

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 17 (1944)

Heft: 11

Artikel: Die Kartoffelmiete

Autor: Quadri, C.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516730>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

Die Kartoffelmiete

von Fw. C. Quadri, Gemüsefachmann einer Vpf. Abt.

Die Bereitstellung von Winterlagern bietet oft grosse Schwierigkeiten, besonders, wenn solche in Gebirgsgegenden erstellt werden müssen. In der Regel fehlt es an geeigneten Räumlichkeiten. Gute Keller sind in Gebirgsgegenden eine Seltenheit und oberirdische Räume sind nie frostfreisicher. In solchen Lagen ist die Kartoffelmiete eine gute Lösung. Die Versuchsmieten, die im letzten Jahre angelegt wurden, haben sehr gute Resultate ergeben. Die Kartoffeln wurden am 2. November auf den freien Erdboden ausgeschüttet und zwar in einer Breite von 1,2 m und einer Höhe von 80 cm. Die Länge des Haufens spielt keine Rolle. Mit einigen Latten wird vorerst auf den Boden ein kleiner Luftkanal hergestellt, der am Anfang und am Ende aus der Miete herausragen muss, wodurch eine ständige Luftzirkulation ermöglicht wird. Bei Eintritt grosser Kälte wird dieser Kanal vorn und hinten mit einem Sack oder Strohbuschel verstopft.

Sind die Kartoffeln einmal ausgeschüttet, so wird der ganze Haufen mit langem Stroh zugedeckt. Diese Strohschicht beträgt ca. 10 cm, welche dann wiederum mit einer Erdschicht zugedeckt wird. Zu Beginn der Lagerung genügt eine Erdschicht von 10—12 cm, bei grösserer Kälte wird sie dann bis 30 cm erhöht. Die Erde, die man zum Eindecken benötigt, gewinnt man, indem man um die Kartoffelmiete herum einen ca. 50 cm breiten und tiefen Graben aushebt. Dieser Graben soll als Wasserablauf und zugleich als Mäuseschutz dienen.

Ende März wurden die Kartoffeln wieder aus der Miete genommen und zwar ohne jegliche Verluste und in tadellosem frischem Zustande. Das Resultat dieses Versuches zeigt klar, dass die Mietenlagerung im Gebirge mit gutem Erfolg angewendet werden kann und zwar gilt das nicht nur für Kartoffeln, sondern auch für alle andern Knollengemüse. Diese Art der Lagerung ist nicht neu, sondern wird in allen Küstengebieten, wo die Häuser keine Keller haben, schon seit alter Zeit mit Erfolg durchgeführt. In vielen von unsern Berggegenden ist die Lage nicht anders, weil auch hier die geeigneten Räumlichkeiten zur Lagerung fehlen. Im Winter sind die Mieten unter dem Schnee begraben und sind so ebenfalls vor der grössten Kälte geschützt. Der Nachteil dieser Mietenlagerung besteht allerdings darin, dass sie nur geöffnet werden kann, wenn die Aussentemperatur über 0° ist, was in Gebirgsgegenden im Monat März meistens nur während der Mittagszeit der Fall sein wird.

Ernährungsreform in den Vereinigten Staaten

Die Zeitschrift „Die Vitamine“ (wissenschaftlicher Dienst „Roche“) entnimmt einer englischen ernährungshistorischen Studie von Drummond, dass im 16. bis 18. Jahrhundert pro 1000 Nahrungskalorien im allgemeinen mehr als 1000 Gamma (tausendstel Milligramm) Aneurin (= Vitamin B₁) eingenommen wurden. Mit der Einführung der modernen Ernährung (Weissmehl, Zucker!) sank aber die Vitamin B₁-Zufuhr immer mehr und landete schliesslich bei 200—300 Gamma Vitamin B₁