

MAGYAR MOLNÁR

a magyar malomipar érdekeinek szakközlönye

az Országos Magyar Malom-Egyesület hivatalos lapja.

Megjelenik havonként 3-szor.	Előfizetési ára: évente 10 ft., félre 5 ft. Hirdetések árszabály szerinti.	Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest V., Erzsébet-tér 19.
------------------------------	--	--

BUDAPEST, 1890. FEBRUÁR HÓ 20.

UNGARISCHER MÜLLER

Zeitschrift für die Interessen der ungarischen Mühlenindustrie

offizielles Organ des Ung. Landes-Mühlen-Verbandes.

Erscheint monatlich dreimal.	Prinumerationspreis: ganzjährig fl. 10, halbjährig fl. 5. Inserate nach Tarif.	Redaktion und Administration Budapest V. Elisabethplatz 19.
------------------------------	--	---

BUDAPEST, 20. FEBRUAR 1890.

TARTALOM: Lisztminőségi számszorozatunk megszorítása. *Zäckler Ad.* — Lisztelési módunk és lisztelosztályozásunk. *Weismayer Isidor.* — A minőségért való munkaképeség. — Compound-gépek. *Bosse.* — A kenyér kelésénél ható körülmények bakteriológiai és vegyi vizsgálata. — *Egyesületi közlemények.* *Tarifa-nyitók.* — *Statisztika.* — *Kereskedelem és forgalom.* — *Műszaki apróságok.* — *Gazdasági közlemények.* — *Özlets tudósítások.* — *Hirdetések.*

INHALT: Reduction unserer Mehlmarken. *Ad. Zäckler.* — Mehlsatz und Mehlsortiment. *Isidor Weismayer.* — Die Leistungsfähigkeit der Mühlen-Einbauessements zu Minceapolis. — Verband- (Compound-) Maschinen. *Bosse.* — Bacteriologisch-chemische Untersuchung über die beim Aufgehen des Brodtteiges wirkenden Zustände. — *Verbandsnachrichten.* — *Tariffwesen.* — *Statistik.* — *Handel und Verkehr.* — *Technische Miscellen.* — *Landwirtschaftliches.* — *Marktberichte.* — *Inserate.*

Lisztminőségi számszorozatunk megszorítása.

— *Zäckler Ad.* igazgatótól (Budapest). —

Több hóval ezelőtt egy konkrét eset felmerült arra szolgálatot alkalmat a helybeli malomok vezetőinek, hogy a hivatalosan elismert liszttypusok kérdéseivel foglalkozzunk; s az ezen ügyben folytatott tanácskozások alkalmával kiderült, hogy a mostani számszám rendszer e részben elháríthatlan akadályt képez, s így egyesületünk niszakai szabközsége, mint igazgató választmányja is, melyek e kérdés felett ismétetlen tanácsoztak, tudatára jutottak annak, hogy ez a rendszer huzamosabb időre már tarthatatlan, s egyzertien kizárja még a lehetőségét is annak, hogy az esetleg előbb vagy utóbb szükségesé váló typrozás elvételepethessék. Azota ez az ügy egyesületünk levélutján pihent. Főhivataim kártársam részéről, készséggel vállalkozom arra a feladatra, hogy ezen ügyet egyesületünk közönségében fejtegessem, nem minden remény nélkül arra nézve, hogy sikerülend elvtársakat toborozanom az eszmének, s így annak megvalósítására is egyengethem az utat. Iparunk helyzete ma olyan, hogy az együttes eljárásra egyenesen rá köényszerit, s ha alkalom mutatkozik javitások behozatalára, igérjenek azok még oly szerény számszerinti eredményeket is, törekedni *kell* azok elérésére, mert az iparunkat — jelenleg még jobban mint bármikor — nyomó kedvezőtlen viszonyokkal csak így szállhatunk szembe, addig a sajnos, egyelőre még nem határozható időpontig, a midőn ismét lehallanunk majd azok a bekők, a melyeket a véltvámas rendszer nem reánk.

Midőn tehát fejtegetni kezdem azt a kérdést, vajon szükséges-e a mi 12 — 13 lisztminőségünk, vajjon integráns részek, természetes folyományai képezke azok ma műgőrlésünknek, azt hiszem, hogy ezekre határozatlan „nem”-mel kell válaszolnom. Ezelőtt 25 évvel, midőn a budapesti és vidéki malmok, ha nem is bírtak még a mai jelentőséggel, de már is kiváló helyet foglaltak el, egészen véve csakis 8 lisztminőségét készítettek, vagyis a 0 — 7 számokat és korpát; a malomok technikai fejlődésének haladása, mely a hengerek behozatalával nyerte a legmagyobb lökést, természetzerien az örlemények folytonos javítását is hozta létre, de egyuttal előmozdította, ugyszólván megérlette az egyre fehérebbre való örles szerzeret is, a számról-

Reduction unserer Mehlmarken.

— *Von Dir. Ad. Zäckler* (Budapest). —

Vor mehreren Monaten gab irgend ein Fall den Leitern der hiesigen Mühlen Veranlassung, sich mit der Frage einer officiell anerkannten Mehl-Type zu befassen; bei Berathung dieser Angelegenheit zeigte es sich, dass das heutige Viel-Nummern-System ein nicht zu überwindendes Hinderniss bilde, und sowohl der technisch-achluss als auch die Gesamt-Direction unseres Verbandes, die darüber wiederholt berieten, kamen zur Erkenntnis, dass dieses System als unhaltbar für die Dauer zu bezeichnen sei und die Einführung einer eventuell früher oder später nöthig werdenden Typirung einfach ausschliesse. — Seitdem rulte diese Angelegenheit im Schosse unseres Verbands-Archivs. Von collegialer Seite dazu aufgefordert, unterziele ich mich gerne der Mühe, sie in unserm Organ zu besprechen, nicht ohne die Hoffnung, Gesinnungs-genossen für die Idee zu gewinnen und so deren Realisirung angebahnt zu haben. Die Lage unserer Industrie ist eine solche, dass sie uns zu gemeinsamen Handeln zwingt, und wenn Verbesserungen derselben mit noch so bescheidenen ziffermässigen Resultaten durchzuführen sind, so *müessez* wir sie anstreben, denn nur so können wir die Ungunst der Verhältnisse, die uns ja heute in jeder Weise, wie nie zuvor, drücken, die Spitze bieten, bis zu jenem leider nicht absehbaren Zeitpunkt, wo die Fesseln, die das Schutzzollsystem uns auferlegt, wieder fallen werden.

