

Kaiserliche Biologische Anstalt
für Land- und Forstwirtschaft.
Berlin-Dahlem.

Die sachgemäße Aufbewahrung der Speisekartoffeln

Ist eine der wichtigsten Maßnahmen im Interesse der Volksernährung. Jeder, der Kartoffeln lagert, seien es kleine Mengen, wie sie in den Haushaltungen aufbewahrt werden, oder große Bestände, wie in landwirtschaftlichen Betrieben, bei Gemeinden und wirtschaftlichen Verbänden, hat die Pflicht, alles zu tun, um die Kartoffeln gesund und gebrauchsfähig bis zum Verbrauch zu erhalten.

Die Vorbedingung für längere Lagerung ist, daß nur gesunde Kartoffeln eingebracht werden und die Aufbewahrungsräume kühl und trocken sind.

Alle Kartoffeln 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 Versendung 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 Naßfäule, 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 Trockenfäule, kenntlich zunächst durch verfärbte später einsinkende Flecken der Schale, unter der das Fleisch in eine braune zunderartige Masse verwandelt wird. Aber auch alle derartig erkrankten Kartoffeln müssen ausgelesen werden, da auch die Trockenfäule ansteckend ist. Weiter sind noch zu entfernen alle bei der Ernte verletzten oder von Tieren angenagten 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 Fässern 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 u. dergl. 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 Aufbewahrungsraume, die obere Grenze für eine Aufbewahrung bildet eine Wärme von 8°C ($=6\frac{1}{2}^{\circ}\text{R}$). 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° gefallen ist, dann ist gelegentlich zu lüften, um 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 etwa -2° . Aber abgesehen von der Gefahr, daß schon bei geringer Kälte einzelne Kartoffeln erfrieren und dann faulen, werden die Kartoffeln durch längeres Lagern bei niederen Temperaturen süß und damit ungenießbar. Die Temperatur sollte daher nicht unter $+4^{\circ}\text{C}$ ($=3^{\circ}\text{R}$) sinken. Süß gewordene Kartoffeln gewinnen ihren ursprünglichen Geschmack allerdings wieder, wenn man sie vor dem Gebrauch 1–2 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 eingelagerte 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 irgend wie 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.

Für größere Bestände ist das Einmieten die letzte Art der Aufbewahrung. Über die Anlage von Kartoffelmieten handelt Flugblatt Nr. 15, das die Kaiserliche Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Berlin-Dahlem (Verlag Paul Parey) herausgegeben hat (Einzelpreis 5 Pfennig). Das Einmieten ist aber unter Umständen nicht möglich, wenn z. B. die Kartoffeln auch während starken Frostwetters zugänglich sein sollen. Werden in solchen Fällen Keller benutzt, so schütte man auch hier die Kartoffeln nicht unmittelbar auf den Boden, sondern auf hohlgelegte Lattenroste und mache die Lagen nicht höher als höchstens einen Meter. Um eine bessere Raumausnutzung zu erzielen, kann man mit Hilfe einiger Balken und Bretter Fächer einbauen. Selbstverständlich ist für gute Lüftung zu sorgen. Auch bezüglich der Wärmeverhältnisse gelten dieselben Regeln wie bei Haushaltsvorräten. Größere Vorräte müssen natürlich öfter nachgesehen werden.