# Wie die Erdäpfel am besten aufzubehalten seyen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **1 (1779)**

Heft 43

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-543986

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Der Sammler.

## Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Drei und vierzigtes Stück.

### Wie die Erdäpfel am besten aufzubehalten seyen.

Der Nutzen der Erdäpfel ist besonders auch deswegen groß und wichtig, weil sie sich über den Winter bis spät in das Frühjahr, zum Gebrauch für Menschen und Vieh, aufbehalten lassen. Wenn das nicht wäre, so würde ihnen zu ihrer Empfehlung etwas sehr wesentliches mangeln. Man weist es aber schon, daß sie ohne weitere Mühe gut bleiben, wenn sie nur vor dem Frost gesichert sind, und wer sollte nicht das nemliche von dem reichen Segen dieses Jahres auch hoffen und erwarten dörfen? Die Erdäpfel sind durchgehends wohl gerathen, in Ansehung der Menge sowohl, als ihrer Grösse; man hat sie beim schönsten Wetter graben und ansammeln, und trocken in ihre Winterquartiere bringen können, und zählt nun auf reichliche Nahrung. Aber nein, zu seiner grösten Bestürzung bemerket der besorgte Hausvater an eben diesen Früchten eine neue Krankheit, ein unvermuthetes frühzeitiges Verderben derselben, das ihn nicht nur des zu besorgenden Schadens, und der vielen Hausthieren wegen, die er mit denselben theils mästen, theils den Winter über erhalten wollte, in Verlegenheit setzt, sondern das sogar vielen armen Leuten mit Hunger drohet. Es findet sich nemlich, daß die diesjährigen Erdäpfel schon itzt, und nicht nur hin und wieder sondern fast allgemein,

übernatürlich faulen. So schreibt man mir aus dem Domleschg, und so hab ich schon vorher von einigen in meiner Nachbarschaft klagen hören. Ich weiß daß verschiedene Leute in dem Dorfe Igis schon ganze Zeinen voll als völlig unbrauchbar haben wegwerfen müssen. Etwas das sich bei Menschen Gedenken um diese Zeit kaum zugetragen hat. Die Erdäpfel, die vor 10 oder 14 Tagen ganz frisch eingesammelt worden, sind itzt schwarz, weich, und riechen übel. *) Wenn man sie kochet, werden sie so hart als Steine, und bekommen eine Mißfarbe. Die Schweine weigern sich sie zu fressen, und Menschen können sie gar nicht geniessen; es ist billig zu förchten, daß sie ihrer Gesundheit nachtheilig seyn würden. Nicht nur in Kellern, sondern auch in luftigern Behältnissen verderben sie. Auch können die allzugrossen Haufen an dem Uebel nicht Schuld seyn, denn arme Leute, die kaum 4 bis 6 Viertel haben, klagen darüber. Wie soll man es anfangen, um diese Frucht zu retten, und dem Mangel vorzubeugen? Was kann man thun, wenn das Uebel so um sich greifen sollte, um sich des nöthigen Saamens auf künftiges Jahr zu versichern? Der Verlust für eine einzige Haushaltung ist schon groß, und was würd es nicht im ganzen betragen.

Die Sache ist wichtiger, als sie es dem ersten Anblick nach zu seyn scheint, und verdient Aufmerksamkeit. Es sind freilich nur Erdäpfel, aber der Mangel ist immer ein Uebel er werde nun durch die Erdäpfel veranlaßt, oder durch etwas anders.

Es

*) Sie fangen meistens in der Mitte an zu faulen, oder ganz schwammicht zu werden, indessen man ihnen von aussen noch nicht viel ansiehet. Sie geben wenn man sie drückt viel Wasser von sich.

