



749040 III, Rone
25

HAUPTVERBAND DER KARTOFFELWIRTSCHAFT IN DER ZENTRAKKAMMER FÜR DIE GESAMTWIRTSCHAFT
IM GENERALGOVERNEMENT

HAUPTGRUPPE ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT

Krakau im September 1942

A 407/11/89

Kraków we wrześniu 1942

MERKBLATT

für die

ULOTKA

Aufbewahrung von Kartoffeln Przechowywanie ziemniaków

Alljährlich gehen Tausende von Tonnen Kartoffeln durch fehlerhafte Behandlung für die Überwinterung verloren. Bedingung für eine gute Aufbewahrung ist jedoch, daß die Kartoffeln gesund und sauber sind und daß der Aufbewahrungsraum entsprechend warm gehalten wird sowie daß er trocken und luftig ist.

Aus den für die Aufbewahrung bestimmten Kartoffeln sind vorerst die kranken, verletzten, beschädigten und kleinen Knollen auszulesen. Zur Aufbewahrung soll nur **gutes Material** gelangen, welches durchsortiert und vom Erbesatz befreit ist und welches Zeit hatte nachzutrocknen, auszudünsten und auszukühlen.

Die optimale Wärme bei Aufbewahrung von Kartoffeln ist $+4^{\circ}$. Bei einer Temperatur von $2-8^{\circ}$ halten sich die Kartoffeln gut, bei Temperaturen unter 0° werden die Kartoffeln süß. Ein Erfrieren der Knollen tritt erst bei einer Kälte von -1 bis -2° ein, und bei einer Temperatur von $+8^{\circ}$ fangen sie an zu faulen. Die Erfahrung lehrt, daß bei Aufbewahrung von Kartoffeln ein weit größerer Schaden durch übermäßige Wärme als durch Frost entsteht.

Um also möglichst geringe Verluste zu haben, muß man die entsprechenden Bedingungen schaffen. Das erreicht man, indem man die Kartoffeln einkellert oder einmietet ^X.

Der Keller ist von allem Unrat zu säubern, zu lüften, auszuweißen und auszuschwefeln; der Kellerboden dagegen ist mit Kalk zu bestreuen. Die Kellerfenster sind bis Eintritt der Fröste (ausgenommen die warmen Stunden) Tag und Nacht offenzuhalten. Den Kartoffeln behagt die Kellerluft keineswegs, dagegen sehr ein Zwielficht. Die Kartoffeln dürfen höchstens 70 cm hoch aufgeschüttet werden. Je weniger gut die Kartoffeln, um so dünner muß die aufgeschüttete Schicht sein und können Konservierungsmittel wie Kalkstaub, Karsan oder Fortal angewendet werden. Größere Sicherheit geben die **Mieten**. Diese sind im Generalgouvernement hinsichtlich der Auf-

Rok rocznie tracimy tysiące ton ziemniaków przez błędy w zabezpieczeniu ich na zimę. Warunkami dobrego przechowania są: zdrowe i czyste ziemniaki, odpowiednia ciepłota oraz suchość i przewiewność pomieszczenia.

Z przeznaczonych na ten cel ziemniaków usuńmy kłęby chore, skaleczone, uszkodzone i drobne. Do przechowania idzie tylko **materiał wyborowy**, przesortowany, oczyszczony z ziemi i poddany po wykopaniu procesowi przeschnięcia, wyparowania i wystudzenia.

Optymalna ciepłota dla przechowywania ziemniaków wynosi $+4^{\circ}$. W temperaturze $2-8^{\circ}$ ziemniaki trzymają się dobrze. Poniżej 0° stają się słodkie, niżej -1 do -2° marzną, wyżej $+8^{\circ}$ gniją. Praktyka wskazuje, że większe szkody przy przechowywaniu powoduje zbyt wysoka temperatura — niż mróz.

Aby więc plon swój przechować z możliwie najmniejszą stratą, musi się stworzyć odpowiednie warunki. Cel ten osiągamy przez piwniczenie lub kopcowanie ^X.

