

Bemerkenswerth sind jedoch die Grofs-Zinkendorfer Actien-Zuckerfabrik, durch schöne Raffinaden und Pilézucker, Hartig & Rottermann in Hirn, durch bleischwere, compacte, weisse Raffinaden, Schöller & Reich in Edelény durch Melis und Raffinaden, die Dioszegher Actienfabrik durch gestampfte Raffinaden, grobkörnige Melis, die Ungarisch-Osttrauer Fabrik durch mittelst Hochdruck in 6 Stunden ausgedeckte Melis.

Frankreich.

In Frankreich wird die Zuckerfabrication im umfassendsten Mafse in den nördlichen Departements betrieben, und es betrug im Jahre 1867 die Zahl der im Betrieb stehenden Fabriken 434, die Zahl der aufser Betrieb befindlichen 13, zusammen 447. Im Jahre 1872 bestanden 483 Etablissements. Die erzeugten Zuckermengen erreichten schon im Jahre 1867 die Höhe von 274 Millionen Kilo. Die Einfuhr betrug von den französischen Colonien an Rohzucker 70 Millionen Kilo, an weifsem Zucker 12 Millionen Kilo. Die Einfuhr an Rohzucker aus anderen Ländern 59 Millionen Kilo und zwar von Cuba, Porto R. 27 Millionen, Belgien 15 Millionen, Oesterreich $2\frac{1}{2}$ Millionen, Brasilien 8 Millionen, Mauritius 3 Millionen Kilo, unbedeutend aus dem deutschen Reiche und England, und an weifsen Zuckern 18 Millionen Kilo, wovon auf Cuba, Porto R. 10 Millionen, Mauritius 3 Millionen, Oesterreich $1\frac{3}{4}$ Million Kilo etc. entfallen und an raffinirtem Zucker von Belgien $2\frac{1}{2}$ Millionen, im Ganzen an $3\frac{1}{3}$ Millionen Kilo Zucker und 23 Millionen Kilo Melasse. Nach den neuesten statistischen Angaben werden in Frankreich jährlich gegen 500 Millionen Kilogramme Raffinade zur Hälfte aus Rüben-, zur anderen Hälfte aus Zuckerrohr-Rohzucker dargestellt, wovon über 300 Millionen Kilogramme in Frankreich consumirt, der Rest nach England, Schweiz, Italien, Amerika, Algier und der Türkei exportirt werden.

Frankreich hatte auf der Pariser Ausstellung für eine glänzende decorative Ausschmückung feiner ausgestellten Zuckerproben geforgt und diese selbst so glänzend ausgestellt, dafs vielen von den Ausstellern die goldene Medaille zuerkannt worden ist. Frankreich scheint aber seit dem Jahre 1867 auf diesem Gebiete nicht mehr nach neuem Ruhme zu streben und hat sich in der westlichen Agriculturhalle mit einem kleinen Raum begnügt, nachdem es am eigenen Heerde reiche Ehren geerntet hatte. Es war darnach auf der Ausstellung meist nur durch Colonialzucker vertreten und würden nicht acht Aussteller einzelne wenige, zerstreut liegende Zuckerproben in Kästchen geliefert haben, so würde Frankreich's grofsartige und auf hoher Stufe stehende Rübenzucker-Industrie ganz unvertreten gewesen sein.

Nicht vergessen dürfen wir der in Frankreich üblichen nützlichen und gewinnbringenden Verwerthung der Rübenmelasse für sich und im Verein mit dem rohen Rübenfaft auf Rübenspiritus und Pottasche, die in Deutschland wegen der in dieser Beziehung nachtheiligen Art der Steuereinhebung von Alkohol noch weniger ausgebeutet werden kann. In Oesterreich hat sich um die Einführung und Verbreitung dieses Verfahrens besonders H. Siegel in Barzdorf (Schlesien) verdient gemacht. Der Rübenbau, die Zuckerfabrication, die Knochenverkohlungs- und Destillation der Melasse sind von einem so hervorragenden Einflufs auf die Fortschritte der Landwirthschaft, dafs die französischen Staatsmänner alle Ursache haben, die kostbaren Blüten dieser industriellen Thätigkeit durch eine weife Gesetzgebung zu schützen.

Zu den besten Producten der französischen Zuckerausstellung müssen wir unftreitig die blendend weifsen, stark- und feinkörnigen geschlossenen Raffinaden in ganzen und der Länge nach gespaltenen Broten von C. Say in Paris, welcher