Wenn ich nun zur Erörterung der Frage schreibe, ob unsere 12 — 13 Mehlsorten nothwendig sind, ob sie in ihrer heutigen Gestalt einen integrierenden Theil unserer Hochmüllerei, der als natürlicher Anfluss derselben erscheint, bilden, so glaube ich darauf unbedingt mit „Nein“ antworten zu können. Vor 25 Jahren, als die Budapester und Provinz-Mühlen, wenn auch nicht in ihrer heutigen Bedeutung, doch schon eine hervorragende Stellung einnahmen, machten dieselben in Gausen 8 Nummern Mehl, nämlich Nummer 0 — 7 und Kleie; die fortschreitend technische Entwicklung der ersten, welche den grössten Anstoss durch die Einführung der Walzen erhielt, führte naturgemäss zu fortwährender Verbesserung der Mahlproducte, allein sie zeitigte auch das System des

száma való folytonos visszaszorulást lefeld, ugy, hogy fokozatosan elő kellett állniuk a 8. 8¹/₂, 8³/₄ és 9 számoknak. Valószínűleg egyes külföldi vevőknek igen nagyra fokozott igényei is hozzájárultak ahhoz, hogy a malmok az előbbieken felül még további közöttes számokat is találjanak fel s készítéseik ideiglenesen vagy állandóan, valamint hogy a sokszámu rendszer jogosultnak és hasznosnak tüllesseék fel de én meg vagyok győződve, hogy a fok az volt, hogy az egyes malmok folyton a minőségnek nagyobb felőrsége által töveköstek egymást felülmülni s egymason tülteni, s hogy sokkal inkább lehetett szemük előtt a pillanatnyi előny, mint azok az állandó következmények, a melyeknek az ilyen soha nem szünetlő követéssel folytatott versennyel multhatlan együtt kellett járnia. Manapság már mindenké, a ki egyáltalán látni akar, világosan láthatja ezeket a következményeket: finom lisztetekben való nyerményünk dacára annak, hogy — s ezt büszkén mondhatjuk el — malmaink a technikai tökéletesség legfejlettebb fokán álló berendezésekkel szerelvek fel, jésztő mérvben gyarapodott, de ugyanezen mértékben nőtt a közepes és alsóbbrendű minőségek tömeges termelése is. Talán senki sem fog komolyan kételkedni abban, hogy ezzel együtt veszendőbe megy nagy része az őrési haszonnak is, a melyet különben is ritkán kapunk meg a megfelelő magasságon! Ha a 0—9 számok még azonosnak lennének azzal, a mi pl. 10 évvel ezelőtől képviseltek, illetőleg ha mai lisztgyerményünk megfelelné a korábbi évtizednek, ha ez a 12 minőség képezné *magyar szilárd határrolant*, a melyet az összes nagy magyar malom luzamos időre elmozdítatlanul voutak maguk elé, hogy azt át ne lépjék, a dolog még csak menne valahogy, de némely malom már egy 13-ik minőséget is állítanak elő, a 9¹/₂ számot s csak valami új jelentéketlen indok kívántatik, hogy általában belozzák ezt a 13-ik számot, sőt talán még további 1—2 minőséget. Egyes vidéki malmaink már ma is készítének ilyen kiegészítő számokat, rendkívül felér 8. 8¹/₂, 8³/₄ és 9-est, úgy hogy azt látom, mikép már is meg van téve az említett határvonalat áthágo aggyalós lépés. Lehet, hogy az illető malom ebben a pillanatban valami kis hasznot talán számlának ki magának, sőt talán tényleg el is érnek, de hogy fog akkor állni a dolog, ha a többi malom zámé is követi őket ezen a feléle vezető úton? Akkor azután *mindnyájan* még több alminőséget fognak készíteni, s a jövedelem megint állandóan és mindnyájukra nézve megint pár krajczárral fog csökkenni métermázsánkat. A 8¹/₂ és 9 számok tulajdonképen csak hulladékminőségek, s azok is fognak maradni, s ennek megfelelően értékesíttetnek is: hogy pedig a teljes őrési üzem és kivittel éveiben nagyobb fehérségek mily kevésse jut érvényre az árakban, azt elég világosan mutatják a legutóbbi 5 évre vonatkozó árjegyzékeink. Ha tehát tekintelbe vesszük lisztüzemünknek ezen sokminőségű rendszer okozta komplikálását, s azok is munkaszaporodást malmaink kereskedelmi ügyvitelére köreben, be fogjuk látni, hogy az eddig követelt tül ebben az irányban is mily kevésse előnyös reánk nézve.

Hogy áll azonban a dolog vevőknek igényeinek tekintetében? Van-e valami — tényleges és nem képzelt — érdekek emel a mi sok számmunkal, valami szükségleteket elégíti-e ki az a csekély szinkülómbőség, a melyet mostanság pl. a 0—5 számok egymással szemben mutatnak? Ha a beföldön jelentkező is majdnem ugyanmily különbözőbb óhajtat, mint a hályai vevők van, ezek mégsem alapsznak tényleges, mellőzhetlen szükségletre; az osztrák, morva és csehbék ugyanis a mi lisztünket az ottani malomk lisztjeivel keveri, még pedig a mint tudjuk, a mi

continuirlichen Weissermahls, des Zurückschlebens von Nr. zu Nr. nach *abwärts*, so dass successive die Nummern 8. 8¹/₂, 8³/₄, und 9 entstehen mussten. Wohl mögen die oft zu hoch taxirten Ansprüche einiger ausländischen Käufer mit dazu beigetragen haben, ausser der hier erwähnten noch weitere Zwischennummern zu erfinden und vorübergehend oder dauernd anzufertigen und das System der Vielnummern gerechtfertigt und nutzbringend erscheinen zu lassen, allein ich bin überzeugt, dass die Hauptursache in dem Streben der einzelnen Mühlen, sich gegenseitig durch höhere Weisse ihrer Marken zu übertrumpfen lag, und dass der momentane Vortheil weit mehr von ihnen in's Auge gefasst wurde, als die nachtheiligen Consequenzen, die ein solcher mit nie ruhender Heftigkeit geführter Wettstreit im Gefolge haben musste. Die letzteren liegen nun heute Jedem klar zu Tage, der nur sehen will; unsere Ausbeute an Feinmehlen hat trotz unserer — wir können es wohl mit Stolz sagen — auf der denkbarsten entwickeltesten Stufe technischer Vervollkommnung stehenden Mühl-Einrichtungen in erschreckend dünne Masse. — Die Massen-Erzeugung Mittel- und Hinter-sorten aber in gleicher Weise zugenommen. Dass damit ein guter Theil unseres Mallohlnes, den wir ja ohnehin nur mehr selten in genügender Höhe erreichen, verloren geht, dürfte wohl kaum einem ernstlichen Zweifel unterliegen! Wären die Nummern 0—9 noch das, was sie z. B. vor 10 Jahren repräsentirten, respective unsere heutige Ausbeute jener der früheren Dekade entsprechend, würden diese 12 Sorten die *faste Grenzlinie bilden*, welche sich alle grossen ungarischen Mühlen selbst und dauernd unverrückbar ziehen, um sie nicht zu überschreiten, so ginge es schliesslich noch an; allein schon produciren einzelne von ihnen eine 13-Ste Sorte, Nummer 9¹/₂, und es bedarf nur irgend eines neuen, unbedeutenden Anstosses, um diese 13-ten und vielleicht weitere 1—2 Sorten zur allgemeinen Einführung zu bringen. Einzelne unserer Provinz-Mühlen erzeugen ja schon heute solche Supplements-Nummern in aussergewöhnlich weissen 8. 8¹/₂, 8³/₄, und 9, so dass mir der verhängnisvolle Schritt über die oben angedeutete Grenzlinie als bereits gethan erscheint. Momentan mögen sich dieselben wohl einem kleinen Vortheil damit herausrechnen, vielleicht auch de facto erzielen, wie wird es aber sein, wenn das Grosse der anderen Mühlen ihnen auf dieser, nach abwärts führenden Bahn folgt? Dann werden sie *Alle* noch mehr Urtensorten erzeugen und die Rendite wird sich abnormals für Alle dauernd um einige Kreuzer per Mr.-Ztr. verringern. Die Nummern 8¹/₂ und 9 sind und bleiben sich doch nur Abfallsorten, werden dementsprechend bewortheilt, und wie wenig ihre höhere Weisse in Jahren des Vollbetriebes und Exportes im Preise zur Geltung gelangt, das sehen wir bis zur Evidenz in unseren Preisourcuren der letzten 5 Jahre bewiesen. Fassen wir nun noch die Complicirung unserer Mehlbetriebes durch dieses Viel-sorten-System in's Auge, die grosse Arbeitsvermehrung im kaufmännischen Theil unserer Etablissements, so zeigt sich auch nach dieser Richtung, wie wenig vortheilhaft der bisher eingeschlagene Weg für uns ist.