Es sind, was die Ursache des frühzeitigen Verderbens der Erdäpfel in diesem Herbste anbetrift, dreierlei Vermuthungen möglich. Es ist bekannt, daß wenige von diesen Früchten ganz von dem starken Frost des vorigen Winters verschont geblieben sind, und gewiß genug, daß viele von denen zum Stecken bestimmten oder wirklich dazu angewandten Knollen in mehrerem oder minderem Grade auch davon getroffen worden; daß aber ganz erfrorne Erdäpfel die Kraft zu keimen und Knollen anzusetzen behalten, ist aus Erfahrungen erwiesen; könnte es also, da es sonst auf die gute und gesunde Beschaffenheit des Saamens so viel ankömmt, nicht seyn, daß die aus solchen verdorbenen Mutterknollen entsprungenen Früchte weniger haltbar wären? Diese, wenn es auch nur wenige sind, könnten unter die andern gemengt dieselben auch anstecken. Vielleicht findet man diese Vermuthung ganz ungegründet, und den Erfolg unwahrscheinlich. Ich wünschte aber doch, daß die Probe mit gefrornen und verdorbnen Erdäpfeln genau gemacht, und der Erfolg, er sey nun welcher er wolle, bemerkt würde. Eine andere Ursache könnte man in dem Ueberreifwerden der diesjährigen Erdäpfel suchen. Man weist, daß alle Herbstfrüchte wegen der in der spätern Jahrzeit auf einen guten Sommer erfolgten ungewöhnlich warmen Witterung früher reif geworden sind, bälder haben eingesammelt werden müssen, und dabei dennoch zeitiger waren, als in andern Jahren. Alle Früchte, wenn ihre Säfte einen gewissen Grad der Zeitigung, den sie in der warmen Witterung desto bälder erreichen, erlangt haben, neigen sich zum Verderben, und es ist eben deswegen zu förchten, daß auch das heurige Obst weniger haltbar seyn dörfte. Das Winterobst nemlich hat bereits auf den Bäumen und hernach, schneller als es seyn sollte, einen Theil derjenigen Zeitigung erlangt,

den-

den es erst im Keller und nur nach und nach hätte bekommen sollen; könnte nicht mit den Erdäpfeln auch so etwas vorgegangen seyn? Es hat zwar mit diesen Wurzeln nicht ganz eben die Beschaffenheit, wie mit dem Winterobst, welches ein gewisses Liegen erfodert, um genießbar zu werden; da indessen doch eine mehrere oder mindere Zeitigung der Erdäpfel selbst dem Geschmack und der Festigkeit nach, Statt hat, da sie eine gewisse Zeit nöthig haben bis sie ausgewachsen und reif sind, und diese Zeitigung durch den Einfluß der Witterung kann befördert werden, da sie über das keineswegs ausdaurende sondern jährige Würzeln sind, deren natürlicher Tod, sie mögen nun im Boden bleiben, oder eine Zeit lang ausser demselben aufbehalten werde, doch eben eine Fäulung ist, so läst sich eine Beschleunigung dieser Veränderungen bei den Erdäpfeln wie bei den Obstfrüchten durch gewisse auf ihr Wachstum wirkende Umstände dennoch vermuthen. Eine dritte Ursache ihres Verderbens könnte endlich die nach dem Ausgraben noch fortgedaurte ungewöhnlich warme Witterung seyn. Eben die Wärme welche die Gährung und das Versausen des Weins so sehr beschleuniget hat, hat bei unsern Erdäpfeln auch zu jener schädlichen Veränderung und Auflösung ihrer Bestandtheile Anlas geben können, und das um so viel mehr, wenn die angeführte zweite Ursache, nemlich ein Ueberreifen derselben im Boden, damit verbunden wird. Gemeiniglich ist die warme Zeit, wenn diese Früchte bei uns gegraben werden, schon vorbei, sie lassen sich dann in einer gemäßigten Kühle den Winter durch erhalten, und verderben erst im Frühjahr, wenn die Wärme zurückkömmt. Dieses Jahr verhielt es sich damit ganz anders, und es scheint, die Erdäpfel seyen nun auf einmal durch die erlittenen Veränderungen so weit vorgerückt, daß sie sich wirklich in

eben

eben dem Zustande befinden, in welchen sie sonst nach überstandenem Winter allererst im Frühjahr versetzt werden. Die letzte Vermuthung wird mir dadurch einigermassen wahrscheinlich, weil ich weiß, daß einige von denen Leuten, welche sich über dieses Verderben ihrer Erdäpfel beklagen, dieselben gar frühzeitig eingesammelt haben, indessen ich und andere, die solches um 10 bis 14 Tage später thun liessen, bis itzt noch nichts widriges an den unsrigen bemerkt haben. *) Ich überlasse es einem jeden von diesen Meinungen, welche er will, oder gar keine zu wählen, und genüge mich dem Landmann hier einen kurzen Unterricht zu geben, wie er die Erdäpfel überhaupt am besten aufbehalten, und vielleicht durch eine genauere Aufmerksamkeit, oder durch das Dörren vor dem frühzeitigen Verderben auch diesmal bewahren könne.

Um die Erdäpfel frisch aufzubehalten, muß man dieselben nicht naß, sondern trocken ins Winter Gehalter bringen; sind sie naß so faulen sie leicht. Diesem Uebel sind die in nassen Jahrgängen, oder in nassem Boden gewachsenen ebenfalls unterworfen.

