Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 1 (1779)

Heft: 43

Artikel: Wie die Erdäpfel am besten aufzubehalten seyen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543986

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: 21.11.2025

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Drei und vierzigtes Stud.

Wie die Erdäpfel am besten aufzubehalten seyen.

er Nuken der Erdäpfel ist besonders auch beswegen groß und wichtig, weil fie fich uber den Winter bis fpat in das Frühjahr, zum Gebrauch für Menschen und Vieh, aufbehalten lassen. Wenn das nicht ware, so wurde ihnen zu ihrer Empfehlung etwas sehr wesentliches mangeln. Man weist es aber schon, daß sie ohne weitere Muhe aut bleiben, wenn sie nur vor dem Frost gesichert find, und wer sollte nicht das nemliche von dem reichen Segen dieses Jahres auch hoffen und erwarten dorfen? Die Erdäpfel find durchgehends wohl gerathen, in Ansehung der Menge sowohl, als ihrer Groffe; man hat sie beim schönsten Wetter graben und ansammeln, und trotten in ihre Winterquartiere bringen konnen, und zählt nun auf reichliche Nahrung. Aber nein, zu seiner größen Bes fürzung bemerket der beforgte Sausoater an eben diesen Fruchten eine neue Rrantheit, ein unvermuthetes fruha zeitiges Verderben Derselben, das ihn nicht nur des zu besorgenden Schadens, und der vielen hausthieren wegen, Die er mit denselben theils masten, theils den Winter über erhalten wollte, din Verlegenheit seit, sondern das fogar vielen armen Leuten mit hunger brobet. Es findet sich nemlich, daß die diesjährigen Erdapfel schon ist, und nicht nur hin und wieder sondern fast allgemein, V v übernatürlich

übernatürlich faulen. Go schreibt man mir aus dem Domleschg, und so hab ich schon vorher von einigen in meiner Nachbarschaft klagen hören. Ich weiß daß ver= schiedene Leute in dem Dorfe Jgis schon ganze Zeinen voll als völlig unbrauchbar haben wegwerfen muffen. Etwas das sich bei Menschen Gedenken um diese Zeit Kanm zugetragen hat. Die Erdapfel, die vor 10 oder 14 Tagen gang frisch eingesammelt worden, sind ist 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 forchten, daß sie ihrer Gesundheit nachtheilig senn wurden. Micht nur in Kellern, sondern auch in luftigern Behaltnissen verderben sie. Auch konnen die allzugrossen Saufen 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 nothigen Saamens auf kunftiges Jahr zu versichern? Der Verlust für eine einzige Haushaltung ist schon groß, und was wurd es nicht im ganzen betragen.

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

Œ\$

the arth of their states

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 Berderbens der Erdapfel in diesem Herbste anbetrift, dreierlei Bermuthungen möglich. Es ift bekannt, daß wenige von Diesen Früchten gang von dem starten Frost des vorigen Winters verschont geblieben find, 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 gang erfrorne Erdapfel die Kraft zu keimen und Knollen anzusetzen behalten, ist aus Erfahrungen erwiesen; kounte es also, da es sonst auf die gute und gesunde Beschaffenheit des Saamens so viel antommt, nicht fenn, daß die aus folchen verdorbenen Mutterknollen entsprungenen Früchte weniger haltbar waren? Diese, wenn es auch nur wenis ge find, konnten unter die andern gemengt dieselben auch Vielleicht findet man diese Vermuthung gang ; ungegründet, und den Erfolg umvahrscheinlich. Ich wünsche te aber doch, daß die Probe mit gefrornen und verdorb. nen Erdäpfeli genau gemacht, und der Erfolg, er sen nun welcher er wolle, bemerkt wurde. Gine andere Ur= fache konnte man in dem Ueberreifwerden der diesjährigen Erdapfel suchen. Man weist, daß alle Herbstfrüchte wegen der in der spatern Jahrzeit auf einen guten Sommer * erfolgten ungewöhnlich warmen Witterung fruher reif geworden find, balder haben eingesammelt werden muffen, und dabei dennoch zeitiger waren, als in andern Jahren. Alle Früchte, wenn ihre Safte einen gewissen Grad der Zeitigung, den fie in der warmen Witterung defto balder erreichen, erlangt haben, neigen sich zum Verderben, und es ist eben deswegen zu förchten, daß auch das heurige Obst weniger haltbar senn dörfte. Das Winterobst nemlich hat bereits auf den Bäumen und hernach, schneller als es senn sollte, einen Theil derjenigen Zeitigung erlangt,

