

und gehäufte Kryftalle, unter denen ſich auffallend groſſe, ſchöne, farbloſe Candis-
kryſtalle von Franz Brockhoff in Duisburg und von Peter Rütger in
Uerdingen befanden, welche Fabrikanten auch auf vielen Glaschüſſelchen farb-
loſe, gelbe, röthlichgelbe und braune Candis in verſchiedenen Kryſtallgröſſen
ausgeſtellt hatten. Sehr reinen Candis exponirte auch die Colonial-Candisſiederei
von Weſtermann & Söhne in Wefel (am Niederrhein). Weniger ſchön und
farblos war der weiſſe Candis in Kronenform von J. Graffau & Sohn in Braun-
ſchweig, dagegen zeigte die braune Krone ſchönes Luſtre und guten Farbenton.
Eigenthümlich nahm ſich die rabenſchwarze Candiskrone von Wüſtenfeld in
Hannover-Münden, ſowie der verſchieden gefärbte, neben ihr ausgeſtellte
Candis aus.

Die neueſte und doch ſchon ſehr verbreitete, rationellſte Methode der
Saftgewinnung aus Zuckerrüben iſt unſtreitig das Diffuſionsverfahren von Robert
und es arbeiteten an dieſer Saftgewinnungsart und mit doppelter Saturation theils
nach Jelinek, theils nach Schulze, 15 der Ausſteller des deutſchen Reiches,
unter denen ſich Banck in Bleckendorf bei Egelſen durch die in der Centri-
fuge mit Waſſer gedeckten, grobkörnigen, farbloſen Kryſtallzucker mit $99\frac{1}{2}\%$
Zuckergehalt, dann durch die mit Dampf nach der Methode von Seyferth & Hecht
in Braunſchweig gedeckten, beinahe 98% Zucker enthaltenden Producte
auszeichnete. Die ungedeckten auf Schützenbach's Käſten abgelaufenen Roh-
zucker zweiten Productes, von rein wachsgelber Färbung, mit einem hohen Raffina-
tionswerth, endlich grobkörnige kräftige Rohzucker dritten Productes ſprachen
zu Gunſten eines rationellen Betriebes dieſer Fabrik.

Durch eine auſsergewöhnliche Gröſſe des Kornes charakteriſirt waren die
Kornzucker der Diffuſionsfabrik A. Reckleben in Bahrendorf. Die Diffu-
ſionsfabrik Rudolf & Comp in Magdeburg brachte die aus Säften ohne
Zuckereinwurf gekochten Füllmaſſen, dann die durch Centrifugiren und Waſſer-
decken gewonnenen Rohzucker, Farine von feinem Korn und gemahlene Meliſe
zur Ausſtellung, während die Fabrik von Schliephake & Comp. in Dede-
leben (Jerxheim) ſehr weiſſe Kryſtallzucker, welche nach dem combinirten
Jelinek-Perrier-Poſs-Verfahren dargeſtellt werden und einen Zuckergehalt von
 $99\frac{1}{2}\%$ beſitzen und gelbe geſchleuderte Rohzucker erſten Productes mit 99%
Zuckergehalt eingefendet hatte.

Fünf der ausſtellenden Fabriken gewinnen den Saft mittelſt Centri-
fugen, darunter Methner in Seifersdorf, welcher ein weiſſes Saftmelisbrod,
Puderzucker und gemahlene Raffinade von beſonderer Weiſſe, ebenſo hübfchen
Grießzucker eingefendet hatte. Vorzügliche Saftmelis und Raffinaden gehörten
Baumann & Maquet in Bukau bei Magdeburg, einer im ausgezeichneten
Rufe ſtehenden Fabrik, an, und feinkörnige, ſchöne, geſchloſſene Raffinad-
brode lieferte Benneke & Comp. in Staſſfurt, dann ein beinahe farb-
loſes, feinkörniges erſtes Nachproduct, ein wachsgelbes, feinkörniges zweites
und ein etwas graues, aber durch kräftiges Korn abſtechendes drittes
Product.

Die Actien-Zuckerfabrik Heſſen in Heſſen ſandte mittelkörnige, ſehr
weiſſe Kryſtallzucker mit $99\frac{7}{10}\%$ Zuckergehalt, die Zuckerfabrik Jerxheim,
welche ihren Rübenſaft durch den Lebinsky'schen Apparat entfernt, und mit
Scheidung und doppelter Saturation arbeitet, eine gute Füllmaſſe, dann ſehr
blaſsgelbe Rohzucker erſten Productes und nach dem Priv'schen Dampfdeck-
Verfahren gedeckte, ſehr weiſſe Meliſe ein. Dieſes Verfahren begründet ſich auf
der Benützung eines Dampfes von niederem Druck, vermiſcht mit Luſt, welche
durch die drehende Bewegung der Trommel in die Centrifuge hineingezogen
wird. Doch iſt noch nicht feſtgeſtellt, ob dieſes Verfahren den Vorzug vor allen
anderen Methoden des Deckens der Zucker in den Centrifugen verdient. Die
gleichzeitig ausgeſtellten Rohzucker dritten Productes ſpielten ins Graue und
befriedigten uns weniger. Die Actienfabrik Schöppenſtedt, welche eben-