Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 2

Artikel: Süsse Kartoffeln

Autor: Koblet, R.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516542

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Süsse Kartoffeln

von Qm. Oblt. R. Koblet, Zürich-Örlikon

Im Winter 1939/40 und in diesem Winter sind in manchem militärischen Haushalt süsse Kartoffeln auf dem Tisch erschienen. Derartige Kartoffeln werden selbst bei gutem Appetit nur mit Widerwillen gegessen; die Folge ist, dass ein Teil dieses für uns so wichtigen Nahrungsmittels in den Abfallkübel wandert. Um einer derartigen Verschleuderung vorzubeugen, mögen einige Hinweise auf die noch nicht allgemein bekannten Ursachen dieser Erscheinung und die Möglichkeiten zur Behebung des süssen Geschmackes am Platze sein.

Die beim Süsswerden sich abspielenden Vorgänge sind seinerzeit von Professor Müller-Thurgau eingehend studiert worden. Als wichtigstes Resultat stellte dieser Forscher fest, dass das Süsswerden mit dem eigentlichen Erfrieren nichts zu tun hat. Die Kartoffeln werden nämlich dann süss, wenn sie Temperaturen ausgesetzt werden, die über dem Gefrierpunkt der Knollen liegen. Eine starke Ansammlung von Zucker findet bei 0° C. statt, wesentlich schwächer ist die Zunahme des Zuckergehaltes schon bei +3° C. Der Zucker entsteht aus dem in den Knollen enthaltenen Stärkevorrat. Er sammelt sich bei niedriger Temperatur deswegen an, weil der Zuckerverbrauch infolge der schwächeren Lebenstätigkeit der Zellen viel geringer ist, als bei höherer Temperatur. Bringt man süssgewordene Kartoffeln nachträglich in einen wärmeren Raum, so wird der Zucker teilweise veratmet, teilweise in Stärke zurückverwandelt. Süsse Kartoffeln können daher leicht wieder genussfähig gemacht werden. Eine achttägige Lagerung bei 20° C. genügt in der Regel, um den süssen Geschmack weitgehend zum Verschwinden zu bringen.

Viel schlimmer als das Süsswerden ist das Gefrieren. Dieses tritt aber erst bei stärkerer Abkühlung ein. Der Gefrierpunkt der Kartoffelknolle liegt nach den Messungen von Müller-Thurgau bei etwa — 1° C. Es ist jedoch eine etwas stärkere Abkühlung (auf ca. — 3° C.) nötig, bis sich im Innern von ruhig lagernden Knollen die ersten Eiskristalle bilden. Die Einleitung des Gefriervorganges wird aber gefördert, wenn die Kartoffeln gestossen oder fallen gelassen werden. Hat die Eisbildung einmal begonnen, so schreitet der Gefriervorgang sehr rasch fort. Gefrorene Kartoffeln sind im Gegensatz zu den bloss süssgewordenen steinhart; sie werden nach dem Auftauen weich und schwammig und gehen rasch in faulige Zersetzung über. Die Gefahr des Erfrierens ist besonders gross beim Transport in Eisenbahnwagen und Fassungsfuhrwerken, wenn nicht durch gute Umhüllung mit Stroh und durch rasche Spedition das Eindringen der Kälte verhindert wird.

Was soll mit den durch tiefe Temperatur geschädigten Kartoffeln geschehen? Erfrorene Kartoffeln werden am besten sofort nach dem Auftauen gedämpft und als Schweinefutter verwendet. Im Gegensatz zu den erfrorenen sind die bloss süssgewordenen, äusserlich festgebliebenen Kartoffeln in ihrer Haltbarkeit nicht be-

einträchtigt; sie können auch, wie bereits bemerkt, durch Lagerung bei höheren Temperaturen wieder genussfähig gemacht werden. So einfach dieses Verfahren ist, so schwierig ist es vielfach, die Leute von seiner Wirksamkeit zu überzeugen. So sah ich mich im Winter 1939/40 genötigt, die Küchenchefs unseres Bataillons zu einer Degustationsprobe zu befehlen, wo ich ihnen Kartoffeln aus einem durch sechstägigen Aufenthalt im Bataillonsbureau entsüssten Posten vorsetzte. Selbstverständlich sollen nur soviele Knollen in Zimmerwärme gebracht werden, als in kurzer Zeit dem Konsum zugeführt werden können, denn die hohe Temperatur beschleunigt das Auskeimen und das Zusammenschrumpfen des Lagergutes. Man soll auch nicht aus Angst vor der Kälte eine zu hohe Lagertemperatur anstreben; namentlich ist, sobald die Aussentemperaturen es erlauben, eine regelmässige Lüftung der Aufbewahrungsräume vorzunehmen.

Die Kälteperioden des vergangenen und des laufenden Jahres haben uns wieder einmal die Bedeutung guter Keller deutlich vor Augen geführt. Ein tief im Erdboden oder im Felsen eingelassener Keller schützt unsere Vorräte an Kartoffeln und anderen Knollengemüsen gegen Kälte; er schützt infolge der guten Isolierung auch gegen die sommerliche Wärme, welche die Fäulnis des Lagergutes fördert und dadurch ebenso grosse Schäden hervorrufen kann wie die strenge Winterkälte.

Zum Artikel:

„Der Truppenhaushalt und seine national-ökonomische Bedeutung“

von Fourier Max Ammann, im „Fourier“ Nr. 10.

Den Ausführungen von Fourier Ammann sind recht gute Anregungen zu entnehmen, die meines Erachtens in den Fourierkreisen dankbar entgegengenommen werden.

Hingegen scheinen mir seine Angaben im Abschnitt 3 seines Artikels, den er seiner Dienstleistung als Kp. Fourier widmet, einer nähern, analytischen Betrachtung wert zu sein. Fourier Ammann hat eine Haushaltungskasse übernommen, die folgenden Stand zeigte:

Kassa: „unter der Gefrierpunkt“, ich nehme vorsichtigerweise an, es sei einfach kein Aktivsaldo vorhanden gewesen, also		Fr. —.—
Vpf. Abrechnung: zu viel gefasste Fleischportionen	1600	
Stand dieser H. K. nach 50 Tagen: Kassabestand		Fr. 1000.—
Vpf. Abrechnung: zu wenig gefasste Fleischportionen	400	
Reiner Vorschlag in 50 Tagen: Fleischportionen	2000	Fr. 1000.—

Es sind also jeden Tag Fr. 20.— oder, wenn man den von Fourier Ammann erwähnten durchschnittlichen Vpf.-Bestand von 150 Mann annimmt, pro Mann täglich rund 13 Rappen eingespart worden. Gleichzeitig wurden täglich 10 kg Fleisch weniger gefasst, d. h. statt 250 g wurden nur 190 g pro Mann und Tag