Piwnica winna być oczyszczona z wszelkich odpadków, wywietrzona, wybielona, wysiarkowana, zaś dno posypane wapnem. Dla oszczędzenia pracy i odsiania ziemi stacza się ziemniaki z wozu do piwnicy po ukośnie ustawionej rynnie z listew. Aż do nadejścia mrozów (z wyjątkiem godzin gorących) okna piwnicy pozostają otwarte dniem i nocą. Ziemniaki nie znoszą piwnicznego zaduchu i wymagają półmroku. Wysokość zsyphu nie może przenosić 70 cm. Im gorszy materiał, tym cieńsza musi być warstwa oraz mogą być zastosowane środki konserwacyjne, jak pvl wapienny, karsan lub fortal.

Zawsze jednak lepsze rezultaty dają **kopce** i one stanowią u nas podstawowy sposób przechowywania ziemniaków. Należy je zakładać w miejscu sposobnym do nadzoru, na powierzchni gruntu przepuszczalnego, w terenie możliwie o pewnym skłonie, z zacho-

^{*}) Näheres in den Nr. 17 u. 18 der Zeitschrift „Musterbetrieb“ sowie in den Nr. 36 u. 37 des „Rolnik“ in den Artikeln „Aufbewahrung von Kartoffeln“ und „Kartoffelmieten“.

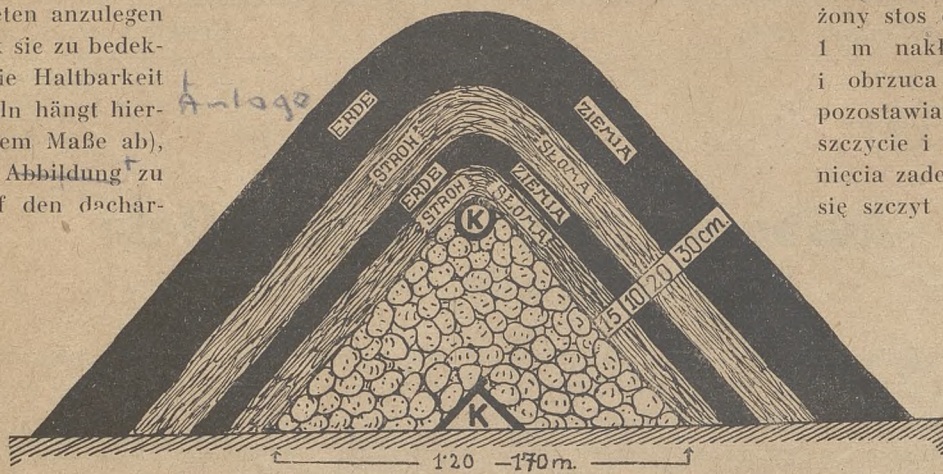
^{*}) Bliższe szczegóły w Nr. 17 i 18 „Gospodarki Wzorowej“ i w Nr. 36 i 37 „Rolnika“ z września b. r. w artykułach p. t. „Przechowanie ziemniaków“ i „Kopce ziemniaczane“.

bewahrung von grundlegender Bedeutung. Sie sind zu errichten an leicht zu beaufsichtigender Stelle auf einem Gelände mit leichter Hängigkeit, mit durchlässigem Boden und wenn möglich in Nord-Südrichtung (um sie vor Sonne und Frostwinden zu schützen). Wie die Mieten anzulegen und wie dick sie zu bedecken sind (die Haltbarkeit der Kartoffeln hängt hiervon in großem Maße ab), ist aus der Abbildung zu ersehen. Auf den dachartig bis zu 1 m Höhe aufgeschütteten Haufen legt man Stroh auf und bedeckt dieses ohne den First und die unteren Enden

