



B e k a n n t m a c h u n g .

Der Herr Kirchspielsrichter von Samson auf Lorma hat während seines Aufenthaltes im Auslande im verflossenen Sommer, Gelegenheit gehabt, den durch seine technologischen Schriften längst rühmlich bekannte Hn. Professor Völker in Erfurt persönlich kennen zu lernen, und von ihm nachfolgende detaillirte, in Deutschland vertheilte Ankündigung über eine merkwürdige Entdeckung zur weiteren Verbreitung erhalten, zugleich auch einige Proben von Kartoffeln, die nach seiner Methode präparirt sind und eine trockne, Kreide ähnliche Masse bilden, an welcher noch Stücke von angetrockneter Schaafe zu erkennen sind, mitgebracht.

182219 **A n k ü n d i g u n g**

neuer Erfindungen, die Kartoffeln in reiner und trockner Form zuzubereiten und zur Fabrikation des Biers, Brantweins, Essigs, Syrups und Mehls anzuwenden.

(Mit Königl. Preussischem Patente.)

Diese durch Jahre lang fortgesetzte Versuche von mir zu großer Vollkommenheit gebrachten Erfindungen können den Gewerben und Landwirthen vielfache und wichtige Vortheile gewähren, wie die an mehreren Orten mit den glücklichsten Erfolgen bereits unternommene Ausführung im Großen aufs vollständigste bewährt hat. Es ist dadurch die Kartoffel nunmehr zu einem weit vollkommeneren, viel allgemeineren und zugleich wohlfeilern Stellvertreter des Getreides erhoben worden; denn die aus den reinen und trocknen Kartoffeln gewonnenen obgenannten Fabrikate sind von vorzüglicherer Beschaffenheit und zugleich wohlfeiler, als man sie bisher insgemein aus Kartoffeln erhielt; ja eben so gut und zum Theil sogar besser, im allgemeinen aber mit viel geringeren Kosten, als aus Getreide

herzustellen. Dieses günstige Resultat wird erreicht, theils durch die auf verschiedenen Wegen auszuführende eigenthümliche Zubereitung der Kartoffeln, theils durch die von mir aufgefundenen besonderen Fabrikationsmethoden, welche sämmtlich von der Art sind, daß sie von Andern, ohne Schwierigkeit vorschrittmäßig in Ausführung gebracht werden können.

Nachfolgende mehr ins Einzelne gehende Darstellung wird das Wesen und den Werth dieser Erfindungen näher auseinandersetzen.

Die von mir erfundene eigenthümliche Zubereitung der rohen Kartoffeln in reiner trockner Form kann, ohne Anwendung kostspieliger außer gewöhnlicher Apparate, leicht und zu jeder Jah-

Est. A
TRU Raamatukogu

19222

reszeit ausgeführt werden, und es ist dabei auch kein großer Aufwand an Arbeit erforderlich, welcher bei zweckmäßigen Einrichtungen oft mit einigen Pfennigen auf den Berliner Scheffel roher Kartoffeln (welcher ungefähr 100 Pfund wiegt) bestritten werden kann, indem zugleich bei jener Zubereitung der Kartoffeln gewisse, einer vortheilhaftesten Benützung fähige, und dann die Arbeitskosten ganz oder zum Theil vergütende Nebenprodukte abfallen, daher denn die trockne Kartoffelsubstanz im allgemeinen sehr wohlfeil zu stehen kommt.

