

und sehr weisse centrifugirte Zucker ausgestellt. Der Werth seiner Production beträgt jährlich über $3\frac{1}{2}$ Millionen Francs. Auch Comt de Chazelles à Sainte-Annè sandte gute Proben aus der Siederei von Marly in Form von KrySTALLZUCKERN ein. A. Duchassaing de Forbessin hatte mittelkörnige Zucker guter Qualität ausgestellt.

Die Bewohner von Martinique beschäftigten sich fast ausschliesslich mit dem Anbau des Zuckerrohres und der Darstellung von Zucker. Der Export dieser Waare betrug im Jahre 1872 an 40 Millionen Kilogramm Zucker und 134 Tausend Liter Melasse. Die Zucker von Martinique sind jedoch gewöhnlich unter der guten Qualität und nur einige Siedereien, zu welchen Bougerot & Comp. aus der Siederei von François & Robert, dann Rousselot & Comp. gehören, erzeugen ausnahmsweise bessere Producte mit Hilfe verbesserter Apparate.

In der Colonie Guyane ist die Zuckerindustrie noch wenig vorgeschritten. Das Zuckersieden wird dort noch auf freiem Feuer vorgenommen, die Fabrication ist primitiv, die Ausfuhr an Zucker unbedeutend.

Dagegen bildet auf der Insel la Réunion die Zuckerfabrication die Hauptindustrie und die dortigen Plantagen besitzen mit wenigen Ausnahmen Dampfmaschinen. Die Mehrzahl der Zuckersiedereien bedient sich der Centrifugen zum Reinigen des Zuckers. Die vermischten Syrupe bilden nur einen Syrup von mittlerer Qualität. Obwohl die Ausfuhr an Zucker schon im Jahre 1861 über 73 Millionen Kilogramm betrug, sank dieselbe in Folge der zunehmenden Verarmung des Bodens durch Raubbau und durch die verheerende Krankheit des Zuckerrohres im Jahre 1872 bis auf 26 Millionen Kilogramm. Den vorzüglichsten grobkörnigen KrySTALLZUCKER von besonderer Weisse liefert das Etablissement Savanna des Herrn Hoareau Lasource und d'Etchigaray aus der Fabrik Piton auf St. Paul, welcher vorzügliche Apparate und Vacuums besitzt und weisse verschieden gekörnte Zucker und wohlschmeckende Melasse ausstellte. Weniger schön waren die Zucker der Collectivausstellung der Ackerbaukammer, welche die bedeutendsten Siedereien der Insel Bourbon und mehrerer Anderer umfasste und gelbliche, braune, feinkörnige oder mehligte Zucker enthielt.

Die Zucker der Insel St. Marie de Madagascar, welche nur über freiem Feuer dargestellt werden und der Colonie Mayotte und Nossi-Bé, welche Gegenden von grosser Fruchtbarkeit besitzt, in welchen die Cultur des Zuckerrohres sich immer mächtiger auszudehnen fucht, hatte mittelmässige Zucker ausgestellt.

Die französischen Colonien in Oceanien endlich beginnen sich erst zu entwickeln. Es bestehen bis jetzt erst vier kleine Siedereien, von denen nur eine mit Wasserkraft getrieben wird.

Belgien.

Dieses Land brachte weder in der Haupt- noch in der Agriculturhalle werthvolle Handelswaare, sondern nur vereinzelt Proben von Candis-Gesundheits-syrupen und einige Producte aus Zuckerrohr zur Exposition.

Vercruysée-Bracq à Gand hatte diverse Candisproben aus Zuckerrohr und de Meulmester ebenfalls in Gand geringwerthigere Zuckermuster eingefendet. Belgiens Zuckerindustrie ist bedeutend. Es bestehen gegenwärtig über 135 Zuckerfabriken, welche nahe an eine Million Centner Rübenzucker erzeugen, sollen. Bei der bedeutenden Consumtion an Zucker in Belgien werden immer noch aus den Colonien gegen 200.000 Centner Colonialzucker eingeführt, dagegen Rübenzucker nach der Schweiz und Italien ausgeführt.

Dänemark.

Unter einer achtseitigen verglasten Pyramide lagen und standen die Producte der Zuckerraffinerie Helsinorsgadier bei Kopenhagen und der Raffinerie