

Simmering-Straßenbahn

Die bekannten Schwierigkeiten auf den Bahnhöfen haben eine rasche Abfuhr der Kartoffeln nötig gemacht, da der Gemeinde nur wenige Bahnmagazine zur Verfügung stehen. Insbesondere die Verhältnisse auf dem Ostbahnhof, welche dem Abtransport mit Straßenzugwerk große Schwierigkeiten entgegensetzen, haben die Notwendigkeit ergeben, einen Straßenbahnanschluß nächst der Gubrunstraße herzustellen. Die nun bereits im Betriebe befindliche Strecke führt unmittelbar zu den Bahngleisen, so daß die Kartoffeln vom Waggon direkt in die Loris der Straßenbahn umgeladen werden können. Hierdurch ist eine rasche Entladungsmöglichkeit gegeben sowie die Möglichkeit, die Ware in den nicht allzuweit entfernten Straßenbahnhof Simmering zu führen. Dieses Verbindungsgeleise wird auch nach Abschluß der Kartoffelaktion belassen werden und noch manch wertvolle Dienste leisten. Auch die Bahnverwaltung hat diese Herstellung lebhaft begrüßt.

Bei der Viktualienhalle in der Invalidenstraße wurde die Herstellung eines sogenannten Vorfahrtgeleises notwendig, da bisher die Kartoffel mit Rücksicht auf das durchgehende Verkehrsgeleise nur während der Nachtzeit verladen werden konnten.

Endlich wurde die Anlage eines von der Ringstraße durch die Liebenberggasse zur Markthalle in der Bedlitzgasse führenden Geleises notwendig, da in dieser Halle nur 30 Waggons eingelagert werden können, jedoch die Absicht besteht, im Winter in dieser Halle ständig einen Verkauf einzurichten. Während bisher die Vorräte für den Verkauf zumeist aus der naheliegenden Viktualienhalle mit städtischem Fuhrwerk befördert werden konnten, werden künftighin, sobald die Kartoffellieferungen von auswärts ganz eingestellt werden, die Kartoffel von weit entfernt gelegenen Lagerräumen zugeführt werden müssen. Für diese weiten Strecken ist nur die Straßenbahnbesörderung wirtschaftlich und allein leistungsfähig.

Die Kosten sämtlicher drei Geleiseverbindungen belaufen sich auf 60.000 K.

Im Bahnhofe Simmering der städtischen Straßenbahnen werde eine neue hölzerne Halle erbaut für Wagen, Schneepflüge etc., die vorläufig für die Kartoffeleinlagerung verwendet wird. Dieselbe weist eine Lagerfläche von 2000 m² auf und können in derselben mehr als 200 Waggons Kartoffel eingelagert werden. Dieses Lager sei als Reservelager für die Miete in Schwachat in Aussicht genommen. Die Kosten der Halle belaufen sich auf 125.000 K.

Die Kartoffeltrocknung wird in Deutschland schon seit einer Reihe von Jahren mit großem Erfolg betrieben, während in Österreich jetzt nur vier Anlagen (zwei sind stillgelegt, eine in Ungarn kommt nicht in Betracht) bestehen. In Deutschland sind derzeit rund 1000 Anlagen im Betriebe und beträgt der Zuwachs während der Kriegszeit zirka 400 Betriebe.

Der Zweck der Trocknung besteht darin, Rohkartoffel in Dauerware umzuwandeln; es können sowohl Futtermittel als auch als Nahrungsmittel für Menschen geeignete Erzeugnisse hergestellt werden. Die Futtermittel sind entweder Schnitzel oder Flocken. Erstere werden durch Trocknung zerkleinerter Kartoffel unmittelbar mit Heißluft oder Feuergase, letztere durch Trocknung gedämpfter Kartoffel über Walzen, die durch Wasserdampf auf 120 bis 140 Grad Celsius erhitzt werden, erzeugt. Schnitzel und Flocken stehen in ihrer Wirkung ziemlich gleich; jedoch sind letztere mit Rücksicht auf ihren geringen Wassergehalt länger lagerfähig.

