

## Die Kartoffeltrocknungsanlage der Gemeinde Wien.

Die Besichtigung der städtischen Kartoffeltrocknungsanstalt im 13. Bezirk, Hütteldorferstraße 142, durch die Gemeindevertretung erfolgte gestern vormittags unter starker Beteiligung. Die Anlage befindet sich in dem leerstehenden ehemaligen Schöpfwerk Breitensee der Hochquellenleitung, das infolge der Errichtung der 2. Hochquellenleitung überflüssig geworden ist. Von der in der Hütteldorferstraße vorüberfahrenden elektrischen Straßenbahn wurde ein Abzweiggleis hergestellt, welches in den rückwärtigen Hof führt, wo die mittels Lastwagen der Straßenbahn zugeführten Kartoffeln ausgeladen und über eine Rutsche in das Untergeschoß der Maschinenhalle geschüttet werden. Sie werden von hier in eine mit fließendem Wasser versehene Schwemmrinne geworfen, durch diese einer Kartoffelwäsche zugeführt und nach gründlicher Reinigung daselbst mittelst eines Hebwerkes in einen Kartoffel-Sammelfasten hochgehoben. Aus diesem gelangen sie ungeschält in einen mit Dampf geheizten Kessel, den sogenannten Dämpfer, in welchem sie 15 bis 20 Minuten lang gekocht werden. Von hier aus werden sie auf eiserne, durch heißen Dampf erhitze Walzen geleitet, welche die Kartoffel zermalmen, auswalzen und den Brei trocknen. Durch messerartige Vorrichtungen wird der getrocknete Brei von den Walzen abgestreift, fällt dann in der Form von papierdünnen Teigblättern in eine Mulde und wird durch Transportröhren, in welchen die Flocken noch zerkleinert werden und ganz austühlen, zu den Absackvorrichtungen geschafft. Dieses Produkt enthält noch einen großen Teil der Schalen und kann als Viehfutter verwendet werden.

Falls das Trockengut zum menschlichen Genuß verwendet werden soll, werden die Flocken anstatt zur Absackvorrichtung in sogenannte Sieber geleitet, dort noch mehr verkleinert und in Kartoffelgrieß verwandelt. Hierbei sondern sich die Schalen, soweit sie sich nicht schon auf den Walzen lösteten, von den Flocken ab, bleiben in den Siebern zurück und können als Kleie verwendet werden.

Die drei Trockenapparate, welche aufgestellt sind, können bei ununterbrochenem Betrieb fast fünf Waggons Kartoffeln täglich verarbeiten, aus welchen ungefähr ein Waggon Trockenware erzeugt werden kann.

Die Anlage wurde wohl zunächst für die Kriegszeit geschaffen, es dürfte jedoch auch nach dessen Beendigung reichlich Gelegenheit für die Absetzung der Kartoffel-Trocknungsware bestehen. Der Krieg hat uns den hohen Wert der Trockenkartoffeln als Nahrungs- und Futtermittel erkennen gelernt und auch nach dem Kriege wird unsere gesamte Wirtschaftsführung in erster Linie darauf gerichtet sein, uns durch restlose Ausnützung aller einheimischen Produktionsmittel vom Auslande möglichst unabhängig zu machen.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner dankte zum Schluß für den überaus zahlreichen Besuch und das damit bewiesene Interesse, welches der Tätigkeit der Gemeinde entgegen gebracht wird. Er sprach die Hoffnung aus, daß die Kartoffel-Trocknung ein nicht unwichtiges Glied in der Kette der Approvisionierungs-Maßnahmen der Stadt sein werde.