Wie steht es aber mit den Ansprüchen unserer Abnehmer? Halen sie ein Interesse, ein wirkliches — kein eingebildetes — an unseren vielen Nummern, sind sie Jenen ein Bedürfniss mit der geringen Farbe-Differenz, die jetzt z. B. die Nummern 0 bis 5 gegen einander zeigen? Ich glaube kaum; wenn auch im Inlande fast so viele separate Wünsche laut werden, als Abnehmer existiren, so dürften diese doch nicht auf thatsächlicher, unabweisbaren Bedürfnissen beruhen; denn der Bäcker

0 vagy 1 számmal nagyon eltérő minőségekkel. Angliában a mi 0 vagy 3-as lisztünk az amerikai patent, straight vagy éppen eng. house hold flour-ral, Franciaországban a grau vagy farine première-vel, Németországban a Vorschuss keverve adja meg a sültöknek azt, a mire a süteményhez, felér keveréssel szükséges van, és pedig hogy annyit ezen lisztminőségek száma a minélkevesz? Maga ez a ténny nem szükségesen kell-e, hogy felidézze azt a kérdést, vajjon a külföldi vevő — kivételként eltekintve megfizeti-e nekünk azt a szint, a melyet magasabb számainknak is mi oly költség adunk meg? Ha lisztárainkat a szán aljánál összehasonlítjuk az angol, francia vagy éppen az amerikai lisztminőségekkel, nem azt kell-e mindig tapasztalunk, hogy mennyire rosszul értékesítjük mi a mi finom, sőt még közepes minőségűinket is? Végül pedig nem hívja-e ki a bírálatot az egész rendszer elítélésére az a csekély árkülömbözet, mely manapság az egyes számok között, a 0-tól lefele a 8-ig fenáll?

Mindze kétségtelenül észbe jött rajtunk kívül már sok szakértásunknak is, de hogy mitől lehetne a lejon segítő, azzal a kérdéssel csak rövid idő óta kezelték a foglalkozni, s nem minden agyuk nélkül az iránt, hogy létközhetlen akadályokkal fogunk találkozni. En nem látok ily akadályokat, s ha mégis léteznének valahol, e sorok-nak talán sikerülni fog azokat elhárítani.

Ha számaink megszorítása felett gondolkozom, első sorban is a helföld szükségletét kell tekintetbe vennem, mint a mely állandó fővevőnk, s ezek után a külföld. Helföldön leginkább fogyasztják a 6-9 számokat; ezek képeznek számról-számról több-kevesbe határozott fogalmakat fogyasztóink szemében és ízlelésnyában, úgy hogy már csak ezért is a czelszerűnek látszik kimélni a bevett szokásokat, s az eddigi 6-8¹/₂ számoknak legalább kézzelben átalános alapul való megartatás az újítást elősegítőnek mutatkozik. A 6-tól 8¹/₂-ig való fokozás egyes malmoknál, főleg pedig a budapestieknél meglehetősen egyenesen eszékön és szemelőtt, nola a magam részéről szivesen látom, ha egy szam kilöketnek, illetve a többiekben feloldatnak, úgy ezáltal a szam és szam közötti különbség még valami csekélységgel fokoztassék, s a száza-lak nyeredék feléle toltató legyen. Csupán a mai 9 (illette 9¹/₂) számat kellene egyszer mindenkorra lefokozni takarmányliszté, mint a milyen eredetileg volt, és részben még ma is; ha behozatnék a liszt-tipryozás, a melyről még alább akarok majd szólni, ezt a takarmánylisztet abból multhatatlán ki kellene zárni. Ezáltal, legalább a menyire egyáltalán lehet, feltartoztatnék a malmoknak az az előbb-több ismét mutatkozó hajlandósága, hogy számaikat egyre fehérebbre készítették. A 6-8¹/₂ számok között tehát alig lenne szükséges mélyrehatóbb változtatás, legfeljebb egy számmal, de annál inkább kellene ez a 0-5 számoknak. Ezen minőségeket illetőleg első sorban is a külföld igényeivel és ohajlásaival kell tisztában lennünk. Tapasztalásaim szerint főleg azok a liszték, a melyek a budapesti malmok 0, 3 és 5 számainak felelnek meg, azok, a melyek Brazíliában, Angliában, Franciaországban, Németországban és Svájcban mint főtipusok bizonyos jelentőségre emelkedtek; ezek nevezem szerint irányadók lehetnének a finom liszt-számok redukálásánál, s azt hiszem, sőt még nagyobb győződéssel, hogy a mai 6 szám; 0-tól 5-ig helyett teljesen elegendő lenne minden irányban, egy a helföldön, mint a külföldön, három szám, a melyet az egyes malmok tetszésük szerint készítenének az előbbiekből, vagy helyesbened szolva, azok helyett-termelnek. Megértesítetek ebben a meggyőződésemben azok a próbák, a melyeket a 0-5-ig terjedő 6 számmal

in Oesterreich, Mähren, Böhmen, vermischt unser Mehl mit dem einheimischen Mehlen, und wie wir wissen, mit von unsern 0 oder 1 recht abweichenden Sorten. In England zieht unser 0 oder 3 mit amerikanischem Patent, mit Straight oder sogar mit engl. house hold flour, in Frankreich mit Grau oder Farine première, in Deutschland mit Vorschuss vermischt, dem Bäcker das, was er zu seinem Weisbrot braucht, und wie verhalten sich diese Mehlsorten in der Farbe zu den unserigen? Legt uns diese Tatsache nicht sofort die Frage nahe, ob der ausländische Käufer — Ausnahmen abgerechnet — uns die Farbe bezahlt, die wir unsern höheren Nummern, mit so viel Kosten für uns, geben? Vergleichen wir unsere Mehlsorte mit denen der englischen, französischen, oder der amerikanischen Mehlmarken auf Basis der Farbe, müssen wir nicht immer wieder finden, wie schlecht unsere Feinmehle, ja selbst die Mittelsorten bewertelt werden? Fordert nicht endlich die geringe Preis-Differenz, welche heute zwischen der Nummer 0 bis abwärts zum 8 besteht, zur Kritik des ganzen Systems heraus?

