

**Eine städtische Kartoffeltrockenanlage.****In Breitensee.**

Auf Verfügung des Bürgermeisters vom 4. Februar d. J. wurde die Errichtung einer Kartoffeltrocknungsanlage im Gebäude des ehemaligen Wasserwerkes Breitensee im 13. Bezirk, Hütteldorferstraße Nr. 142, mit dem Kostenbetrag von 225.000 Kronen genehmigt.

Das technische Verfahren bei dieser Trocknung besteht im wesentlichen in einem Dämpfen der gereinigten Kartoffeln, worauf der so gewonnene Brei über Dampfwalzen geleitet und getrocknet wird, um dann auf kleinere Bruchstücke (Flo den) oder auf Grieß und Mehl verarbeitet zu werden. Diese aus den Kartoffeln durch Trocknung gewonnenen Erzeugnisse haben selbstverständlich in der Gewichtseinheit durch die Entfernung des Wassers einen weit höheren Nährwert als die Rohkartoffeln, und stellen somit ein außerordentlich stärkereiches Konzentrationsprodukt der Kartoffeln dar. Sie eignen sich in der Form von Flo den als Kraftfuttermittel, das sich für die Fütterung von Milchvieh, Mastvieh und Pferden als vorzüglich erwiesen hat und auch Körnerfutter im weiten Umfang zu ersetzen vermag.

In der Form von Grieß und Mehl eignen sich die Trockenkartoffeln sehr gut als Zusatz zu den Brotmehlen und geben ein sehr schmackhaftes Backprodukt, das viel weniger rasch austrocknet als die ohne Kartoffelmehl erzeugten Brote. Auch im Haushalt läßt sich Kartoffelgrieß zur Bereitung von Suppen und anderen Speisen in mannigfaltiger Weise mit großem Vorteil verwenden. Die Trocknung der Kartoffeln führt auch, wie die langjährigen Erfahrungen Deutschlands zeigen, zu einer nicht zu unterschätzenden volkswirtschaftlichen Ökonomie; denn durch das Trocknen geernteter Kartoffeln wird ein großer Prozentsatz davon dem Verbrauch erhalten, während beim Lagern der Kartoffeln ganz bedeutende Verluste durch Verderben der Kartoffel und durch Veratmen der Stärke während des Lagerns auftreten.

In einer Zeit, in der man mit unseren Getreidemehlen so haushalten muß, wie dies jetzt der Fall ist, gewinnen Kartoffeltrocknungsanlagen für die Volksernährung und die Erhaltung des Viehstandes eine um so größere Bedeutung. Diese Erwägungen veranlaßten, wie aus dem Rathause mitgeteilt wird, auch die Gemeindeverwaltung, der Frage der Errichtung einer Kartoffeltrocknungsanlage durch die Gemeinde näher zu treten. Nach eingehenden Beratungen und Studien der städtischen Kemter, denen der Generalsekretär der Landwirtschaftsgesellschaft in Wien, Regierungsrat Prof. Häusler, durch die Erstattung zweier Gutachten überaus wertvolle Dienste leistete, verfügte der Bürgermeister die Herstellung der Anlage.

Die Gemeindeverwaltung hat zwei Verträge über die Verarbeitung von Rohkartoffeln zu Trockenware abgeschlossen, und zwar mit der Firma Franz Prochazka in Sumpolech auf Verarbeitung von 300 Waggons Industriekartoffeln aus Böhmen und Mähren, und mit der Berndorfer Metallfabrik Artur Krupp A.-G. auf Lieferung von Konsumflo den. Die Gemeinde Wien hat als erste Gemeinde in Oesterreich-Ungarn eine Kartoffeltrockenanstalt ausgeführt. Auf diesem Wege ist ihr bisher nur Brünn gefolgt, wo sich eine solche Anlage im Bau befindet.

Der Stadtrat hat in seiner letzten Sitzung der Verfügung des Bürgermeisters zugestimmt und die Kosten genehmigt.