

21. VII. 1916

# Einseitige Kartoffeltrocknung in Saitenfen.

Kartoffelflocken-Trocknerei der Gemeinde Wien.

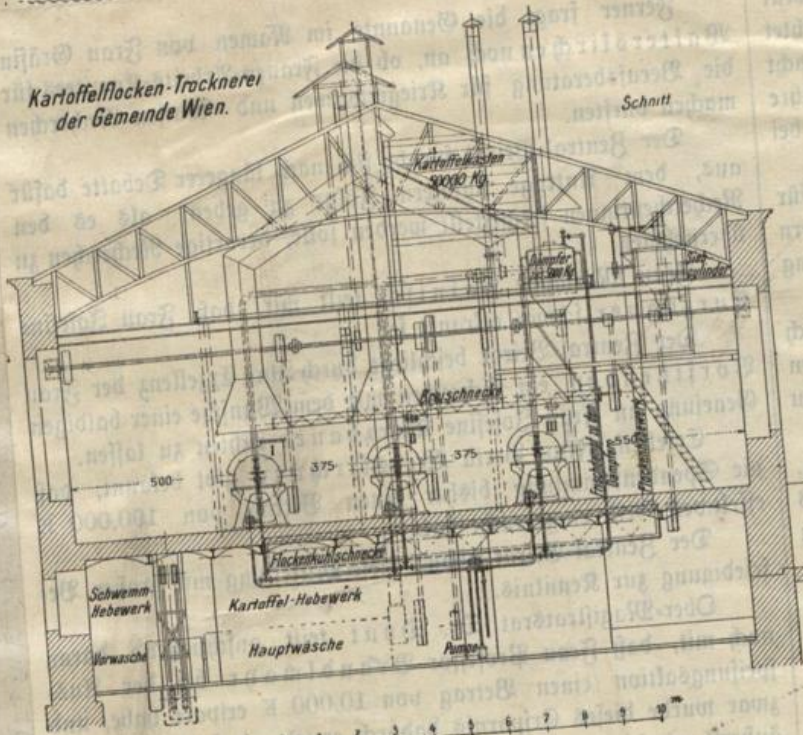


Abb. 1.

sie auch Studien gepflogen, ob es nicht zweckmäßig wäre, eine eigene Kartoffeltrocknungsanstalt einzurichten.

In Deutschland bestanden bereits vor dem Kriege am 1. Juni 1914 insgesamt 488 Trocknereien, deren Zahl hat sich bis zum 1. Juli 1915 auf 721 erhöht. Von diesen Fabriken erzeugen 601 Kartoffelflocken und 120 sogenannte Schnitzel.

Behufs Flocken-Erzeugung werden die Kartoffel von der Ablagerungsstätte in eine Schwimmrinne geworfen, durch dieselbe einer Kartoffelwäsche zugeführt und nach gründlicher Reinigung daselbst mittels eines Hebewerkes in einen Kartoffel-sammellasten hochgehoben. Aus diesem gelangen sie ungeschält durch Abwärtsbewegung in ein eisernes, durch Dampf geheiztes Gefäß (Dämpfer), in welchem sie gar gekocht werden. Aus dem Dämpfer werden sie abermals weiter abwärts auf eiserne Walzen geleitet, welche durch heißen Dampf erhitzt werden und die Kartoffeln zermahlen, auswalzen und den Brei trocknen. Durch messerartige Vorrichtungen wird der getrocknete Brei von den Walzen als Grobflocken abgestreift und durch Transportschnecken, in welchen die Flocken noch zerkleinert werden und ganz auskühlen, zu den Ab-sackvorrichtungen geschafft. Dieses Produkt enthält noch einen großen Teil der Schalen und kann nur als Vieh-futter verwendet werden.

Falls das Trockengut zum menschlichen Genuß verwendet werden soll, werden die Flocken anstatt zur Absack-vorrichtung in sogenannte Sichter geleitet, dortselbst noch mehr verkleinert und in Kartoffelgrieß und Kleie gesondert. Ersterer ist ein vollständiger Ertrag für Kartoffelmehl (solches könnte man daraus durch Weiterverwendung eines Walzen-stuhles erzeugen), letztere wird als Viehsfutter weiter ver-wendet.

Sollen die Kartoffeln zu Schnitzeln verarbeitet werden, so geschieht dies gewöhnlich nur für die Verwertung als Viehsfutter. Die Kartoffeln werden nach dem Wasch-

prozesse ungeschält durch Messer mechanisch, ähnlich wie Rübenschnitzeln, zerhackt und mit Zuhilfenahme von Luftgebläsen durch lange, sich drehende eiserne Röhren oder Trommeln getrieben, durch welche gleich-zeitig die heißen Rauchgase von großen Rohöfen (Kaloriferen) ziehen.

In dem heißen Luftstromen werden die Schnitzel getrocknet und gelangen nach dem Auskühlen zur Weiterverwendung als Viehsfutter. Für den beabsichtigten Fall der Verwendung der Schnitzel zu menschlichen Genußzwecken wäre die vorherige Schälung der Kartoffeln notwendig, sodann aber die Trocknung nur mittels Dampf (anstatt mit heißer Luft) durchführbar und würde dieses die Herstellung wesentlich verteuern. Die Gemeinde Wien wählte das in Deutschland häufiger angewendete Verfahren der Flocken-Erzeugung in Verbindung mit einer Sichtererei an, um auch Kartoffelgrieß herstellen zu können. Auch der k. k. Regierungsrat Häusler, Generalsekretär der k. k. Landwirtschaftlichen Gesellschaft in Wien, welcher die Gemeinde auf die Zweckmäßigkeit einer solchen Anlage aufmerksam gemacht hat, teilte diese Ansicht.

Die trockenen Kartoffeln sollen im Durchschnitte 12 Prozent (nach Keller), höchstens aber 15 Prozent Wasser enthalten, dann soll ihre Haltbarkeit bei guter Lagerung eine unbegrenzte sein. Nach den Versuchen von Bölk werden von Schweinen 96 Prozent der organischen Substanz der Flocken, von Schafen 85 Prozent derselben verdaut (bei Schnitzeln etwas weniger). Auch für Ochsen, Kühe und Pferde sind Trockentartoffeln ein vorzüglicher Bestandteil des Futters und sagt Professor Parow darüber: „Die trockenen Kartoffeln gehören zu den höchst ver-daulichen und höchst verwertbaren Futtermitteln.“

Wenn die Flocken auf Walzmehl oder auf Grieß weiter-processed werden, soll nach Boettcher (Berlin) ihr Wasser-gehalt nur bis höchstens 12 Prozent betragen. Infolge dieser Vorbedingung hängt die Ausbeute an Trockenware wesentlich



Abb. 2.