

\* Die Frage der Kartoffeltrocknung. Mehrere Stadtverwaltungen, die über größere Posten von Kartoffeln verfügen, aber jetzt nicht genügend Absatz dafür haben, haben sich nach der „Tageszeitung für Brauerei“ an das Institut für Gärungsgewerbe in Berlin mit der Anfrage gewandt, ob nicht die Trocknung der geschnitzelten Kartoffeln auf Malzdarren möglich wäre. Den Betreffenden wurde darauf folgende Antwort erteilt: Malzdarrentrocknung möglich. Verlesen, waschen, dünn schnitzeln, an der Luft vortrocknen, auf den Darren mit Hand wenden, alles in dünner Schicht. Erfahrungen liegen nicht vor. Ergebnis hängt von der Art der Darre und geschickter Handhabung ab. Allerdings wurde beigelegt: Verfüttern an Pferde, ausgelesen, gewaschen und gekocht, vorzuziehen. Auch die Verwendung der Darreinrichtungen der Brauereien und Mälzereien zur Trocknung von nassem Getreide und zum Obst- und Gemüsebdörren u. dgl. ist in den Fachkreisen mehrfach erörtert worden, und da und dort ist ihr dem Vernehmen nach bereits praktisch näher getreten.