

# Prüfung

MA

In dieser Richtung wird angeführt, daß Kartoffelwalmehl:

- 6.83 Prozent Wasser
- 7.46 Prozent Eiweiß
- 78 (98) Prozent Stärke
- 1 Prozent Fett
- 1.9 Prozent Rohfaser
- 3.83 Prozent Asche
- 1.9 Prozent Stickstoff

und Weizenmehl mittlerer Gattung:

- 12.58 Prozent Wasser
- 11.6 Prozent Stickstoff
- 1.59 Prozent Fett
- 75 (92) Prozent Stärke
- 0.64 Prozent Rohfaser
- 0.72 Prozent Asche.

Aus einem Vergleiche ergibt sich, daß das Kartoffelmehl bedeutend geringeren Wassergehalt und daher einen größeren Trockensubstanzgehalt aufweist als Weizenmehl. Wenn es letzterem an Stickstoffgehalt etwas zurücksteht, so überragt es das Weizenmehl an Stärkegehalt. Jedenfalls ist Kartoffelmehl mit Rücksicht auf seinen Kohlehydratreichtum von ganz bedeutendem Nährwerte.

Es werden noch Versuche anzustellen sein, in welchem Verhältnisse Kartoffelmehl mit anderen Mehlen zur Brot- und Bäckerei-Erzeugung gemischt werden kann. Ob über 15 Prozent gegangen werden kann, ist noch fraglich.

Wenn es nach den bisherigen Erörterungen wohl nicht zweifelhaft sein kann, daß durch die Beschaffung entsprechend großer Mengen Trockenerzeugnisse einerseits die Futtermittelknappheit, die im Laufe der Zeit sich noch steigern wird, eine gewisse Erleichterung erfahren können wird, andererseits auch eine bedeutsam ins Gewicht fallende Streckung der Mehlvorräte erzielbar ist, so hat die Frage der Kartoffeltrocknung auch noch eine wichtige finanzielle und volkswirtschaftliche Bedeutung.

Bekanntlich erleiden die Kartoffel durch die Einlagerung während der Wintermonate in Kellern und Mieten bedeutende Verluste an Trockensubstanz, die auf das Veratmen von Stärke und auf das Verderben zurückzuführen sind. Ihre Haltbarkeit und Einlagerungsfähigkeit wird geringer, wenn sie bei nasser Witterung eingebracht wurden und wenn sie in regenreichen Sommern, wie heuer, zur Fäulnis neigen. Normal wird der Gewichtsverlust mit 12 Prozent angegeben, bei weniger haltbaren Sorten und in Jahren mit ungünstiger Witterung steigert sich der Schwund bis im Mittel zu 24 Prozent.

Diese Umstände bringen nicht nur für den Eigentümer der Kartoffelvorräte große finanzielle Opfer mit sich, sondern haben auch zur Folge, daß große Mengen von Nährstoffen untergehen, deren Erhaltung bei den heutigen schwierigen wirtschaftlichen Verhältnissen von großer volkswirtschaftlicher Tragweite ist.

Diese Erwägungen haben dazu geführt, daß auch im Schoße der Wiener Gemeinde-Verwaltung eingehende Studien über die Errichtung einer Kartoffel-Trockenanstalt angestellt wurden, die dem Abschlusse nahe sind und über die in kürzester Zeit berichtet werden soll. Das gegenwärtige Referat beschränkt sich auf die Berichterstattung über den Abschluß eines Vertrages mit der

Firma Prochazka in Humpolez, betreffend die Verarbeitung von Rohkartoffeln zu Trockenware für die Gemeinde Wien.

Die Kartoffeltrocknerei ist an die Tuchfabrik der Firma Prochazka in Humpolez räumlich und betriebstechnisch angegliedert. Die daselbst bestehenden Einrichtungen werden für die Kartoffeltrocknerei zur Benützung herangezogen. Es soll mit 3 Trocknern der Tedosin-Werke gearbeitet werden. Ein solcher Trockner verarbeitet täglich 1 3/4 Waggons Rohkartoffel bei einem 24-Stundenbetrieb auf Kartoffelflocken. Da es im dortigen Betriebe an einem Kartoffelkeller mangelt, kann die Rohware nur in Mieten bevorrätigt werden. Falls die Gemeinde Wien Kartoffel bei der dortigen Firma in Lohn trocknen läßt, wird der Betrieb in der Weise unterhalten werden können, daß aus nahegelegenen Gebieten die Ware sukzessive zugeführt wird. Bei einer Zufuhr auf kurze Strecken und bei sofortiger Verarbeitung besteht keine Gefahr, daß die Kartoffeln leiden. Nachdem die Firma Prochazka über 80 Waggons Kartoffel bereits eingelagert hat, wäre sie in der Lage, aus diesem Quantum Trockenware für die Stadt Wien herzustellen. Das Rohmaterial könne ja dann aus den Schläffen der Stadt Wien immer wieder ersetzt werden.

Wenn die Gemeinde 300 Waggons zur Verarbeitung übergibt, so erhält sie nach dem festgesetzten Schlüssel von 4.9 : 1 6122 q Trockenerzeugnisse = 61 1/4 Waggons.

In sachlichen Kreisen wird im allgemeinen ein Verarbeitungsverhältnis von 4.5 : 1 angenommen; dies bezieht sich jedoch auf Normalfälle. Bei der Beschaffenheit der Kartoffel im heurigen Jahre wird immerhin mit einem größeren Prozentsatz nicht verarbeitungsfähiger Kartoffel zu rechnen sein.

### Kalkulation:

Ankaufspreis der Rohware	250.000 K
Mahllohn	58.000 "
Lizenzgebühr nur für Konsumflockenmehl, Grieß und nur bis 29. Februar 1916	3.000 "
Fracht nach Wien (254 K per Waggon)	15.000 "
Lagerspesen für 1/2 Jahr	4.500 "
Reserve für die Betriebsüberwachung und Frachtspesen für die Rohware	10.000 "
	<hr/>
	340.500 K

340.000 : 6122 = 55 K für 100 kg, loco Lagerhaus Wien.  
Wahrscheinlicher Höchstpreis für Mehl = 84 K.

(Bürgermeister Dr. Weiskirchner übernimmt während der Ausführungen des Magistratsrates Dr. Ehrenberg wieder den Vorsitz.)

Die Regierung habe gegenüber dieser Aktion der Gemeinde eine merkwürdige Haltung eingenommen. Als die Firma Prochazka mit ihrem Anbot an die Gemeinde herantrat, habe der Magistrat sofort an das Ministerium des Innern berichtet und das Ersuchen gestellt, es mögen für die Gemeinde Wien 200 bis 300 Waggons Industrielkartoffeln in Humpolez requiriert werden, denn es sei der Gemeinde Wien bekannt, daß speziell in dieser Gegend noch genügend Kartoffel vorhanden seien. Dieses Ansuchen wurde wiederholt betrieben und auch zahlreiche Eingaben an die Prager Statthaltereie gerichtet. Diese teilte nun gestern mit, die Gemeinde Wien solle anderweitig wegen Sicherstellung der Kartoffel verhandeln. Die Statthaltereie habe es daher unterlassen, die Prager Kartoffel-Zentrale zu verständigen. Gestern