All dies haben sich mit mir gewiss schon viele meiner Fachgenossen gesagt, aber wie dem abzuhelfen sei, dieser Frage ist man erst vor Kurzem näher getreten, nicht ohne Besorgnis, dabei unübersteiglichen Hindernissen zu begegnen. Ich sehe solche nicht, und vielleicht wird es diesen Zeilen gelingen, sie zu beseitigen, wo sie noch bestehen.

Wenn ich an die Reduktion unserer Nummern denke, so muss ich zuerst die Bedürfnisse des Inlandes, als unseres constanten Haupt-Abnehmers und erst dann jene des Auslandes, ins Auge fassen. Im Inland sind die Nummern 6-9 die am meisten consumirten; sie bilden Nummer für Nummer einen mehr oder weniger concreten Begriff in den Augen und der Geschmackrichtung unserer Consumenten, so dass schon deswegen eine Aenderung der eingebürgerten Gewohnheiten sich als zweckmässig erweisen, und die ungefähre Beibehaltung der bisherigen Nummern 6 bis 8¹/₂ wenigstens für den Anfang als allgemeine Basis, der Neuerung als förderlich zeigen dürfte. Die Abstufungen von 6 bis 8¹/₂ sind bei einigen Mühlen, besonders bei den Budapester, ziemlich gleichmässig abfallend und sichtbar, obwohl ich ganz gerne eine Nummer eliminiren, resp. in den andern aufgehen sehen möchte, um die Differenz zwischen Nummer und Nummer um diese Kleinigkeit zu erhöhen, und die procentuelle Ausbeute nach aufwärts verschieben zu können. Nur die heutige Nummer 9 (respective 9¹/₂) müsste zu Futtermehl, was es ursprünglich war und zum Theil auch heute noch ist, für immer degradirt werden, sollte je eine Mehl-Typirung — von der ich später noch sprechen will — zur Einführung gelangen, dann müsste dieses Futtermehl davon ausgeschlossen bleiben. Hierdurch würde dem sich früher oder später wieder zeigenden Drange der Mühlen, ihre Nummern stetig weisser zu machen, ein Halt geboten werden, so weit es eben geht. Wäre also in den Nummern 6-8¹/₂ eine einschneidende Aenderung kaum, oder eine solche von nur einer Nummer nöthig, ansonst bei den Nummern 0-5. Hinsichtlich dieser Sorten müssen wir uns nun zunächst über die Bedürfnisse und Wünsche des Auslandes klar sein. Nach meinen Erfahrungen sind es hauptsächlich Mehle, die den Nummern 0, 3 und 5 der Budapester Mühlen entsprechen, welche als Haupttypen in Brasilien, England, Frankreich, Deutschland und der Schweiz sich Geltung errungen haben; sie wären nach meiner Ansicht richtunggebend bei der Reduktion der Feinmehl-Nummern und ich glaube, bin vielmehr überzeugt, dass anstatt unsern bisherigen

három minőségbe való összeállítású által hoztam létre, s a melyek több kártárs úr tetszésével is találkozok.

Különb. szakértásain mindegyike a saját termelése körében, az eddigi 0—5 sz. minőségeknek három számmal való összekovezése után könnyen meggyőződést szerezhet arról, hogy ezzel egyáltalában nem bűtságs, hanem csak normális, könnyen látható és megkülönböztethető s a többi 6—9 szám minőségekkel összefüggő fokozatok értenek el. Így aztán — fülteve, hogy a 6—9 közt levő hat minőség változatlanul tartaték né — még mindig 10 liszt-minőséggel rendelkezzenek, ami bizonyára több mint elegendő arra, hogy még a nehezebben kielégíthető fogyasztók igényeinek is megfelelő választékot szolgáltatassunk.

Kétségtelen, hogy a három számmal való redukálás nevezetesen munkamegtakarítást nyújtana ugy a malomnak mint a kereskedelmi ügyvitelnek is, és ezáltal tényleges nyereséggel is járna, de ép így ama meggyőződésemnek is hitra adok kifejezést, hogy a redukált 10 szám-minőséggel magában és egészben jobb árakat érhetnek el, illetőleg magasabb calculatiósok alapra juthatnak, mint a hogy az ma, a 13 minőség mellett lehetséges. De a mit még ép oly fontosnak tartok mint magát a minőségek redukálását, sőt amit parunk szempontjából egyenesen nélkülözhetetlenek kell tartanom: az az, hogy az elő-állítandó liszt-minőségek számanak határozott, át nem léphető határvonalat szabhatunk, melyet egyetlen malom se lesz képes áttörni. Csakis egyegyedül ez által lesz — ugy mint a régi jó időkhöz — ismét érdekünkben az, hogy lisztvereményeinket felele fejleszthessük, ellentétben az eddigi 15 év gyakorlatával, mely alatt minden művésztünk abban jöttöt kifejezve, hogy a vereményeket felele mozdítsuk és gyarapítsuk.

A külföldön ez a mindenkép legős uton való határdátusok követőkre nem talált, dacára annak, hogy őrési berendezéseinket tanulmányozták és részben alkalmazták is, eljárásunkat pedig általánosságban mindig eber figyelemmel kísérték. Amerikában, Franciaországban és Angliában első sorban a legrégibb minőségű való lehető legnagyobb nyeresémben keresik az átvészéget, a szén olí sokkalta átvendelebb szerepet visz, holott mi, eddig minden feltekeltve a szén érdekeiben, elfutottunk oda, hogy tapasztalunk kellett és még ma is tapasztaljuk, hogy ezt, a szént, a mi nekünk oly nagyon drága, mily kevéssé, illetőleg sehogysé fizetik meg lisztünk árában.

Hogy az eddigi rendszerrel való szakítással jobb őrési, nevezetesen a lisztnek kevésbé teljesított minősége a saját hasznunkra és a pek örömeire szinten lábra kaphatna, szinte természetes következménynek tartom.

Sokat lehetne még az eddigi a számok redukciója érdekében emondottakhoz hozzatenem, ámde szorítókozi óhajokat a legszükségesebbre s csupán még a keresztilviteli módokat kívánám röviden jelezni, ugy mint a hogy az magammal képelem. A kérdés megoldását egyezmény alakjában képelem ugy, mint az annak idejében a szakall együtt való eladásra nézve kötetelt meg, mely egyezmény a malmoat arra kötelezti, hogy

1. csakis a megállapított bizonyos számú minőséggel állítsák elő, szállíthassák és hozhassák forgalomba.