Da die rohen Kartoffeln eine sehr große Quantität (gegen 70 pr. C. und drüber) an unnützen Wassertheilen enthalten, so fällt die trockne Kartoffelsubstanz im Durchschnitt nur den vierten bis gegen den dritten Theil so schwer ins Gewicht, und nimmt auch ungefähr nur den dritten Theil so viel Raum ein, als die rohen Kartoffeln, woraus sie entstand. Daher läßt sich dieselbe auch mit viel geringern Kosten und nach entfernteren Orten hin transportiren, indem sie zugleich mit großer Raumersparung einer langen Aufbewahrung fähig ist, weil sie nicht so leicht wie Getreide vom Wurmfraß oder sonst durch Verderbniß leidet; denn ich bewahre dergleichen trockne Kartoffeln seit 6 Jahren auf, die noch im vollkommen unveränderten, guten Zustande sich befinden. Durch diesen Umstand wird Landwirthen bequeme Gelegenheit gegeben, ihren etwa nicht vortheilhaft abzusetzenden Ueberfluß an rohen Kartoffeln, trocken zubereitet, in Vorrath bis zu günstigen Konjunkturen aufzubewahren. Zugleich ist es für sie ein bedeutender Vortheil, daß auch selbst aus erfrorenen und durch Auswachen im Frühjahr verdorbenen und so fast werthlos gewordenen Kartoffeln noch eine eben so große Quantität trockne, und zu allen weiteren Verwendungen gleich brauchbare Kartoffelsubstanz gewonnen werden kann, als aus guten unverdorbenen Kartoffeln.

Was nun die Nutzenanwendung der reinen und trocknen Kartoffeln zu den verschiedenen Fabricationen betrifft, so gewährt dieselbe folgende wichtige Resultate.

Das Bierbrauen aus den nach meinen Methoden zubereiteten Kartoffeln kann in jeder Brauerei, ohne kostspielige neue Vorrichtungen ausgeführt werden, mit Erreichung nachstehender großer Vortheile.

1. Durch meine Verfahrensart gelangt man nun dahin — was früher nicht erreicht wurde — aus Kartoffeln ein vollkommen eben so gutes, nach Belieben braunes oder weißes, bitteres, süßes oder weinartiges Bier, gleich wie aus Malz darzustellen. So habe ich z. B. aus Kartoffeln außer andern edlen Bieren auch das Berliner Weißbier und ein dem Englischen Alle ganz ähnliches Bier gebraut. Das Kartoffelbier ist überdies vorzüglich haltbar, da auch meine Kartoffelwurzeln überhaupt und selbst im Sommer nicht so leicht, wie die gewöhnlichen Bierwurzeln eine nachtheilige sogenannte Trebersäure annehmen.

2. Aus Kartoffeln läßt sich ein Bier von gleicher Güte mit viel geringerem Kostenaufwand als aus Getreide herstellen, eines Theils weil die Kartoffeln im Allgemeinen ein viel wohlfeileres Material sind, indem 2 Scheffel rohe Kartoffeln, wenn sie nach meiner Methode bearbeitet werden, eine eben so große Quantität Bier von derselben Stärke liefern können, als man aus einem Scheffel Gerste erhält; andern Theils weil bei den Kartoffeln die Malzungskosten wegfallen, die bei Weizen und Gerste so bedeutend sind, und viel mehr betragen, als die Kosten der Zubereitung der Kartoffeln in reiner und trockner Form, welche von Bierbauern mit desto geringern Aufwand ausgeführt werden kann, da ihnen größtentheils schon die dazu erforderlichen Vorrichtungen und Hülfsmittel zu Gebote stehen. Wozu noch kommt, daß bei der Bierbrauerei aus Kartoffeln auch an Feuerung erspart werden kann, und daß die zum Behuf des Bierbrauens etwa zu haltenden Vorräthe, bei trocknen Kartoffeln mit einem kleineren, weniger Zinsenlast veranlassenden Capitale zu bestreiten sind, als bei dem viel theuern Getreide. Alle diese Umstände zusammengenommen, wird es in vielen Fällen möglich, aus Kartoffeln das Bier



um 50 pr. C. wohlfeiler, als aus gemalztem Getreide herzustellen.

3. Endlich läßt sich auch mit der Kartoffelbierbrauerei, ohne beträchtliche Kosten und mit großem Nutzen die Fabrication des Kartoffelstüßs und Syrups als Nebengewerbe verbinden.

Wenn sonach bei Nutzenanwendung meiner Erfindungen Bierbrauer in den Stand gesetzt werden, ihr Geschäft mit viel größerem Gewinne zu betreiben, so erhält dasselbe zugleich auch eine sichere Basis, indem es nun nicht mehr, wie bisher, lediglich von den schwankenden und oft sehr hochsteigenden Preisen der so häufig mangelnden Gerste abhängig ist, da deren Stelle jetzt durch die mit größerer Gewißheit gerathenden Kartoffeln so vollständig zu ersetzen ist. Was insonderheit auch für Gegenden, wo wegen Boden und Klima wenig oder keine Gerste gebaut, und daher auswärtig herbeigeschafft wird, von desto höherer Wichtigkeit ist.

