

und giebt dann als 2tes, dunkleres Produkt den mascavinho? sodann werden die Rückstände dieses noch als 3tes bis 5tes Produkt verarbeitet, immer dunkler und geringer werdend und den mascavo ergebend. — Einige Fabriken gehen bis zu einem 7ten Produkt.

Die Melasse-Rückstände werden in kolossalen 250000 Liter haltenden Holztonnen mit Wasser gemischt, unterliegen einer 8tägigen Gährung und werden alsdann im Alambique zu Zuckerbranntwein oder auch zu Alkohol gebrannt; der letztere Stoff giebt lohnendere Preise und wird durch sein reduziertes Volumen nicht zu stark von hoher Fracht getroffen.

Die Gesamtzuckerproduktion der „Pureza“ in dieser Saison wird auf 25000 Sack à 60 Kilos geschätzt. Die Preise, die wir im „Monitor de S. Fidelis“ quotiert fanden, sind für 1., 2. und 3. Produkt 12 \$, 10 \$, 8 \$ per Sack im Detail, dieselben sollen aber ganz nominell sein. Das Diffusionsystem, das darin besteht, daß man nicht den Rohrsaft, sondern das in kleine Stücke zerschnittene Rohr selbst kocht, ist im Munizip Campos vorläufig nur in der Mühle Barcellos versucht worden, das Verfahren ergiebt einen höheren Prozentsatz Zucker circa 10 bis 11 % nämlich, soll aber, nach Meinung hiesiger Leute, durch großen Verbrauch an Brennmaterial und an Messern zum Schneiden des Rohres andererseits beträchtlich teurer sein, sodaß man sich vorläufig noch keinen Vorteil von seiner Einführung verspricht.

Die Versuche und Ansichten sind aber wohl noch nicht als endgültig zu betrachten.

Man fährt von dem Engenho in 10 Minuten mittels Fähre über den Parahyba und von dort mit der Padua-