2. lisztjüket egy saját maguk, valamint ügynökeik, képviselőik, vagy eladói által csakis oly módon ölmözött zsakokban adhassák, hogy az ölmöpesét egyik oldalán a speciális jögyeket, minők pl. az Empress, Fine crowns, 6 horgony, sőt a 000 stb. alkalmazni szabad

6 Nummern 0—5, drei Nummern, die nach Belieben der einzelnen Mühlen aus jenen hergestellt, oder besser gesagt anstatt derzelen erzeugt, vollständig nach jeder Richtung hin, im In- und Auslande genügen würden. Von mir, durch Zusammenlegung der 6 Nummern 0—5 in 3 Sorten gemacht und auch von mehreren Herren Collegen befallig beurtheilte Proben, haben mich in dieser Ueberzeugung bestärkt.

Uebrigens kann sich ja Jeder meiner Herren Fachgenossen an seinem eigenen Producte, durch entsprechende Mischung der bisherigen Typen 0—5 in 3 Nummern leicht überzeugen, dass damit eine durchaus nicht zu grosse, sondern nur normale, leichtsichtbare Abstufung, im Zusammenhang mit den übrigen Sorten 6—9 erzielt wird. Wir hätten dann, vorausgesetzt, dass die sechs Nummern 6—9 unverändert aufrecht erhalten blieben, noch immer 10 Mehl Marken, wohl mehr als genügend, um auch rigorosen Consumenten eine entsprechende Auswahl zu bieten.

Es ist unzweifelhaft, dass die Reduction von 3 Nummern uns eine wesentliche Arbeitersparung in der Mühle, ebenso in der kaufmännischen Verwaltung bieten und uns dadurch effective Nutzen bringen würde: ebenso getraue ich mich die Ueberzeugung auszusprechen, dass wir für die reduzierten 10 Nummern im Ganzen und Grossen bessere Preise erzielen, respective auf ein höheres Calculations-Niveau kommen werden, als es heute bei den 13 Sorten der Fall ist. Was ich jedoch als ebenso wichtig, wie die Nummer-Reduction selbst und geradezu als unerlässlich für unsere Industrie erachte, ist, dass wir der Zahl der zu erzeugenden Mehl-Nummern oder Marken eine bestimmte, unüberschreitbare Grenze ziehen, die von keiner Mühle überschritten werden kann. Nur dadurch allein werden wir wie in alten Zeiten — wieder ein Interesse daran haben, unsere Mehl-Ausbeute nach aufwärts zu erhöhen, im Gegensatz zu den letzten 15 Jahren, wo sich unsere ganze Kunst darin manifestirte, dieselbe nach abwärts zu verschieben. Im Ausland ist man uns auf diesen abschüssigen Weg nicht gefolgt, trotzdem man unsere Mühl-Einrichtungen studirt, und zum Theil adoptirt, unser Vorgehen im Allgemeinen aber stets aufmerksam verfolgt hat. In Amerika, in Frankreich und England sucht man den Vortheil zuerst in der höchstmöglichen Ausbeute der theuersten Sorte, die Farbe spielt daselbst eine viel weniger bedeutende Rolle, während wir — die wir bisher Alles der Farbe geopfert haben, — sehen mussten, und es noch sehen, wie wenig, respective fast gar nichts uns dieselbe — die uns doch so theuer zu stehen kommt — im Preise bezahlt wird.

Dass mit dem Bruch des bisherigen Systems auch besserer Mahlen, d. h. weniger Verschleiden des Mehles, zu seinem Nutzen und zur Freude der Bäcker Platz greifen wird, betrachte ich als eine natürliche Consequenz. Es lässt sich noch Vieles an das bisher zu Gunsten der Nummer-Reduction Gesagte anreihen: indess ich will mich auf das Nöthigste beschränken, und nur noch die Art der Durchführung, wie ich sie mir denke, kurz skizziren.

Dieselbe müsste in Form einer Convention, wie die s. Z. bezüglich des Verkaufs inclusive Sack geschlossen, geschehen, in welcher sich die Mühlen verpflichten:

1. nur die festgesetzten so und soviel Nummern zu erzeugen, zu versenden und in den Handel zu bringen,

2. ihr Mehl selbst, oder durch ihre Agenten, Vertreter, Verschleißer, nur in derart plombrirten Sicken abzugeben, dass die Plombe wohl eine Special-Marke, als z. B. Empress, fine crowns, 6 Anker, selbst 000 etc. etc. auf einer Seite enthalten darf, auf der anderen Seite

ugyan, de a melynek másik oldalán az eredeti tustyp (0—8 számokig) feltétlenül feltüntetni kell.

Az 1. feltétel önmagában leli magyarázatát: ha tulságos sok a számmak, akkor évek sorára meg kell fosztanunk magunkat annak a lehetőségétől, hogy azokat a redukció kereszttülvétele után azonnal ismét szaporíthassuk. A 2-ik feltétel szélesség azért, hogy a magyar liszt iránti bizalmat fenntartsuk és erősítsük; ez utóbbit hazafias kötelesség tartom, a melynek ebben az alakban való gyakorlása minthavjainknak javára fog válni. Minthogy azonban előbb-utóbb gondolni fogunk egy lisztüzede áttelepítésére és hivatalos liszttypusok létesítésére is, ez a rendelkezés oly előfeltételt képez, a melyet nem igen lehet nélkülözni.

A mint azonban említettük, csakis a tulajdonképeni lisztzámokat, tehát 0—7 vagy 0—8-ig kell ömpecséttel ellátni, az utolsó minőség a takarmányliszt — mostani 9. illetőleg $9\frac{1}{2}$ — kivételt képezhetne, mert ez az annak idején eszközözendő typozásból kétségkívül ki van zárva.

A mi már most az új számrendszernek az eddigi helyett leendő gyakorlati bevezetését illeti, ezt következőképen képeznem. Megállapítottam egy bizonyos, pár hónapra terjedő határidő, a melytől kezdve az egyezménybe lépő malmoknak már csak az új számozás szerint szabad szállítani. A korábbi kötések alapján még hátralevő régi rendszer szerinti lisztek ettől az időtől kezdve szintén csak az új typusok szerint szállíthatóknak, a számkülönbség az árban szabályoztatnak. Az ügynökök és kereskedők számára nagyon könnyen és áttekinthetően lehet készíteni a régi és új számozás közötti arányra vonatkozó értékskálákat, s végre a vevőknek a magyar malnok szolidaritásba vetett bizalma hozzá fog járulni ahhoz, hogy minden látszólagos nehézség könnyen és gyorsan elháríthatassék.

