

Leipziger Tageblatt

und
Anzeiger.

N^o 177.

Mittwoch, den 26. Juni.

1833.

Bereitung des Stärkemehls, so wie Fabrication des Syrops und des Zuckers aus Kartoffeln, auch Bereitung des Kartoffelmehls.*)

Ueber diesen Gegenstand erschien unter andern frühern Belchrungen ein für den Landmann sowohl, als auch für den Gewerbetreibenden sehr nützlich und belehrendes Werk, unter folgendem Titel:

„Anleitung für den Landmann zur Syrup- und Zuckerbereitung aus Kartoffeln mittelst gewöhnlicher Branntweindestillations-Geräthe, worin zugleich die Darstellung der Kartoffelstärke und des Zuckerbranntweins aus Kartoffelsyrup gelehrt wird, von Ludwig Gall, dem Verfasser der nordamerikanischen Schnelgerberei. Mit Abbildungen, im Stein-Druck. Leipzig, bei F. A. Gall, 1825.“
(In Commission bei Barth in Leipzig.)

Der Verfasser lebt zu Weßlar, und ein Freund von ihm wohnt zu Rechtenbach bei Weßlar, Namens R. Weirich, von dem sich in obiger Schrift S. 35 — 37 ein Brief vorfindet, worin am Schlusse desselben folgendes angeführt wird:

„Meine neuesten Entdeckungen, sagt Weirich, haben die Stärkezucker-Fabrication aus Kartoffeln so sehr vereinfacht, daß sie mit großem Vortheile als landwirthschaftliches Gewerbe betrieben werden kann. Die Bereitungskosten betragen à Pfund nur 3 bis 4 Pfennige, und wenn der Berliner Scheffel Kartoffeln (100 Pfund) für 4 Groschen (5 Silberg.) gezogen werden kann, so kann das Pfund Kochzucker für 1 Silberg. und das Pfund raffinirter Zucker für 1½ Silberg. mit 25 bis 30 Procent reinen Gewinns verkauft werden.“ (Ein Pfund Stärkezucker glebt bei der Gährung eben so viel Weingeist, als 1 Pfund Röhrrzucker.)

*) Ein von Herrn Carl John am 18. Juni im hiesigen Kunst- und Gewerbeverein gehaltenen Vortrag.
D. K. v.

Er verspricht, seine Entdeckungen und mehrjährigen Erfahrungen und seine Verfahrungsart vollständig bekannt zu machen, und will einen Jeden, der es wünscht, in seiner neuen Art der Zuckerbereitung praktisch unterweisen.*)

Hierauf erschien im Jahre 1831 eine neue Schrift:

„Bereitung des Stärkemehls aus Kartoffeln. Aus dem Französischen des Herrn L. F. Dubief, übersetzt von D. Carl Wilhelm Ernst Putsche, Pastor zu Wenigen-Jena, mit drei lithographirten Tafeln. Ilmenau, bei Voigt 1831.“

Hierin ist eine neue Verfahrungsart beim Sieben angegeben, von Et. Etienne. Die eignen Worte desselben sind folgende:

„Ueberall, wo vergleichende Versuche sind angestellt worden, abgesehen von den dabei nöthigen Handarbeitern, und wo die sich ergebenden Producte nach jeder beendigten Operation verschlossen wurden, habe ich immer die größten Vortheile erhalten. — Vermittelt einer vorzüglich großen Vorrichtung, über welcher eine Reihe und zwei bewegliche Siebe (beschleunigende accelerateurs genannt) befindlich sind, bewegt durch eine Kraft, die gleich ist der von drei Pferden, kann in einer Stunde bis an zehn Sester Kartoffeln zugleich gerieben und gesiebet werden, was folglich eine Ersparniß von neun bis zehn Menschen beim Sieben ausmacht.“

„Der Mechanismus meiner Vorrichtung, sagt er, ist so einfach, daß auch der gewöhnliche Arbeiter sich darein finden kann. Die Reihe und die zwei Siebe sind fest gebaut, und unterliegen also weniger Reparaturen; die allergrößten nehmen vier bis fünf

*) Infrage. Ob derselbe sein Versprechen erfüllt, und ob darüber etwas näheres von ihm bekannt gemacht worden, so wie ob seine Unterweisung praktisch geschehen ist — oder ob es dabei sein Bewenden gehabt hat.