leicht mit Erde. Damit kein Regen in die Miete eindringt, wird der First noch zusätzlich mit Stroh bedeckt. Nach 2—3 Wochen sind die Kartoffeln ausgedünstet, ausgetrocknet und abgekühlt. Nachdem die Wärme in der Miete unter $+5^{\circ}$ gesunken ist, wird nach Fortnahme der zusätzlichen Strohdecke in den Morgenstunden die Erdschicht verstärkt. Vorher ist jedoch durch den First ein Heubaum zu ziehen, wodurch man einen durch die ganze Miete gehenden Lüftungskanal erhält. Nachher wird eine Schicht Stroh oder Kartoffelkraut aufgetragen und mit Erde bedeckt, welche vor Eintritt der Fröste entsprechen verstärkt, festgestampft und ausgeglättet wird. Zum Abschluß dieser Arbeiten ist noch ein Graben in einer Entfernung von 60 cm um die Miete und Stoßkanten herum auszuheben. Es ist zu beachten, daß zum Einmieten der Kartoffeln keine Vertiefungen nötig sind, daß durch die Sanddecke der Frost leichter durchdringt, daß in nächster Nähe der Mietensohle keine Erde auszuheben ist, daß die Kartoffeln unmittelbar mit Kartoffelkraut nicht zu bedecken sind, weil dadurch die Kartoffelkrankheiten verbreitet werden, daß vor Eintritt der Fröste die Lüftungsöffnungen sorgfältig abzudichten sind, daß bei Auftreten feuchter Stellen oder Senkungen diese Stellen sofort zu öffnen und die schlechten Kartoffeln gründlich zu entfernen sind, und endlich, daß falls das Thermometer eine Wärme von $+8^{\circ}$ anzeigt, die Miete sofort aufzudecken und durchzulüften ist.

waniem kierunku z półnoocy na południe (w celu uchronienia kopców od słońca i mroźnych wiatrów). Sposób zakładania kopców oraz przeciętną grubość warstw okrycia (od czego głównie zależy trwałość ziemniaków) przedstawia rysunek. Na dachowato ułożony stos o wysokości do 1 m nakłada się słomę i obrzuca lekko ziemią, pozostawiając luki na szczycie i dole. Dla uniknięcia zadeszczenia okłada się szczyt dodatkowo słomą. Po 2—3 tygodniach ziemniaki się wypocą, przeschną i wychłodną. Gdy ciepota ich spadnie niżej $+5^{\circ}$, w godzinach rannych uzupełniamy, po zdjęciu słomy dodatkowej, warstwę ziemi. Przedtem przesuwamy szczytem stosu pawaz i w ten sposób tworzymy biegnący na przestrzał kanał wentylacyjny. Jeśli kopcujemy materiał nie całkiem pewny, urządzamy drugi kanał zbitý z desek środkiem podstawy kopca. Następnie dajemy warstwę słomy czy łęcin i obrzucamy ziemią, którą przed mrozami uzupełniamy do pożądanej grubości, utłaczamy i dokładnie wygładzamy. Kończymy robotę urządzeniem rowu w odległości mniej więcej 60 cm naokoło kopca, i spustów dla odprowadzenia wody z rowów. Pilnujemy, by myszy nie dziurawiły nam kopca i kontrolujemy ciepłotę wnętrza, zwłaszcza w pierwszych tygodniach, za pomocą stosownego termometru.

Pamiętajmy, że do kopcowania nie trzeba wykopywać zagłębień, że przez okrywę z piasku łatwiej przenika mróz, że nie należy blisko podstawy kopca podbierać ziemi, że nie wolno okrywać ziemniaków bezpośrednio łęcinami, bo to przyczynia się do utrwalania chorób ziemniaczanych, że przed nastaniem mrozów wyloty wentylacyjne trzeba starannie zatkać, że jeżeli pokażą się na kopcach podejrzone zawilgocenia lub zakłębnięcia, miejsca te trzeba rozebrać, ziemniaki przebrać, a złe odrzucić i wreszcie, że gdy termometr okaże ciepłotę $+8^{\circ}$, kopiec musi się odkryć i przewietrzyć.



LÜFTUNGSKANALE = K = KANAŁY WENTYLACYJNE

Schema der richtig angelegten Kartoffelmiete Schemat prawidłowego założenia kopca