Arra a még valószínűleg felmerülő kérdésre, vajon az újítás készültvélhez okvetlenül szükséges-e, hogy minden nagyobb malom csatlakozzék az egyezményhez, azt hiszem, hogy minden további megokolás nélkül tagadolag válaszolhatok. Nezetem szerint ahhoz, hogy a dolog életképessé váljék, elegendő, ha egy pár nagyobb budapesti és esetleg talán vidéki malom vesz részt abban. A magasabbi számozásban rejli előny gyorsan meg fogja hódítani a belföldi lisztkereskedés rokonszenvét, s a zsákoknak a bennük foglalt liszt eredeti számával leendő kötelező ömözása a külföldi vevő bizalmát is meg fogja szerezni és tartani. Az egyezményes malnok részéről egyáltalán kibocsátandó körlevél kellően meg fogja világítani az új számozás czélját és jelentőségét, s azt hiszem, hogy nem ítélek vérmesen, ha feltételezem, hogy aránylag rövid idő alatt minden magyar malom, sőt még az osztrákok is, részint csatlakozni fognak az egyezményhez, részint pedig e nélkül is elfogadják az új rendszert.

Igen örülök, ha az itt kifejtett eszmék arra készítelnek tisztelt kártársaimat, főleg a mészakiadatok, hogy nevéteket ez ügyben nyilvánítsák; csakhamar kitűnnek ekkor, hogy vajon azok az eszmék életképesek-e, s hogy az Országos Malomgyesület újra foglalkozzék-e a kérdéssel, vagy pedig befeljeztettek tekintése azt.

aber bedingungslos die Original-Type (Nummer 0—8) zeigen muss.

Die 1. Bedingung erklärt sich aus sich selbst; haben wir zu viel Nummern, dann müssen wir uns auf eine Reihe von Jahren hinaus die Möglichkeit nehmen, sie nach durchgeführter Reduktion, sofort wieder vermehren zu können. Die 2. Bedingung ist nötig, um das Vertrauen in das ungarische Mehl zu erhalten und zu stärken; ich betrachte dies letztere als eine patriotische Pflicht, deren Ausübung in dieser Form uns Allen reichlich zu Gute kommen wird. Nachdem wir aber früher oder später an die Activierung einer Mehlbörse und an die Creirung von officiellen Mehl-Typen denken werden, so erweist sich diese Massregel als eine Vorbedingung, der man nicht entzihen kann.

Wie aber erwähnt, würden nur die eigentlichen Mehl-Nummern, also 0—7 oder 0—8 plombirt werden müssen, die letzte Sorte, das Futtermehl — heutiges 9, respective $9\frac{1}{2}$ — weil von einer seinerzeitigen Typirung zweifellos ausgeschlossen, könnte hiervon ausgenommen bleiben.

Was nun die Frage der praktischen Einführung des neuen Nummer-Systems an Stelle des bisherigen betrifft, so denke ich mir dieselbe folgendermassen. Es wird ein Termin von einigen Monaten festgesetzt, von welchem anfangend die conventionirenden Mühlen nur mehr nach der neuen Nummerirung liefern können. Die auf Grund älterer Schlüsse rückständigen Mehle alter Eintheilung würden von da ab ebenfalls nur in neueren Typen geliefert, Farbdifferenz im Preise regulirt. Gedruckte Verhältnisseleuen zwischen alter und neuer Nummerirung für Agenten und Käufer sind leicht und übersichtlich herzustellen, und schliesslich wird das Vertrauen der Letzteren in die Solidität der ungarischen Mühlen alle scheinbaren Schwierigkeiten leicht und rasch beseitigen helfen.

Die wahrscheinlich noch auftauchende Frage, ob alle grösseren ungarischen Mühlen sich einer solchen Convention anschliessen müssten, um die Neuerung zur Durchführung zu bringen, glaube ich ohne Weiteres verneinen zu können. Nach meiner Ansicht würde die Theiligung einiger grösserer von Budapest und vielleicht auch der Provinz genügen, um die Sache lebensfähig zu machen. Der Vortheil, der in der höheren Nummerirung allein liegt, wird die Sympathie des inländischen Mehlhandels rasch erobern, und die in der obligatorischen Plombirung des Sackes mit der Original-Nummer des darin enthaltenen Mehles, wird das Vertrauen des ausländischen Käufers erwerben und erhalten. Ein von den conventionirenden Mühlen gemeinsam erlassenes Circular wird den Zweck und die Bedeutung der neuen Nummerirung in's gehörige Licht stellen und ich glaube nicht ungünstig zu urtheilen, wenn ich annehme, dass in relativ kurzer Zeit alle ungarischen, ebenso wie die österreichischen Mühlen, sich theils der Convention anschliessen, theils das neue System adoptiren werden.

Es soll mich freuen, wenn die hier niedergelegten Ideen Veranlassung zur Aeusserung der Ansichten meiner Herren Fachgenossen, besonders der technischen, bieten; es wird sich ja dann bald ergeben, ob dieselben lebensfähig sind, und ob der Landes-Mühlen-Verband sich mit der Frage neuerdings beschäftigen, oder dieselbe als abgethan betrachten soll.

Lisztelárusításunk és lisztosztályozásunk.

— Weismayer Izidotól (Budapest). —

Egy kiváló szakembernek e lapban nemrég megjelent fejtegetésé alapján e sorok írója megkísérelte megmagyarázni azt, hogy miért kénytelenek malmaink bizonyos időszakokban ama finomliszt-főlösléget, a melytől normális árak mellett nem lehet értékesíteni, a külföldön par force eladni oly árakon is, a melyek nem állnak összhangzashoz mit legyőzésünkkel, s a nyers, természetkéhez aránytva a belföldön érzékeny veszteséggel jelennek. Még az az illetékes szakember is, a ki annak idején óvott minket attól, hogy erőnkelt kicsinyeljük, s hogy ne nyomjuk le magunk minden ok nélkül a külföldön elismert és kedvelt finom lisztünk árát, ő sem jenen tehetné, hogy a viszonylag *legjobb*, de tényleg rossz finomlisztárak elérése körül időnkint folyó ama verseny kényszerítő motívumai alól magát mindenkor kivonassa. Mervadó szavát ő is legőbbször csak azért vetette a mérlegbe, hogy attól óvjon minket, hogy ne alkalmazzuk, főleg a most redukált temelésre való tekintettel, túlságosan gyakran azt a kényszerítést, hogy nátráraink pillanatnyi finomliszt-főlösléget a külföldön elhelyezzük.

