

Ein künstliche Kartoffeltrockner in Saarbrücken.

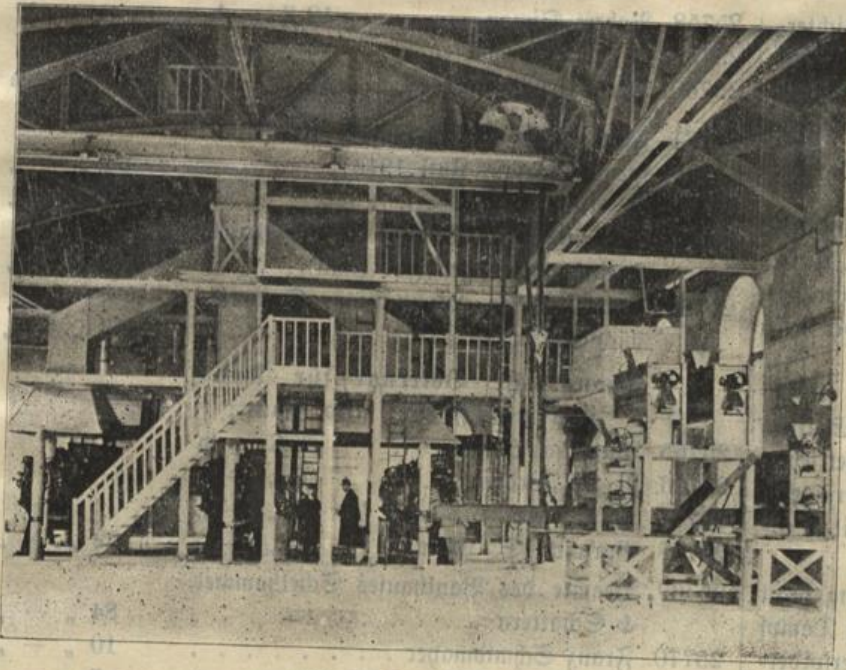


Abb. 3.

vom Wassergehalt der Rohkartoffeln ab. — Für die Unterbringung dieser Anstalt erschien es am zweckmäßigsten, womöglich ein hierzu geeignetes bestehendes städtisches Gebäude zu verwenden. Tatsächlich erwies sich das leerstehende ehemalige Schöpfwerk Breitensee der Hochquellenleitung XIII., Hütteldorferstraße 142, für die Unterbringung der Kartoffeltrocknerei als sehr geeignet. Die Maschinenhalle dieses Gebäudes besitzt eine Länge von 75 m und eine Breite von 18 m. Die Halle selbst ist durch Mauern in mehrere Teile getrennt, enthält zunächst ein Kesselhaus mit zwei Hochdruckdampfesseln zu je 110 m<sup>2</sup> Kesselheizfläche und anstoßend eine Wasserreinigungsanlage und eine Werkstätte. Der größte Teil der Halle, in welchem früher die zur Betätigung der Pumpen erforderlichen Dampfmaschinen aufgestellt waren, ist 45 m lang und bietet reichlich Raum für die Unterbringung der Trocknerei sowohl, als auch eines großen Lagers für das fertige Produkt. Das Untergeschoss, welches gegen den Garten zu eben zugänglich ist, bietet einen willkommenen Lagerkeller für die Kartoffeln und hat noch reichlich Platz für die Unterbringung einer 40 m langen Schwemmrinne und der Kartoffelwäsche. Die durch das Untergeschoss hindurch bis zum Fußboden der oberen Halle reichenden ehemaligen Maschinenpfeilerfundamente sind kräftig gebaut und bieten einen vorzüglichen Unterbau für die schweren Trockenmaschinen.

Die obere Halle, welche gegen den Garten zu in erster Stockhöhe liegt, ist mit der rückwärtigen Straße (Heinrich Collin-Straße) gleich hoch gelegen, so daß sich dorthin eine ebene Ausfahrt bietet.

Es bot sich daher die willkommene Gelegenheit, die Zufuhr der Kartoffeln durch ein Abzweiggleis von der in der Hütteldorferstraße vorbeiführenden elektrischen Straßenbahn in den rückwärtigen Teil des Hofes bis zu der unteren Halle zu bewirken, während das in der oberen Halle fertiggestellte Endprodukt in der Heinrich Collin-Straße mit Straßenfuhrwerk weggeführt werden kann. Die Straßenbahn besorgt zugleich auf denselben

Gleisen die Zufuhr der Brennmaterialvorräte zu einem seitwärts des Hallengebäudes befindlichen Vorratsraume.

