartoffeln ihren süßen Geschmack und sind nichterfrorenen Kartoffeln durchaus gleichwertig.