Eingehende Versuche und praktische Erfahrungen haben das Ergebnis gezeitigt, daß die Trockenkartoffel ein sehr verdauliches, den Tieren gut bekömmliches Futtermittel ist, das, wenn nicht übermäßige Mengen verabreicht werden, auch keinerlei Verdauungsstörungen bei den Tieren hervorruft und sich als ein guter Ersatz des Kraftfutters (Hafer und Mais) für Milchvieh, Mastvieh aller Art (auch Schweine) und besonders auch für Pferde sehr eignet, deren Leistungsfähigkeit bei Verabreichung von Trockenkartoffeln nicht verringert wird.

Trockenkartoffel sind ein haltbares Tierfutter, das auch in größeren Mengen verfüttert werden kann und keiner weiteren Zubereitung bedarf. Sie benötigen infolge ihres geringen Volumens wenig Räume und können in jedem Magazine, das auch für die Aufbewahrung anderer trockener Futtermittel geeignet ist, aufbewahrt werden. Die Trockenkartoffel können ohne weiteres mit jedem trockenen oder nassen Futter gemengt werden. Die Gefahr von Verdauungsstörungen kann als nahezu ausgeschlossen bezeichnet werden, und zwar auch bei Pferden. Letztere vertragen ohne weiteres 2 kg Trockenkartoffel pro Tag, schwere Pferde 3 kg und mehr.

Es wird sohin dringendst empfohlen, die Austrocknung der gesamten Menge Futterkartoffel, deren Beschaffung in Aussicht genommen ist, in eingehende Erwägung zu ziehen; denn die Vorteile, welche die Trockenkartoffeln bieten, sind gerade bei der heutigen Kriegslage unschätzbar.

Die Vertreter der Genossenschaft der Schieferfuhrwerker, der Einspänner- und Fiaker-Genossenschaften haben bei einer Besprechung erklärt, daß sie eine auf die Einführung von Trockenfuttermitteln abzielende Aktion der Gemeinde mit Freude begrüßen würden, da hiedurch eine wesentliche Erleichterung ihrer schwierigen Lage herbeigeführt würde.

Es könnte die Frage aufgeworfen werden, ob nicht die Kartoffel, ohne sie einem immerhin kostspieligen Trocknungsverfahren zu unterziehen, sei es in rohem oder gedämpftem Zustande, ein geeignetes Futtermittel abgibt. Die Verfütterung von Rohkartoffeln namentlich an Pferden wird im Hinblick auf ihre gesundheitsstörenden Wirkungen besser unterbleiben. Gegen die Verfütterung gedämpfter Kartoffeln werden im allgemeinen von Fachleuten keine Einwendungen erhoben, sie erscheint jedoch nur in kleineren Betrieben durchführbar, da gedämpfte Kartoffeln sich nur kurze Zeit aufbewahren lassen. Die städtische Stellwagenunternehmung führt diese Fütterungsart schon längere Zeit, und zwar mit gutem Erfolge durch. Die Kartoffeln werden bei dieser Fütterungsweise mit anderen Futtermitteln gemischt. Fachleute geben jedoch der Trockenfütterung unbedingt den Vorzug, da das Trockenerzeugnis ohne weitere Zubereitung verabreicht werden kann, während bei Verfütterung mit gedämpften Kartoffeln doch gewisse Vorrichtungen beobachtet werden müssen, deren Außerachtlassung nachteilige Folgen für den Gesundheitszustand der Tiere nach sich ziehe. Hierzu kommt noch, daß bei der Trocknung auch gefrorene oder etwas angefaulte Kartoffeln verwendet werden können, da bei einer Temperatur von 120° C jeder schädliche Keim vernichtet wird.

Die Erzeugung von Trockenkartoffelprodukten ist aber auch von dem Gesichtspunkte aus zu empfehlen, daß auf dem Wege der Kartoffeltrocknung Kartoffelwalzmehl und Grieß hergestellt werden können, wodurch die Möglichkeit der Streckung der Vorräte an Weizenmehl gegeben ist.