Die vom Aushacken beschädigten, oder von Mäusen angefressenen Erdäpfel müssen abgesondert, und zuerst gebraucht werden, weil diese leichter faulen, und die andern anstecken würden. **) Aus eben dem Grunde ist auch sehr nöthig, die beim Ausgraben öfters unter den andern liegenden alten faulen Mutterknollen sorgfältig auszulesen. Sollten auch einige der zu oberst gelegenen von einem starken Herbstfrost Schaden gelitten haben, oder wie man es heist, erschreckt worden seyn, so muß man auch diese gleich beim Einsammeln von den übrigen absondern, und zur Schweinmastung brauchen.

Von keinen soll man die Erde abwaschen bis man sie brauchen will; sie erhalten sich besser. Einem Landmann der in diesem Stück zu ordentlich seyn wollte, faulten sie. Dieses Jahr sind sie, weil der Boden beim Ausgraben gar trocken war, ohne das wie gewaschen eingebracht worden; möchte das zu ihrem leichtern Faulen vielleicht auch etwas beigetragen haben?

Man

---

*) Nun zeigt sich eben dieses Verderben auch an den unsrigen; man wird das Uebel desto weniger bald gewahr, weil es mitten in den Haufen anfangt.

**) Ich finde daß die meisten verdorbenen solche verletzte Erdäpfel sind.

Man lege gleich beim Einsammlen, und wenn mans damals versäumt hat itzt, die grossen, die mittelmäßigen und die kleinen besonders. Man kann die grösten zur Speise für die Menschen, die mittelmäßigen zu Saamen, die kleinsten zur Viehmastung gebrauchen. Itzt scheint mir diese Absonderung desto nothwendiger, weil, wenn der Fehler im Ueberreiffen läge, die grossen oder ältesten der Fäulung am meisten unterworfen seyn mögten, *) die kleinsten hingegen am wenigsten. Deswegen würde ich auch rathen die mittelmäßigen und kleinen gesunden dieses Jahr besonders zu Saamen auszulesen und in nicht großen Haufen zu verwahren.

Der Ort, wo man sie aufbehalten will, muß vor dem Wasser und der Kälte gesichert seyn. Auch das zu starke Auströcknen giebt ihnen einen widrigen ranzichten Geschmack. In guten Kellern sind sie deswegen am besten verwahrt. Man belegt den Boden mit Stroh, streut trocknen Sand oder trockne Erde darüber; den Wänden nach legt man auch Stroh mit dergleichen Sand vermengt, auch bedeckt man den Haufen Erdäpfel mit Sand oder Erde, also daß sie gleichsam darinn begraben sind. Wer sie schichtenweise zwischen trocken Laub legt, kann sie desto länger bis in den Sommer gut aufheben. Auch in verschlagnen Fässern sollen sie sich, wie das Obst, lang und gut verwahren lassen.

Wer keinen Keller hat, aber Gelegenheit eine trockene Grube, besonders unter dem Dach zu machen, der kann sie auch so versorgen. Man muß den Boden und die Seitenwände der Grube mit trocknem Stroh wohl belegen, sie oben mit Breitern und Stroh bedecken, und etwann 2 Schuh hoch mit Erde bewerfen, und wenn sie unter freiem Himmel ist, sie so einrichten, daß das Regenwasser, oder der schmelzende Schnee ab und nicht in die Grube fliessen kann.

Noch ist ein anderes sicheres Mittel übrig, die Erdäpfel zum Gebrauch aufzubewahren, nemlich das Dörren. Wünschet jemand, (heist es in einem Zürcherischen Unterricht von Pflanzung und Nutzung der Erdäpfel) als ein klüger Haus oder Landes Vater, sich und den seinigen auch auf den Sommer, oder auf mehrere Jahre hin von dieser edlen Frucht, zu Ersparung des Brodtes und andere

*) Wirklich scheint dieses der Fall zu seyn. Nur an den grossen Englischen hab ich noch nichts bemerkt.

rer Lebensmitteln, einen Vorrath zu machen, so kann er die Erdäpfel, nachdem sie gesotten und geschält sind, grob oder klein zerbröcklen, oder zerstoßen, zermalmen, und sodann dörren.

