

Horkau, Liffa, Hochweffely und Kostomlat, bestehend in hübschen Raffinaden, Einwurfmelisen, Saftmelisen und Rohzuckern.

Sehr empfehlende Waare hatte die mit Pressen, einfacher Scheidung und nachfolgender starker Saturation arbeitende Duxer Actien-Zuckerfabrik geliefert; sehr hohe geschlossene, weisse, schwere Saftmelise, mit und ohne Einwurf erzeugt, und neben diesen zwei schöne Lompsbrote, rein weisses centrifugirtes, mit Dampf gedecktes zweites Product ausgestellt. Eidlitz, ebenfalls der Gesellschaft gehörig, brachte Roh- und Krystallzucker zur Schau.

Ueberhaupt kann sich Böhmen in der Saftmelis-Fabrication mit jedem anderen Lande messen, wir können kühn behaupten, das nirgends so wenig raffinirt wird, wie in den rationeller arbeitenden böhmischen Zuckerfabriken, welche die schwierigste, aber in Bezug auf die grösste Ausbeute wichtigste Aufgabe, aus Rohsäften Weisswaare zu produciren, vorzüglich verstehen.

Auch die vier fürstlich Schwarzenberg'schen Zuckerfabriken brachten im eigenen fürstlichen Pavillon schön gekochte, weisse und klangvolle Melise, Rohzucker und Candis, dann eine Sammlung conservirter Rübensäfte in allen Stadien ihrer Verarbeitung zur Ausstellung. Die sämmtlichen Zuckerfabriken verarbeiten über 800.000 Ctr. Rüben jährlich und befinden sich zweckmäsig vertheilt auf den verschiedenen Gütern. Sie arbeiten theils nach dem Press-, theils nach dem Diffusionsverfahren. Die Svojschitzer Zuckerfabrik zeichnete sich durch Rohzuckerhüte in abgelaufenem und Saftmelise in gedecktem Zustande, welche von bemerkenswerther Weisse und Schönheit, nur mit Zuckerkalk geläutert waren und durch, direct aus Melasse, nach dem F. Sebor'schen Verfahren dargestellte Rohzucker aus. Nebenan standen die verschiedenen Producte, welche aus der Melasse durch Füllung mit Kalk als Zuckerkalk abgeschieden und als kalihaltiges, dungkräftiges Ablaufwasser gewonnen werden können.

Einen gelblichen Stich zeigten die hübschen Saftmelise der ersten Kraluper Actien-Zuckerfabrik, welche nach dem Diffusionsverfahren mit starker Saturation arbeitet. Die Actienfabrik Kadon hatte blank und auf Korn gekochte Zucker ersten, zweiten und dritten Productes, die dem Fürsten Fr. Kinsky gehörige Zlonitzer Fabrik schwere Raffinadbrote, in Korn und Farbe hervorragende Saftmelise, Stückzucker und schöne Rohzucker; die Horomeřitzer Zuckerfabrik in Lompsformen gekochte „grüne“ und gedeckte Brote mit aufsergewöhnlich grossem Korn, Krystall und centrifugirte Rohzucker, sowie Candis; die dem Freiherrn v. Aehrenthal gehörige Doxaner Fabrik gute Lompszucker aus Ablauffyrupen, gespaltene und ganze Brote, die Wegstädtler Actienfabrik kräftige Rohzucker in wechselnden Reihen ausgestellt.

Durch vorzügliche Waare zeichneten sich die Neuhofner und Weltrufner, dem Grafen Chotek und Ritter v. Komers eigenthümlichen Zuckerfabriken aus, welche auch schöne, auf russisches Korn gekochte, geschleuderte Rohzucker eingeschickt hatten, während Wodolka durch mehr naturweisse Melise und die Freiherrn Riese-Stallburg gehörige Schlaner Fabrik durch grobkrySTALLIRTE, sehr gebläute Lompen und sehr hohe, in grosse Zuckerformen gekochte Schau-brote die Aufmerksamkeit auf sich zu lenken suchten.

Die der allgemeinen Actiengesellschaft in Prag gehörige Swijaner Diffusionsfabrik stellte Raffinaden, Saftmelise, Pilé und Farinzucker, die Sadovaer Zuckerfabrik sehr feinkörnige, gut gekochte, aber weniger weisse Saftmelise, herrliche Rohzucker und Rohproducte, jedoch, wie bei den meisten anderen Fabriken, ohne jede Angabe ihres Zuckergehaltes oder Raffinationswerthes, ausserdem recht farblosen Candis in Kronenform aus. Leider vermifsten wir sehr die Erzeugnisse des grössten böhmischen, weit über eine halbe Million Centner Rüben verarbeitenden Etablissements, nämlich der rühmlichst bekannten Berkovitzer, mit Centrifugen den Saft aus der Rübe gewinnenden Zuckerfabrik. Die nach gleicher Saftgewinnungs-Methode arbeitende, dem Franz Grafen Thun gehörige Perucer Fabrik hat weisse, hohe Standbrote, diverse Melise und