

Jahres-Berichte

der

königlich Bayer'schen

Akademie der Wissenschaften.

Dritter Bericht.

Vom 28. März 1831 bis 28. März 1833.

M ü n c h e n.

Gedruckt bey Dr. Carl Wolf.

XIV.

Vortrag über die in Augsburg bereitete Kartoffelgrübe.

Von Hrn. Akademiker und Conservator Dr. Vogel.

Es ist bekannt, daß man es in verschiedenen Haushaltungen mit einigem Erfolg versucht hat, die gekochten und geriebenen Kartoffeln auf dem Ofen schnell zu trocknen, sie dann zu gröblichem Pulver zu stoßen, und dieses Pulver, statt des Sago oder der Hirse, zu Schleimsuppen und andern Speisen zu verwenden. Durch diese einzelnen und im Kleinen gemachten Versuche von dem Nutzen des Productes überzeugt, fand sich Hr. Ternaux in Frankreich veranlaßt, es im Großen zu unternehmen, die Kartoffeln zu trocknen, dann mahlen zu lassen, und das Product unter dem Namen *Polenta* oder Kartoffelgrübe in den Handel zu bringen, was, wenigstens für Frankreich, ein nicht unwichtiger Gegenstand war.

In Augsburg haben nun ebenfalls zwei unternehmende Männer, Zimmermeister Wittmann und Particulier Amiller, Versuche dieser Art angestellt, und die Königliche Regierung des Oberdonaukreises, von dem erfolgreichen Nutzen dieser Unternehmung überzeugt, hat hievon dem Königl. Staatsministerium des Innern unter Vorlage von Proben des Productes Anzeige gemacht, welche Proben sonach der Akademie der Wissenschaften zur Prüfung und gutachtlichen Berichterstattung mitgetheilt wurden.

Mit diesen Proben, wovon einige weiß und fein, andere etwas grau sind, wurden nun verschiedene Versuche angestellt. Mit Wasser gekocht, quellen sie viel schneller auf als der weiße Sago, und eine bedeutende Menge Kartoffelstärke befindet sich nach dem Kochen in der klaren wässerigen Auflösung. Das damit gekochte Wasser nimmt auch bald eine schleimige Consistenz davon an.

Ein Theil der weißen feinen Probe, mit Wasser kurze Zeit gekocht, und dann mit etwas Fleischbrühe versetzt, gab eine geschmackvolle Schleimsuppe, welche nichts zu wünschen übrig ließ.

Das Unternehmen der genannten Männer, die Kartoffelgrübe fabrikmäßig herzustellen, ist daher sowohl an und für sich, als hauptsächlich in Hinsicht der großen Wohlfeilheit des Productes, indem sie das Pfund um zwei Kreuzer zu liefern im Stande sind, von unverkennbarem Nutzen. In allen Haushaltungen wird man dieses Product einer neuen Industrie gerne benutzen, vorzüglich wohlthätig aber ist es für die ärmeren Classen, und in Zeiten des Mißwachses und der Theuerung wird dieses, viele Jahre lang sich gut conservirende Nahrungsmittel (eine der erwähnten Proben war vom Jahre 1817) eine allgemeine große Hülfe gewähren.

Es ist daher sehr zu wünschen, daß alles aufgeboten werden möchte, wodurch den genannten Fabrikanten Muth zu ihrem Unternehmen eingestößt werden könne, und daß man ihnen auf jede Weise mit der geeigneten Unterstützung entgegen komme, um dieses Product so schnell als möglich ins Leben einzuführen.