Wer das Zerdrücken der gesottenen Erdäpfel nicht mit einem Stößel in einem Ständelein verrichten will, der kann sich dazu zweierlei Maschienen bedienen. Die eine besteht aus einem ausgehöhlten unten mit einer Sienen oder Siege versehenen Stück Holz; einem starken Stuhl, worein dies Holz kann fest gemacht werden; einem Stößel, der in dieß ausgehölte Holz als in eine Pumpe paßt, und einem Wagbaum; hat man nun geschälte Erdäpfel, so füllet man den Stiefel damit an, setzt den Stößel oben drauf, drückt und preßt, vermittelst des angemachten Wagbaums, die Erdäpfel durch die Siege in ein darunter gestelltes Geschirr; dieß geschieht ohne große Mühe; sonderheitlich wenn man die Erdäpfel warm durchdrücken kann. Jeder Holzarbeiter kann eine solche Maschiene verfertigen. Die andere hiezu auch sehr dienliche, aber etwas künstlichere Maschiene, ist eine Art Hanfsaamen Mülle mit 2 Walzen, die ungefehr 1 Schuh lang und 5 Zoll dick sind; diese beiden Walzen gehen, vermittelst eines Getriebs, je eine gegen der andern, fassen die oben drauf gelegten Erdäpfel und zerdrücken sie. Wer will kann sie auch, statt sie zu zerdrücken, mit einem Eisen schroten, oder mit einem Kabishobel schneiden lassen.

Das Dörren dieser zerbröckelten oder zerstossenen Erdäpfel geschiehet entweder auf dem Ofen, oder in demselben. Man kann auf einem Stubenofen von mittlerer Größe bei mäßiger Wärme wöchentlich mehr als 20 Pf. dürre Erdäpfel bekommen, die über so viel Pfund Mähl geben, die man auch grob oder als Mähl an trockenen Orten viele Jahre lang ohne Abgang oder Gefahr von Ungeziefer aufheben kann. Dies kann geschehen ohne daß man ein Stück Holz mehr verbrennen müste. Eine Fingers dicke Lage von Erdäpfeln wird in Zeit von 24 Stunden klingel dürre, wenn sie nur ein paar male gerührt werden. Man muß aber auf einmal nicht mehr unternehmen zu dörren, als wohl möglich ist, denn länger als 24 Stunden lassen sich die gesottenen und zerdrückten nicht aufbehalten, ohne Schaden zu leiden.

Im Ofen geht es auf geflochtenen oder gegitterten Dörrbrettern, besonders vermittelst des so genannten Zweschgenwagens, oder eigentlicher Dörröfen, noch hurtiger von statten.

Die

Die gröbern dürren Körner von Erdäpfeln geben mit Reis oder Erbsen, oder auch allein gesotten, gute Suppen. Mähl von gedörrten Erdäpfeln muset besser, oder giebt einen dichtern Brey, als von Kernen Mähl. Gleichviel Kernen und Erdäpfel Mähl, oder 1/3 von diesem und 2/3 von jenem giebt schmackhaftes Brodt, das an einem trockenen Orte aufbehalten länger als anderes Brodt neugebacken und gut bleibt.

Man kann die gedörrten Erdäpfel wie andere Frucht mahlen. Die Steine müssen aber nicht frisch gehauen, sondern ziemlich abgenutzt seyn; das durch den Beutel wie Krüsch oder Kleyen kommende, schüttet man nochmalen auf, und man wird keinen Abgang haben.

Ein Viertel rohe Erdäpfel von 35 bis 36 Pfunden giebt, nachdem sie gesotten, geschält und gedörrt worden bis 10 Pfund Mähl, und dieses giebt 16 1/4 Pf. Brodt; 10 Pf. Kernen und 10 Pf. Erdäpfel Mähl liefern an Teig und an Brodt 2 Pf. mehr als Kernen Mähl allein; 1/3 Roggen, 1/3 Kernen und 1/3 Erdäpfel Mähl giebt ein gutes Brodt. Weil das Erdäpfel Mähl etwas kurz ist, so nehme man es zum Hefel, damit es Zeit habe aufzugehen und geschmeidiger zu werden. Ein paar Pfund Bohnen Mähl, oder doppelt so viel, wenn man statt Kernen nur Roggen-Mähl, nemlich 10 Pf. von diesem und eben so viel Erdäpfel Mähl, braucht, macht daß solches Brodt weniger käsicht ausfällt.

Noch eins. Wenn Gefahr wegen Mangel von Saamen-Erdäpfeln auf künftiges Jahr wäre, so könnte man den Saamen aus den Saamenbollen zu sammeln und aufzubehalten suchen, da man Erfahrungen hat, daß sie auch aus dem Saamen können gezogen werden. Man zerreibt die Bollen, drückt die Saamen durch ein Drathsieb in ein Gefäß mit Wasser, wascht, säubert und trücknet sie. Läßt man den Frost über die Bollen gehen, oder sie vorher etwelcher maßen gähren, so kann man die Saamen desto leichter vom Mark absondern.

A. . . n.