Durch Anwendung meiner Verfahrungsarten bei der Branntweimbrennerei wird dieser Gewerbezweig nicht nur in größerer Vollkommenheit, sondern zugleich auch mit bedeutenderem Gewinne betrieben, indem nachfolgende vielfache und wichtige Vortheile erzielt werden.

1. Aus den nach meiner Methode zubereiteten Kartoffeln kann gleich bei der ersten Destillation und ohne beschwerliche und kostspielige Anwendung künstlicher Reinigungsmittel ein reiner (von fuseligem und kartoffelartigem Geruch und Geschmack freier) Geist gewonnen werden, welcher, da er den gewöhnlich aus Kartoffeln oder Getreide gezogenen Branntwein weit übertrifft, ganz vorzüglich gut auch zu Bereitung von Likören, Kummel und Arrak, kölnischem Wasser etc. geeignet ist.

2. Erhält man aus den rohen Kartoffeln, wenn sie nach meiner Methode bearbeitet werden, einen weit beträchtlicheren Ertrag an Branntwein, indem derselbe um den 5. bis 4. Theil größer ausfallen kann, als bei Anwendung der äl-

teren Kartoffelbrennmethode es der Fall ist. Bei gleichem Gewicht liefern die trocknen Kartoffeln eine beträchtliche größere Ausbeute an Branntwein als sämtliche Getreidearten.

3. Mein Brennverfahren läßt sich in jeder Branntweimbrennerei in Ausführung bringen, ohne daß man nöthig hat, deshalb neue besondere Brennapparate anzuschaffen; zugleich ist dasselbe mit weniger Mühe und Umständlichkeit verknüpft, als das bisher bei der Kartoffelbranntweimbrennerei angewendete Verfahren, und meine Kartoffelmeischen führen eine ausgezeichnete gute und regelmäßige Gährung, und sind bei der Destillation nicht so leicht, als andere Meischen dem Anbrennen und Ueberschießen ausgesetzt.

4. Ferner kann auch bei Anwendung meiner Methode eine bedeutende Ersparung an Brennmaterial erreicht werden, weil dabei einestheils der auf das Gahrkochen der Kartoffeln bisher zu machende Feueraufwand wegfällt, andertheils weil es möglich ist, aus meinen Meischen in demselben Apparate und der nämlichen Zeit mit der gleichen Menge Brennmaterial eine größere Menge Geist überzutreiben, als aus den gewöhnlichen Kartoffelmeischen.

5. Mit den trocknen Kartoffeln kann das Branntweimbrennen das ganze Jahr hindurch und auch während der wärmern Jahreszeit um so eher fortgesetzt werden, da die damit angefertigten Meischen weniger als andere einer nachtheiligen, den Branntweinertrag vermindernden Säuerung unterworfen sind.

6. Endlich läßt sich mit der Kartoffelbranntweimbrennerei, ohne sonderliche Kosten und mit sehr bedeutendem Nutzen die Fabrication eines vorzüglich guten und wohlfeilen Kartoffelstüßs verbinden.

Alle vorstehende große Vortheile werden bei Anwendung meiner Verfahrungsart erreicht, ohne daß von einer andern Seite eine beträchtliche Kostenvermehrung entsteht. Denn die Zubereitung der Kartoffeln in reiner und trockner

Form kann von Branntweimbrennern mit desto geringeren Kosten ins Werk gerichtet werden, da sie größtentheils schon im Besitz der dazu erforderlichen Vorrichtungen und Hülfsmittel sind, daher ihnen dieselbe meistens nicht oder nur wenig höher zu stehen kommen wird, als die bisher gebräuchliche Vorbereitung der rohen Kartoffeln zum Branntweimbrennen durch Kochen und Zermahlen.

