

Zeitgemäße Mitteilungen über Kartoffellagerung und Gesundheitserhaltung derselben. — Einige Kochrezepte von Frau Melanie Z a d. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Das größte Augenmerk muß nun den eingewirtschafteten Haushaltungsartikeln gelten, damit die Vorräte, die man sich eingekauft hat, nicht verderben. Wie man Fett aufbewahrt, weiß jede Hausfrau, und auch wie man es hüten muß, damit man recht lange damit auskommt. Die in Garantol oder Wasserglas eingelegten Eier sind nun vorzunehmen und zwar nimmt man aus den Gläsern nur so viel Eier heraus, als man braucht, die anderen läßt man im Glas.

Weniger bekannt ist es, wie man die größeren Quantitäten Kartoffel, die man mit Mühe und Not erlangte, „sachgemäß“ aufbewahrt. Die Kartoffel müssen gesund und gebrauchsfähig erhalten werden, sonst nützt der größte Vorrat nichts.

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

Es müssen die gelieferten Kartoffel 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 Naxfäule, nicht nur fortschreitend die einmal erkrankten Knollen 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 die Trockenfäule ansteckend ist. Weiter sind noch zu entfernen alle bei der Ernte verletzte oder von Tieren angenagte oder sonst beschädigte Knollen sowie solche mit größeren Druckstellen. Die bemengte 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 Boden 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 in Aufbewahrungsräume, die obere Grenze für eine Aufbewahrung bildet eine Wärme von 8 Grad Celsius (6 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 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 Grad.

Süßgewordene Kartoffel werden folgendermaßen behandelt: Vor Gebrauch 1 bis 2 Tage lang in einen warmen Raum stellen. Besser ist es aber, wenn man durch geeignete Aufbewahrung die Zuckerbildung in den Kartoffeln vermeidet. Wichtig behandelte und eingekellerte Kartoffel 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.

Rezepte für zeitgemäßes Kochen in der Kochkiste von Frau Melanie Z a d, Leiterin der zeitgemäßen Wirtschaftsführung der „Höh“:

(Kartoffelspeise.) 20 bis 30 Dekagramm Schweinefleisch werden mit 2 Büschel Dillkraut, 2 Hände voll Sauerrampfer, 1 Prise Salz, etwas Zwiebel und Knoblauch braun angebrüht (zirka 10 Minuten), mit 1 Kochlöffel Reis- oder anderem Mehl bestäubt, ein bis eineinhalb Kilogramm in Stücke geschnittene Kartoffel dazugegeben, mit Wasser aufgießen, aufkochen lassen, bis es gut wallt und auf 1 1/2 bis 2 Stunden in die Kochkiste stellen. (Auch ohne Fleisch zu machen.)

Zu dieser Weise kann man Paradeiserdäpfel, Paprikaerdäpfel, Gemüseerdäpfel, Topfenerdäpfel, Rahmerdäpfel, Kappernerdäpfel, Schwammerlerdäpfel, Käseerdäpfel zc. bereiten.

(Bohnengericht.) Ein halbes Kilogramm Bohnen und ein 1/4 Kilogramm Nischert rein waschen und mehrere Stunden im Wasser liegen lassen. Der Nischert wird in etwas feingehackter Zwiebel, Majoran, Thymian und 10 Dekagramm Wurst rasch ein bißchen angeröstet. Mit Wasser aufgegoßen, werden die Bohnen hinzugegeben, ein Stäubchen Natron beigemischt und fest aufkochen gelassen (nicht salzen — Hülsenfrüchte werden erst, nachdem sie fertig sind, gesalzen) und in die Kochkiste gestellt. Kochdauer 3 bis 4 Stunden. Wenn fertig, nach Belieben säuern. Kann auch ohne Wurst oder Fleisch bereitet werden. (Selschfleisch eignet sich am besten.) Gewürzt schmeckt diese Speise am vorzüglichsten.

(Kohlfleisch.) 30 bis 40 Dekagramm würfelig geschnittenes Schweinefleisch wird mit nudelig geschnittenem Kohl und 3 ebenfalls nudelig geschnittenen Kartoffeln, dem man etwas feingewiegte Zwiebel, Petersilie, Majoran, wenig Pfeffer und Knoblauch beifügt, angebrüht, mit 2 Kochlöffel Mehl gestaubt, mit Wasser aufgegoßen und, wenn gut aufgeköcht, auf 2 Stunden in die Kiste gestellt.

(Kaiserbombe.) 6 Löffel Maisgrieß und 6 Löffel Maismehl werden mit Wasser oder Milch, 2 Löffel Fett, 1 Prise Salz, 1 Tasse geriebenem Mohn, Nüsse oder Lebzelteln (kann auch weglassen) am Feuer zu einem dicken Brei gekocht. Ausgekühlt, rührt man 3 Dotter, etwas Zitronengeschmack und Rum, zuletzt den Schnee von den 3 Eiklar hinzu, füllt die Masse in die gut ausgestäubte Form (erst einsetten, dann mit Polentamehl stauben) und gibt die Form bis zur Hälfte in das siedende Wasserbad, läßt 10 Minuten ankochen und stellt sie auf 1 Stunde in die Kochkiste. Obst oder Mussoß dazu. (Zucker nach Belieben.)

(Schinkenpudding.) Von 30 Dekagramm aufgeweichtem Brot oder Zwiebad, 4 Eiern, Fett, feingewiegter Petersilie und Salz macht man einen Utrieb, gibt 30 Dekagramm des vorher in 4 Löffel Polentamehl gerösteten Selschleisches hinein und gibt zuletzt den Schnee der 4 Eiklar nebst einer kleinen Prise Natron hinzu, bringt es in die Form und stellt es nach 5 Minuten langem Ankochen in die Kochkiste. Herausgenommen, wird es in Scheiben geschnitten und zum Spinat oder auch zu Saucen serviert.

(Leberpudding.) Von 2 Eiern, Fett, Petersilie, etwas Zwiebel, Knoblauch, einer Prise Majoran wird ein Utrieb gemacht; 1/4 Kilogramm in Wasser geweichtes Brot, 4 Eßlöffel Polentamehl, 20 Dekagramm geschabte Rindsleber hineingerührt, 1 Messerspitze Natron dazugemischt und in den bestäubten Mobel gegeben. In einem passenden Topf in das siedende Wasserbad hineingegeben, 5 Minuten ankochen lassen und in die Kiste rasch hineinstellen.

(Mohr im Hemd (Haselnußpudding.) In von 4 Eiern festem Schnee wird langsam hineingerührt: 4 Dotter, 14 Dekagramm Staudzucker, etwas Vanille, 14 Dekagramm geriebene Haselnüsse, 5 Eßlöffel Polentamehl, 1 Messerspitze Natron, in dem bestäubten Mobel nach 5 Minuten langem Ankochen in die Kochkiste rasch hineinstellen. Mit Milchschabeau oder Creme servieren.