den es erst im Keller und nur nach und nach hätte bekome men sollen; konnte nicht mit den Erdapfeln auch so etwas vorgegangen senn? Es hat zwar mit diesen Wurzeln nicht gang eben die Beschaffenheit, wie mit dem Winterobst, welches ein gewisses Liegen erfodert, um genießbar zu werden; da indessen doch eine mehrere oder mindere Zeis tigung der Erdäpfel selbst dem Geschmack und der Restige keit nach, Statt hat, da sie eine gewisse Zeit nothig haben bis sie ausgewachsen und reif sind, und diese Zeis tigung durch den Einfluß der Witterung kann befordert werden, da sie über das keineswegs ausdaurende sondern jährige Würzeln sind, deren natürlicher Tod, sie mögen nun im Boden bleiben, oder eine Zeit lang auffer dems felben aufbehalten werde, doch eben eine Kaulung ist, fo last sich eine Beschleunigung dieser Veranderungen bei den Erdäufeln wie bei den Obstfrüchten durch gewisse auf ihr Wachstum wirkende Umftande dennoch vermuthen. Eine dritte Ursache ihres Verderbens konnte endlich die nach dem Ausgraben noch fortgedaurte ungewöhnlich wars me Witterung fenn. Eben die Barme welche die Gahrung und das Versausen des Weins so fehr beschleuniget hat, hat bei unsern Erdäpfeln auch zu jener schädlichen Weranderung 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 Ruble den Winter durch erhalten, und verderben erst im Fruhjahr, wenn die Barme zurucktommt. Dieses Jahr verhielt es sich damit ganz anders, und es scheint, die Erdäpfel sepen nun auf einmal durch die erlittenen Veränderungen so weit vorgerückt, daß sie sich wirklich in

eben

eben dem Zustande besinden, 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 Leuzten, welche sich über dieses Verderben ihrer Erdäpsel beklagen, dieselben gar frühzeitig eingesammelt haben, indessen ich und andere, die solches um 10 bis 14 Tage später thun liessen, die sitzt noch nichts widriges an den unsrigen bemerkt haben. *) Ich überlasse es einem ieden von diesen Meinungen, welche er wist, oder gar keine zu wählen, und genüge mich dem Landmann hier einen kurzen Unterricht zu geben, wie er die Erdäpsel überhaupt am besten ausbehalten, und vielleicht durch eine genauere Ausmerksankeit, oder durch das Dörren vor dem frühzeitigen Verderben auch diesmal bewahren könne.

Um die Erdäpfel frisch aufzubehalten, muß man die selben 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 mussen abgesondert, und zuerst gebraucht werden, weil diese leichter faulen, und die andern anstecken würden. **) Aus eben dem Grunde ist anch sehr nöthig, die beim Ausgraben öfters unter den andern liegenden alten faulen Mutterknollen sorgfältig auszulesen. Sollten auch einige der zu oberst gelegenen von einem starten Herbstfrost Schaden gelitten haben, oder wie man es heist, erschreckt worden senn, so muß man auch diese gleich beim Einsammeln von den übrigen absöndern, und zur Schweinmastung brauchen.

Von keinen soll man die Erde abwaschen blk man ste brauchen will; sie erhalten sich besser. Einem Landmann der in diesem Stuck zu ordentlich senn wollte, faulten sie. Dieses Jahr sind sie, weil der Boden beim Ausgraben gar trocken war, ohne das wie gewaschen eingebracht worden; mochte das zu ihrem leichtern Faulen vielleicht

auch etwas beigetragen haben?

Man

) Ich finde daß die meisten verdorbenen solche ver-

lette Erdäpfel sind.

^{*)} Run zeigt sich eben dieses Verderben auch an den unsrigen; man wird das Uebel desto weniger bald gewahr, weil es mitten in den Haufen anfängt.

Man lege gleich beim Einfammlen, und wenn mans damals versaumt hat itt, die groffen, die mittelmäßigen und die kleinen besonders. Man kann die größen zur Speise für die Menschen, die mittelmäßigen zu Saamen, die kleinsten zur Viehmastung gebrauchen. Ist scheint mir diese Absonderung besto nothwendiger, weil, wenn der Fehler im Ueberreiffen lage, die großen oder altesten der Käulung am meisten unterworfen senn mögten, *) die kleinsten hingegen am wenigsten. Deswegen wurde ich auch rathen die mittelmäßigen und kleinen gesunden dieses Jahr besonders zu Saamen auszulesen und in nicht aroken Haufen zu verwahren.

Der Det; wo man sie aufbehalten will, muß vor dem Masser und der Kalte gesichert senn. Auch das zu starke Auströcknen giebt ihnen einen vidrigen ranzichten Geschmack. In guten Rellern find fie deswegen am besten verwahrt. Man belegt den Boden mit Stroh, streut trocknenn Sand oder trockne Erde darüber; den Wänden nach legt man auch Stroh mit dergleichen Sand vermenat, auch bedeckt man den haufen Erdapfel mit Sand oder Erde, also daß sie gleichsam darinn begraben sind. Wer sie schichtenweise zwischen trocken Laub legt, kann sie desto langer bis in den Sommer gut aufheben. Auch in verschlagnen Kässern sollen sie sich, wie das Obst, lang und aut verwahren lassen.