Ähnliche vortheilhafte Resultate lassen sich bei der Essigbrauerei durch Anwendung der reinen trocknen Kartoffeln erreichen, indem daraus ein Essig herzustellen ist, von ganz vorzüglicher Beschaffenheit, von ganz weißer oder weingelber Farbe, von rein angenehmem und starksaurem Geschmack und großer Haltbarkeit, so daß er dem guten Weinessig wenig oder nichts nachgiebt, und doch zu wohlfeilern Preisen geliefert werden kann, als die bisher aus Kartoffeln und Getreide gewonnenen Essige.

Die Syrupbereitung aus den zubereiteten Kartoffeln kann ein sehr einträglicher Gewerbezweig werden, denn der Kartoffelsirup besitzt nicht nur einen reinsüßen Geschmack, worin er den gewöhnlichen, oft brenzlich schmeckenden braunen Zuckersirup meist übertrifft; sondern er kostet zugleich auch in der Anfertigung sehr wenig, denn aus 100 Pfund roher Kartoffeln kann man, mit wenig kostspieligen Hülfsmitteln, 20 Pfund Syrup und mehr gewinnen, welcher den gewöhnlichen Zuckersirup und selbst den Zucker zu vielen Zwecken auf eine sehr wohlfeile Weise zu ersetzen vermag. Besonders gut eignet er sich auch noch zu Bereitung künstlicher Weine und zu Veredlung geringer Weine.

Die Mehlerbereitung aus den trocknen Kartoffeln ist gleichfalls sehr vortheilhaft, indem aus dem Scheffel roher Kartoffeln 20 und einige Pfund Mehl zu erlangen sind, und zwar mit viel weniger Arbeit und Kosten, als auf einem andern bisherigen Wege. Das reine weiße Kartoffelmehl ist von sehr guter Beschaffenheit, und kann zu Bereitung des Brods und anderer Nahrungsmittel, das Getreidemehl überhaupt, und

selbst das Weizenmehl größtentheils ersetzen, und sogar in vielen Fällen in der Hauswirthschaft und in Fabriken die Stelle der viel theuern Weizen- und Kartoffelstärke vertreten, z. B. zu Kleister, Webereschichte, zum Steifen der Zeughe, zum Verdicken von Farbbeutigen u. s. w.

Endlich kann auch die trockne Kartoffelsubstanz noch sehr gut zum Futter fürs Vieh, und selbst für Pferde und Schaafe, statt Hafer, desgleichen auch als Kaffeesurrogat u. s. w. benutzt werden.

Allein nicht bloß die genannten Gewerbe, sondern vorzüglich auch noch Landwirthe werden aus der Anwendung meiner Erfindungen vielseitige und große Vortheile ziehen. Denn eines Theils paßt die Zubereitung der Kartoffel zu reiner und trockner Fern ganz vorzüglich für Landwirthe, da sie meistens schon die dazu nöthigen Vorrichtungen und Hülfsmittel besitzen, der Arbeitslohn auf dem Lande niedrig ist, und jene Zubereitungs-Arbeit für ihre Leute ein gutes Nebengeschäft abgiebt, zu Zeiten, wenn es bei der Landwirthschaft selbst wenig zu thun giebt; andern Theils können Gutsbesitzer auch mit sehr ergiebigem Gewinn die Fabrikation des Biers, Branntweins, Essigs, Syrup und Mehls aus den zubereiteten Kartoffeln, als Nebengewerbe mit der Landwirthschaft verbinden, indem sie noch mehr als Andere im Stande sind, die genannten Fabrikate zu äußerst niedrigen Preisen herzustellen, und zwar weil ihnen bei zweckmäßig betriebnem Kartoffelbau die selbst erzeugten Kartoffeln als Material zu jenen Fabrikationen lange nicht so hoch zu stehen kommen, als ihr Marktpreis in Städten ist; weil ferner auf dem Lande Brennmaterial und andere Hülfsmittel und selbst Menschenhände in der Regel zu viel wohlfeileren Preisen zu haben sind, und endlich weil durch die bei der Fabrikation des Kartoffelbiers, Branntweins, Essigs zc. abfallenden Trebern und Schlämpe eine große Quantität Futter fürs Vieh, und somit eine verhältnismäßig beträchtliche Düngervermehrung zur Verbesserung der Grundstücke erzielt wird. Landwirthe werden daher, bei einem ins Große gehenden An-



