

Trocknungsanlagen.

Die Kriegskommission für Konsumenteninteressen befaßte sich in der letzten Sitzung mit der Frage der Errichtung von Trocknungsanlagen. Inspektor Steinbach vom Landeskulturrat erstattete einen ausführlichen Bericht: Die Trocknungsanlagen dienen dazu, leicht verderbliche Genußmittel zu konservieren. Da die letzte Kartoffelernte infolge des außergewöhnlich milden Winters einen Verlust bis zu 30% aufweist und durch das Einmieten ein weiterer Verlust von ungefähr 10% entsteht, ist die Schaffung von Trocknungsanlagen von um so größerer Bedeutung. Ministerialsekretär v. Gorraß aus dem Ministerium des Innern teilte mit, daß in Galizien und Böhmen, ferner in Niederösterreich in St. Pölten, bereits Trocknungsanlagen errichtet wurden. Man könnte zwar infolge der Errichtung solcher Anlagen eine Verteuerung des Endproduktes befürchten, gleichwohl müsse man vom Standpunkte der Lebensmittelkonservierung für solche Unternehmungen eintreten. In Oesterreich seien solche Trocknungsanlagen zunächst für das wichtigste Nahrungsmittel, die Kartoffel, zu errichten, der Gemeinde Wien wäre aber insbesondere die Schaffung sogenannter „Mlestronoz“, auch für Mais- und feuchtes Getreide zu empfehlen. Die Trocknungs-

anlagen sollen möglich in dem unmittelbaren Produktionsgebiete der betreffenden Lebensmittel, also insbesondere der Kartoffel, errichtet werden, weil sonst die Preise durch Fracht und sonstige Spezen unnötig verteuert würden. In Betracht kommen nicht so sehr Speisekartoffel, als mindere Ware und Futterkartoffel. Der Nährwert des Produktes wird im Trocknungsverfahren nicht vermindert.