Wer keinen Keller hat, aber Gelegenheit eine trockene Grube, besonders unter dem Dach zu machen, der kann fie auch so versorgen. Man muß der Boden und die Seitenwande der Grube mit trodinem Stroh mohl beles gen, sie oben mit Breitern und Stroh bedecken, und etwann 2 Schuh hoch mit Erde bewerfen, und wenn sie unter freiem himmel ist, sier so einrichten, daß das Regens wasser, oder der schmelzende Schnee ab und nicht in die

Grube fliessen kanns

Noch ist ein anderes sicheres Mittel übrig, die Erd. apfel zum Gebrauch aufzubewahren, nemlich das Dorren. Winschet jemand, (heist es in einem Zurcherischen Unterricht von Pflanzung und Nukung der Erdäpfel) als ein Miger haus oder Landes Vater, sich und den seinigen anch auf den Sommer , oder auf mehrere Jahre hin von dieser edlen Frucht, zu Ersparung des Brodtes und andes

^{*} T Wirklich scheint dieses der Kall zu senn. Nur an den groffen Englischen hab ich noch nichts bemerkt.

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

fodann dorren.

Wer das Zerdrücken der gesottenen Erdäpfel nicht mit einem Stoffel in einem Standelein verrichten will, der * kann sich dazu zweierlei Maschienen bedienen. Die eine besteht aus einem ausgehöhlten unten mit einer Sienen Foder Siege versehenen Stuck Holz; einem starken Stuhl, worein dies Solz kann fest gemacht werden; einem Stoffel, der in dieß ausgehölte Holz als in eine Dumpe paßt, und einem Magbaum; hat man nun geschälte Erdapfel, fo füllet man den Stiefel damit an, fest den Stofel oben drauf, druckt und preft, vermittelst des angemachten Dagbaume, die Erdapfel durch die Siege in ein darunter gestelltes Geschirr; dieß geschieht ohne große Mühe; sonderheitlich wenn man die Erdapfel warm durchdrücken kann. Teder Holzarbeiter kann eine solche Maschiene verfertigen. Die andere hiezu auch sehr dienliche, aber etwas funstlichere Maschiene, ist eine Art Hanfsaamen Mulle mit 2 Walzen, die ungefehr I Schuh lang und 5 Zoll dick find; diese beiden Walzen geben, vermittelst eines Getriebs, je eine gegen der andern, fassen die oben drauf gelegtensErds apfel und zerdrücken sie. Wer will kann sie auch, statt " fie zu gerdrücken, mit einem Gifen schroten, oder mit einem Kabishobel schneiden lassen.

Das Dörren dieser zerbröckelten oder zerstossenen Erdapfel geschiehet entweder auf dem Ofen, oder in demselben. Man kann auf einem Studenofen von mittlerer Größe dei 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 Ungezieser ausheben 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 gesöttenen und zerdrückten

nicht aufbehalten, ohne Schaden zu leiden.

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

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

Man kann die gedörrten Erdäpfel wie andere Frucht mahlen. Die Steine mussen aber nicht frisch gehauen, sondern ziemlich abgenutt senn; das durch den Beutel wie Krusch oder Kleyen kommende, schüttet man nochmas

len auf, und man wird keinen Abgang haben.

Ein Viertel rohe Erdäpfel von 35 bis 36 Pfunden giebt, nachdem sie gesotten, geschält und gedortt worden bis 10 Pfund Mähl, und dieses giebt 16 1/4 Pf. Brodt; 10 Pf. Kernen und 10 Pf. Erdäpfel Mähl liesern an Teig und an Brodt 2 Pf. mehr als Kernen Mähl allein; 1/3 Noggen, 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 auszugehen und gesschmeidiger zu werden. Ein paar Pfund Bohnen Mähl, oder doppelt so viel wenn man statt Kernen nur Noggens Mähl, nemlich 10 Pf. von diesem und eben so viel Erdsäpfel Mähl, braucht, macht daß solches Brodt weniger käsicht ausfällt.

Noch eins. Wenn Gefahr wegen Mangel von Saamen Erdapfeln auf konftiges Jahr ware, so könnte man den Saamen aus den Saamenbollen zu sammeln und aufzubehalten sichen, 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 tröcknet sie. Läst man den Frost über die Bollen gehen, oder sie vors her etwelcher maßen gähren, so kann man die Saamen

Desto leichter vom Mark absondern.

21. . . n.



Algorithms of the William Control

lemmes is access and in the color of the contribute species

The Office of the control of the