Bau der Kartoffeln, dieses Erzeugniß nicht leicht in einem andern Wege so gewinnvoll benutzen, als zur Bereitung der genannten Fabrikate, für welche, da sie weniger ins Gewicht fallen, als die rohen Kartoffeln, auch nach entfernten Orten hin um so leichter ein vortheilhafter Absatz zu erreichen ist. *)

*) Wenn nun in Folge einer ausgebreiteten Anwendung der Kartoffeln ihr Anbau in einem ausgedehnteren Umfange betrieben wird, so wird dadurch zugleich zur Hervollkommnung der Landwirthschaft selbst, ein vortheilhaftes Wirthschaftssystem möglich gemacht, bei welchem, vermöge des öftern Anbaues jener Hackfrucht, die Grundstücke durch Auflockerung des Bodens und Vertilgung der Unkräuter in einen verbesserten Zustand versetzt werden, ohne daß, wie bei manchen andern Wirthschaftssystemen die Erzeugung der für den Menschen unmittelbar nöthigen vegetabilischen Nahrungsstoffe eine nachtheilige Beschränkung erleidet. Denn geht auch, daß durch den ausgebreitern Kartoffelbau der Getreidebau eine Einschränkung erlitte, so würde dieses keinesweges ein nachtheiliges, sondern eher ein vortheilhaftes Ereigniß seyn, indem durch meine Erfindungen die Kartoffel zu einem so vollständigen Stellvertreter des Getreides geworden ist, und ein Acker mit Kartoffeln im Durchschnitt 3 bis 4mal so viel Nahrungsstoff und Material zur Fabrikation des Biers, Branntweins u. s. w. liefert, als wenn er mit Getreide bestellt worden, und zugleich auch die Kartoffeln im Vergleich der gelieferten großen Quantität von Nahrungsstoff den Boden viel weniger aussaugen und eine weit geringere Menge Dünger konsumiren, als die Getreidearten. Unter diesen Umständen würde daher bei einer größern Ausbreitung des Kartoffelbaues desto mehr Dünger und Land zur Kultur anderer Gewächse erübrigt, und so mit die Ertragsfähigkeit der Landgüter gehoben werden, während zugleich der Wohlstand der Landwirthe eine festere Basis erhielt, weil die Kartoffeln nicht so häufig als die Getreidearten mißrathen. — So daß also Gutsbesitzer, im allgemeinen und auch unter den jetzigen Conjunkturen, nicht leicht ein ande-

An obige Erfindungen schließen sich, in Hinsicht des Gegenstandes verwandt, noch folgende an:

1. Eine ohne kostspielige Vorrichtungen auszuführende neue Methode, wodurch, mit Ersparung an Feuerung, aus einer gegebenen Menge Malz eine größere Quantität ganzes Bier gewonnen werden kann.

2) Eine neue Verfabrungsart, um aus Mays (türkischem Korn) und verschiedenen andern Getreidearten ein gutes und dabei wohlfeileres Bier herzustellen.


3. Eine neue Methode, wodurch bei der Stärkfabrikation aus Weizen eine beträchtliche Menge Essigs, als sehr wohlfeiles Nebenprodukt gewonnen wird.

4. Eine neue Vorrichtung, wodurch bei der Branntweindestillation das Anbrennen und Ueberschießen der Maische verhütet und zugleich mit Ersparung an Feuerung die Destillation beschleunigt werden kann.

Schließlich bemerke ich: daß diejenigen, welche meine patentirten Erfindungen in eigene Nutzenanwendung zu bringen wünschen, sich vorher, wegen der Bedingungen, in portofreien Briefen, an mich wenden müssen; indem mir darauf, vermöge des Patents, ein ausschließliches Recht für den ganzen Umfang der Preussischen Monarchie zugesichert ist.

res Gewächs mit so vielem Nutzen im Großen bauen werden, als die Kartoffeln, wenn sie dieselbe weiter nach meinen Methoden zubereiten und zu den verschiedenen obgenannten Fabrikationen verwenden.