Sajnos, hogy az üzleti helyzet s a magyar liszt árviszonyai a külföldi és kivált az angol piacokon újabb ismét úgy alakultak, miszerint, ha ott, habár csak részben is, fenn akarjuk tartani finom lisztjeink piacát, vagy oly árakat kell elfogadnunk, a melyek jelentékeny áldozatot róznak ránk vagy pedig kénytelenek vagyunk várnunk ezeken a piacokon a vételkészt javulásra bekövetkező, mely várakozásunk megvalósulására azonban jelenleg, szemben az amerikai malnok előzékeny magatartásával, nagyon gyengék a kilátások. Ha azonban azok az események, hogy a külföldön csak félig meddig megfelelő árakat is érjünk el, a helyett hogy javulnának, egyre fogyatékosabbakn mutatkoznak s végre ismét abba a kényszerhelyzetbe kellene jutnunk, hogy gyártmányaink értéket kívülről engedjük díktálni, ugyan mi kényszerít minket arra, hogy a finomabb liszték árát a belföldi fogyasztás körében magunk nyomjuk le majdnem ugyanolyan alacsony színvonalra, s ezáltal itt bent is állandósítsuk az elsőrendű és az alárendettebb minőségek között az a kedvezőtlen arányt, a melynek több tekintetben való határyait ez cikk folyamán később szándekezőm feltüntetni?

Kell talán attól tartanunk, hogy *Amerika* vagy *Oroszország* örlményeiket egészen az ország szivéig szállítatnák? vagy pedig attól félnék a fővárosi malnok, hogy ha az elsőrendű minőségek árát egyszerűen felémelnék, a vidéki és az osztrák malnok vitássá teszik rájuk névbe a tért? Vagy talán azzal az egyszerű ellenvetéssel volna a kérdés elintézhető, hogy valamely fogyasztási és kereskedelmi cikk árát nem lehet saját kényünk szerint szabályozni, hanem azok a kereslet és kínálat örök törvényének vannak alárendelve?

Idegen liszt behozatala a szállítási és vámviszonyok következtében ki van zárva. A vidéki malnok és a monarchia túlsó felének malmai ugyanolyan küzdelemet folytatnak mint mi, s így a buza- és lisztárak, valamint az elsőrendű és az alárendettebb minőségek árai közti disparitást velünk egyformán súlyosan érzik, tehát igénytelen mezezen szerint nem fogalmánál állást a tervezett árszabályozás ellen, a mi pedig a kereslet és kínálat fentemeltet törvényét illeti, ennek alkalmazása mindenesetre áll ott a világpiaczen, a hol számtalan eredeti és határtalan mennyiségekkel *kell* versenyeznünk, de itt a belföldön — érve ezalatt mindig az osztrák-magyar vám-

Mehlabsatz und Mehlsortiment.

— Von Isidor Weismayer (Budapest). —

In einem frühern Artikel habe ich es versucht eine Erklärung dafür zu geben, warum unsere Mühlen zu gewissen Zeiten gezwungen sind jenen Ueberschuss an feinem Mehl, welcher zu normalen Preisen nicht abgesetzt werden kann, im Auslande auch zu solchen Preisen par force zu verkaufen, welche mit unseren Tagesnotungen nicht im Einklange stehen und im Verhältnisse zum Werthe des Rohproductes hierzulande, einem empfindlichen Verlust involviren. — Ich glaube, dass selbst jener berufene Fachmann, der uns s. Z. davon warnte, unsere Kraft zu unterschätzen und die Preise unseres anerkannt beliebten Feinmehlproductes im Auslande ununterweise selbst herabzudrücken, sich den zwingenden Motiven jenes zeitweiligen Wettbewerbes zur Erreichung der relativ besten, wenn auch positiv schlechten, Verkaufspreise für Feinmehle nicht immer entziehen kann und sein massgebendes Wort zumeist deshalb in die Waagschale warf um vor allzuhäufiger Anwendung der Dringlichkeit zu warnen, wenn es gilt, einen momentanen Ueberschuss in unseren Lagern an feinem Mehl auswärts zu placiren, namentlich im Hinblick auf die reduicirte Production. Leider hat sich die Geschäflslage und Preisconstellation für ungarisches Mehl auf den auswärtigen Märkten wieder derart gestaltet, dass wir um unsern Absatz an feinem Mehl dort, wenn auch nur zum Theil durchrechtshalten, entweder solche Preise acceptiren müssen, die uns erhebliche Opfer auferlegen, oder aber sind wir gezwungen auf bessere Kaufflust zu warten, für deren Realisirung jedoch angesichts der entgegenkommenden Haltung der amerik. Mühlen nur sehr schwache Aussichten gegeben sind.

Wenn man die Chancen zur Erzielung hallwegs convenabler Preise im Auslande, anstatt sich zu bessern, immer geringer werden und wir schliesslich wieder in die Zwangslage kommen dürften, uns von aussen her den Werth unserer Erzeugnisse dictiren zu lassen, was zwingt uns dagegen im Inlande für den inländischen Consum die Preise der feinen Mehlsorten fast auf ein gleich niedriges Niveau selbst herabzudrücken und dadurch hier ein Missverhältniss zwischen Vorder- und Untersorten zu stabilisiren, dessen mannigfache Nachteile ich in meinem Verlaufe dieser Betrachtungen näher beleuchten will? Haben wir vielleicht zu befürchten, dass Amerika oder Russland aus seine Mahlproducte bis ins Herz des eigenen Landes liefern wird oder bangt den hauptstädtischen Mühlen-Einflussmassen davor, dass bei einer rationalen Hinaufsetzung der Vordersortenpreise die ästern- und Provinzmühlen ihnen das Terrain streitig machen werden? Oder ist die Sache mit der einfachen Einwendung abgethan, dass die Preise eines Consum- und Handelsartikels sich nicht nach Willkür reguliren lassen und dem ewigen Gesetz von Angebot und Nachfrage unterliegen? Ein Import fremdländischen Mehles ist in Folge der Fracht- und Zollverhältnisse ausgeschlossen.

Die Provinzmühlen u. Mühlen der andern Reichshälften kämpfen mit uns einen gleichen Kampf und empfinden demnach die Disparität zwischen Weizen- und Mehlpreis, Vorder- und Untersorten gleich schwer mit uns, würden also meiner unangenehmen Meinung nach, der beabsichtigten Regulirung der Preise nicht widerstreben, und was das oben angeführte Gesetz von Angebot und Nachfrage betrifft, gilt dieses allerdings dort auf dem Weltmarkte, wo wir mit ungezählten Provenienzen und unbegrenzten Quantitäten den Wettbewerb aufzunehmen haben, und

területet. — A hol tapasztalás szerint az előgátlott finomlisztminőségnek maidein felet, a nélkül, hogy kiváltól versenyzők szorításának, el tudjak adni és el fogjuk adni a jövőre is, kezdjük hátr a nullás lisztet 17 frt. 16 frt vagy 15 frtal mint értékemével; ezen a helföldön ne tudnánk, feltéve, hogy komolyan akarjuk és egyessélen járunk el, árjegyzéseink észszerűbb bocsátás elérti, s legalább ezzel biztosítani a jogos védelmet és iparunknak a fenntartást, mely anyai nagy érdeket szolgál?