Die untere Halle bietet Platz für die Lagerung eines etwa 14 tägigen Bedarfes an Rohkartoffeln.

Die Schwemmrinne verläuft nahe der gassenseitigen Außenmauer in der ganzen Länge des Untergeschosses und führt zu der am Ende desselben angebrachten Kartoffelwäsche, deren Antrieb von einer in der oberen Halle verlaufenden Transmission aus erfolgt. Die Kartoffelwäsche besteht aus einem Nährwerke als Vorwäsche, in welches die Kartoffeln aus der Schwemmrinne durch ein Becherwerk gehoben werden und aus der eigentlichen trogartigen Kartoffelwäsche mit drei Abteilungen, wo die rohen Kartoffeln von den anhaftenden erdigen Bestandteilen und sonstigen Verunreinigungen gesäubert werden. Eine Becherhebevorrichtung schafft von hier die Kartoffeln bis unter das Dach der oberen Halle, wo sie dieselben in einen Kartoffelkasten wirft, welcher einen Teil der täglich zu verarbeitenden Kartoffelmenge faßt. Die obere Halle ist in dem Teil, wo die Trockenanlage aufgestellt wurde, durch ein eingebautes eisernes Gerüst

entsprechend unterteilt, so daß in einer Höhe von über 4 m die beiden eisernen Dämpfer und weiter oben der Kartoffelkasten eine entsprechende Unterstützung fanden. Die unmittelbar auf die vorhandenen Pfeilerfundamente aufgestellten drei Trockenapparate sind Einwalzentrockner der Firma T. A. G. in Berlin (sogenannte Tatosin-Apparate), welche zusammen in 24 Stunden fünf Waggons Rohkartoffeln verarbeiten können.

Die Abbildung 1 zeigt einen Schnitt durch die Halle mit der eingebauten Kartoffeltrocknerei. Die mit I, II und III beschriebenen Apparate sind die Walztrommeln, durch welche gar gekochte Kartoffeln zermalmt, ausgewalzt und getrocknet werden.

Abbildung 2 zeigt eine solche Trommelwalze mit dem darüber befindlichen Trichter, um die Dämpfe über Dach abzuführen. Die Abbildung 3 zeigt ein Bild der fertigen gesamten

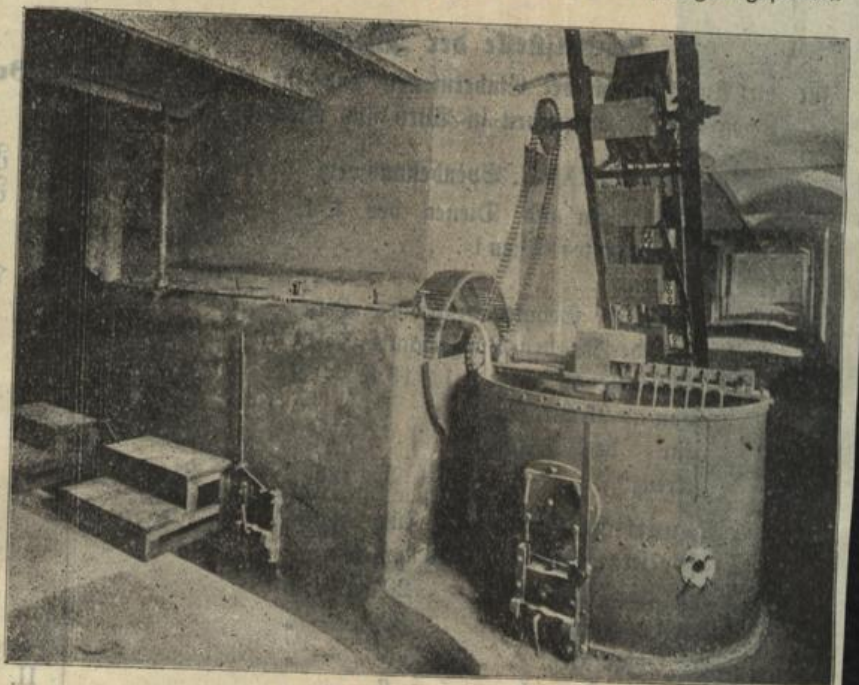


Abb. 4.