

17/X. 1917

30

Konserverung des Nährwertes der Kartoffel. Der gegenwärtige Krieg hat die Verhältnisse der Volksernährung völlig umgestaltet. Im allgemeinen läßt sich in der Volksernährung eine Verschiebung in dem Sinne konstatieren, daß man von der Fleisch- und Fetternährung immer mehr auf pflanzliche Nährstoffe übergeht. Im Bereiche der letzteren kommt der Kartoffel eine erhöhte Bedeutung zu. Infolge der diesjährigen großen Trockenheit ist die Kartoffelernte unter dem Durchschnitt der Friedensjahre geblieben. Aus diesem Grunde erheischt die ökonomische Verwendung der Kartoffelernte erhöhte Aufmerksamkeit. Die ungarische Regierung ist mit allen Mitteln bestrebt, den Kartoffelbedarf der Bevölkerung zu befriedigen, sie nahm die Ernte unter Sperre, so daß jedermann nur nach Maßgabe der berechneten Kopfquote sich Kartoffel zu beschaffen vermag. Für Zwecke der Spiritusherzeugung wurde nur der vierte Teil des vorjährigen Quantums freigegeben. Ein sehr wichtiger Umstand scheint jedoch der Aufmerksamkeit der maßgebenden Faktoren entgangen zu sein, und das ist die sachgemäße Konserverung der Kartoffelbörate. Es ist wohl allgemein bekannt, daß die Kartoffel selbst bei sorgsamster Aufbewahrung sehr leicht dem Verderben anheimfällt und in Fäulnis übergeht, wodurch sie selbstverständlich an Nährwert eine erhebliche Einbuße erleidet. Nach Angabe eines kompetenten Fachschriftstellers sind in Deutschland vor dem Kriege jährlich zirka vierzig Millionen Meterzentner infolge Verderbens der Ware verloren gegangen. Diesem Uebelstande kann dadurch abgeholfen werden, daß man den Stärkegehalt der Kartoffel konserveriert. In Deutschland wurden während des Krieges zirka 600 industrielle Betriebe zum Zwecke der Verarbeitung der Kartoffel zu Kartoffelstärke, beziehungsweise Kartoffelstärkemehl und Kartoffelweizmehl errichtet. Diese Mehlsorten eignen sich nämlich ausgezeichnet zur Broterzeugung, und es kann hierdurch ein beträchtliches Quantum von Weizen und Roggenmehl erspart werden. In Deutschland wurde schon zu Beginn des Krieges die Verfügung getroffen, daß zum Kriegsbrod 20 Prozent Kartoffelstärkemehl verwendet werden muß, um dadurch die Borräte an Weizen und Roggenmehl zu strecken. Ein bedeutender Vorteil des Kartoffelstärkemehls ist, daß es sich zur Erzeugung von Badewerk, Zwiebad, Biskuit und allerlei Mehlspeisen besser eignet als jedes andere Mehl. So ist beispielsweise das Kartoffelstärkemehl zur Sicherung des

Zwiebadbedarfes der Truppen geradezu unentbehrlich. Die ungarischen Kartoffelstärkefabriken können gar nicht soviel Kartoffelstärkemehl erzeugen, als die Heeres- und Marineverwaltung zur Zwiebaderzeugung übernehmen könnte. Oesterreich besitzt kaum einige Kartoffel verarbeitende Fabriken und ist ganz auf die ungarische Produktion angewiesen. Die maßgebenden Leiter der Volksernährung in Oesterreich haben während des Krieges öfter die Forderung gestellt, daß die dortigen Malzfabriken in Kartoffelstärkefabriken umgestaltet werden sollen, damit sie das im Inland nötige Stärkemehl erzeugen können. Ungarn hat im Jahre vor dem Kriege 880.000 Meterzentner Kartoffelstärke nach Oesterreich ausgeführt. Kartoffelstärke wird nämlich nicht nur als Mehl verwendet, sondern mittels besonderer Verfahren auch zu Kartoffelstärkesirup und Kartoffelstärkezucker verarbeitet, welche Produkte bekanntlich in der Konerven- und Konditorenfabrikation verwendet werden. Infolge der riesigen Knappheit an Rübenzucker wird in den genannten Industrien heute hauptsächlich der aus Stärke erzeugte Kristallsirup und der Stärkezucker verwendet. Aus dem Gesagten ist ersichtlich, daß jene Kartoffelmengen, die zu Stärke verarbeitet werden, für die Volksernährung nicht verloren gehen, sondern im Gegenteil: es wird der Nährwert der Kartoffel für wichtige Zwecke der Approximierung der Bevölkerung sachgemäß konserveriert.