D. H. L. W. Völkler,
Professor der Oekonomie und Technologie in Erfurt.



Außer diesen, von dem Herrn Professor Völker aufgezählten Vortheilen, wür-
de hier auch noch der wesentliche, ganz besonders zu berücksichtigende Nutzen von
der Einführung dieser Methode erlangt werden: daß die hiesigen Bauern dadurch
in den Stand gesetzt würden, bei einem erweiterten Kartoffelbau, die Erndte voll-
kommen sicher Jahrelang aufzubewahren, und sich für den Fall einer Mißerndte,
vor Hungersnoth zu schützen.

Der Herr Erfinder verlangt für die Mittheilung seines Verfahrens 200
Louisdo'r, das sind etwa 1100 Rbl. Silb.-Mze.; er hat sich aber gegen den Herrn
von Gamsen zugleich willig gezeigt: sein Verfahren, falls die genannte Sum-
me ihm zugesichert würde, vorher einer strengen Prüfung sachkundiger Personen zu
unterwerfen, und nur erst, wenn die von ihm entdeckte Behandlungsart der Kar-
toffeln, die in der Ankündigung versprochenen Vortheile gewährt, (welches bei einem
Gegenstande dieser Art, durch zweckmäßige Versuche leicht ausgemittelt werden kann),
solle ihm die erwähnte Summe ausgezahlt werden. — Diese Bedingung ist höchst
wichtig; sie entfernt alle Gefahr einer möglichen Täuschung und erweckt Vertrauen
zu der Güte des empfohlenen Verfahrens. — Da nun diese Entdeckung, falls sie
der Ankündigung entspricht, unstreitig für den Landwirth wichtig ist, und die von
dem Herrn Erfinder eingegangene, oben erwähnte Bedingung, alle Diejenigen die
etwa zu der von ihm verlangten Summe beizutragen entschlossen wären, auf jeden
Fall sicher stellt, so hat die livländische gemeinnützige und ökonomische Societät be-
schlossen, eine Subscription zu eröffnen, um auf diese Weise die Summe von 1100 Rbl.
Silb.-Mze. zusammen zu bringen, die Zahlung der unterzeichneten Beiträge würde
aber nicht eher erfolgen, als bis eine, von der Societät dazu beauftragte Commission,
das empfohlene Verfahren möglichst genau beprüft, und vollkommen bewährt gefun-
den hätte.



Die ökonomische Societät kann die Aufforderung an den Herrn Professor
Wölkel: daß er sein Verfahren ihr zum Behuf einer vorläufigen Prüfung mittheilen
möge, nicht eher ergehen lassen, als bis sie sich in den Stand gesetzt sieht, ihm die
verlangten 1100 Rbl. Silb.-Mze., im Fall des Gelingens der Versuche zuzusichern;
sie fordert daher alle Diejenigen, die sich für diese Erfindung interessiren hiedurch
auf, ihre Namen in nachstehende Subscriptions-Liste eigenhändig einzutragen. Der
Beitrag jedes Einzelnen ist 10 Rbl. Silb.-Mze., und die Theilnehmer ver-
pflichten sich durch Unterschrift ihres Namens, diese 10 Rbl. Silb.-Mze. sogleich
baar an die dazu beauftragten Empfänger auszuführen, wenn die erwähnten Prü-
fungsversuche beendigt sind, und sich das Verfahren der Ankündigung völlig ent-
sprechend gezeigt hat. — Das Nähere hierüber wird zu seiner Zeit bekannt gemacht
werden.

Im Namen der libl. gem. und ökonom. Societät:

Landrath v o n L i p h a r t,
Präsident.

L. v o n L ö w i s,
beständiger Sekretair.

Ist zu drucken erlaubt.

Dorpat, am 22sten October 1824.

Staatsrath G. E w e r s,
Censör.



Subscriptions. List.

Namen der Herren Subscribenten

verpflichtet sich zur Zahlung

von

Est.

A. 5796

Est. A. 19222