Szakunknál körében talán senki sem fogja komolyan elvitatni akarni azt, hogy a finom és a barna lisztek közti azon árszovony, ugy a mint kifejlődött és már luzamosabb idón át fennáll, valósággal állandósított anomalia, s hogy az ily állapot mint a jelenlegi, a midőn tizenkét minőség mellett a 8¹/₂ sz. 10.20 frtba, a 6 sz. 12.50 frtba és a 0 sz. 14.30 frtba kerül, luzamosabb időre tarthatatian, vagy még helyesebben, hogy annak megszüntetésére a malomoknak minden lehetséges módon kell törekedniök.

Mielőtt czikkem befejezésére térnék, utalni akarok még tizenkét lisztminőség árai között fennálló említett kedvezőtlen arány némely feltűnő hátrányára.

Az állal, hogy a 0 sz.-tól 5-ig terjedő minőségeknek, a melyekből statisztikai adatok szerint a termelés fele a helföldön fogy el, arról oly fölfeltétl alacsonyra szabjuk az egyensúly fenntarthatási czéljaid, vagy helyesebben mondva, hogy vesztés nélkül dolgozhaszunk, ugy szolván könyvleltenteltünk arra, hogy az alsóbbrendűt kenyérműségekről aránytalanul magas árakat körjünk, tehát a par excellence kenyérfogyasztó népesség rovására adnak előnyöket ama fogyasztóknak, a kik első sorban finom lisztet fogyasztanak, s például a 0 számmal a mai jegyzésnél 25 százalékkal magasabb árt is bizvást megfizetnek, a nélkül, hogy a fogyasztás a legkisebb mértékben is csökkenne.

Másrészt pedig ezen létező abnormis árszovony folytán még ezenfelül a helföldön is oly versenyt növeltünk a nyakunkra, a melyen ebben a mértékben eddig még nem keletkezhetett, e verseny bizonyára még nagyobb mérvet öltene, ha a vidék buzakészletét már meggyenygült volna. Ertem itt a vámorlét és a sima örlést, a melyek a vidéki népességnek, a vidéki kereskedőknek oly előnyöket nyujtanak, hogy ez utóbbiak nemcsak lehetőleg mérleznék minket a 8, 8¹/₂, 8³/₄, és 9 sz. lisztek megrendeléséud, de sőt még közepes minőségekben is képesek sztkészeletünk nagy részét otthon fedezni.

De kerdőztik meg a helybeli lisztkereskedők is, vajjon lelkesül-e a mi árbeszámításunk, a mely mellett vezető számúra nem találja meg az árszabályozást sem a kiesinyben, sem pedig a zsák szerint való eladásnál, mert hogyan szabhasz meg a detail-eladásnál az árakat, ha a liszt kilogrammjánál $\frac{2}{10} - \frac{2}{10}$ kryvi árkülönbözétekkel kell számolnia?

Örömmel feldvönözök, ha képesek volnának e tekintetben lényegesen változtatni, s az elsőrendű minőségnek legalább 50 kryvi árkülönbözéteket állandósítani, mert czáltal fogyasztása nem csökkenne, s mindenesetre nagyobb választékot nyujtatna. Kérdőztik még továbbá a sültel, vajjon nagy igazságtalanság történne-e vele, ha az ő czéjára szolgáló lisztminőségeket 100 kgkint átlag egy forinttal magasabban lenne kénytelen fizetni, a mi neki csak szivesen látott ürügyet szolgáltatna arra, hogy a sütemények eladásánál a már egészen 50 százaléig emelkedett pazarló ráadás megszüntesse s az előbbi szolidabb árak feltételekhez térhesse vissza.

Egyszóval, a gyártmányunkat mint fogyasztási vagy kereskedelmi czikket felkaroló iparok és foglalkozások között egy sincsen olyan, a melyre kézzel és észszerű

concurreren müssen, aber hier im Inlande, immer Oesterreich-Ungarn gemeint, wo wir erfahrungsgemäss nahezu die Hälfte des produzierten Quantums der Feinmehle, ohne von auswärtiger Konkurrenz bedrängt zu werden, absetzen und auch weiter absetzen werden, gleichviel ob wir beim Müller mit fl. 17, fl. 16 oder fl. 15 als Werthmasser anfangen, hier im Inlande sollen wir, wenn wir ernstlich wollen und solidarisch zu Werke gehen, nicht im Stande sein, eine rationellere Eintheilung in unseren Notirungen zu erreichen um uns wenigstens hier den berechtigigten Schutz und Bestand unserer so vielen grossen Interessen demnächst Industrie zu sichern?

Es wird wohl Niemand von unserem Fache ernstlich bestreiten wollen, dass das Preisverhältniss zwischen Fein- und Schwarzmehlen, wie es sich herausgebildet hat und seit langer Zeit erhält, eine in Permanenz erklärte Anomalie geworden ist und dass ein Zustand wie der gegenwärtige, wo bei 12 Sorten Nr. 8³/₄ fl. 10.20, Nr. 6 fl. 2.50 und Nr. 0 fl. 14.30 kostet, für die Dauer unalterbar ist oder besser seitens der Mühlen mit allen möglichen Mitteln aufzuheben gesucht werden muss.

Ich möchte noch einige in die Augen springende Nachtheile des Preisverhältnisses in unseren 12 Mehlsorten anführen, um dann zum Schlusse zu kommen.

Dadurch, dass wir für die Sorten Nr. 0—5, von denen nach statistischen Daten nahezu die Hälfte der Production im Inlande abgesetzt wird, so niedrige Preise erstellen, sind wir, um das Gleichgewicht aufrecht zu erhalten oder besser, um das Verlost zu arbeiten, gezwungen, für die untern Brodsorten ausser Verhältniss hohe Preise zu fordern, also auf Kosten der par excellence Brod consumirenden Bevölkerung jene Consumenten zu begünstigen, die vornehmlich feines Mehl verbrauchen und z. B. für Nr. 0 auch um 25% höhere Preise bezahlen würden als wir heute dafür fordern, ohne dass der Consum die geringste Beschränkung erfahren würde.

Andererseits haben wir durch das bestehende abnormale Preisverhältniss zum Ueberfluss im eigenen Lande eine Concurrenz grossgezogen, wie sie in solchem Umfange noch nie aufgetreten ist und gewiss noch grössere Dimensionen annehmen würde, wären die Weizenvorriehte auf dem Lande nicht schon gelichtet. Ich meine die Lohmüllerei und das Flachmahlen, welche der Landbevölkerung und den Provinzwehmüllern solche Vortheile bieten, dass sie uns nicht nur mit ihren Bestellungen Nr. 8, 8¹/₂, 8³/₄, 9 so viel als möglich umgehen, sondern dabei auch in Mittelsorten einen grossen Theil ihres Bedarfes zu decken in der Lage sind.

Oder fragen wir den hiesigen Mehlhändler, ob er sich für unsere Preisenthaltung begeistern kann, bei welcher er weder im Detail, noch im Sackverschleiss einen Preisregulativ für seine Kunden findet, denn wie soll er im Detail die Preise fixiren, wenn er beim Kilo Mehl mit Unterschieden von $\frac{2}{10} - \frac{2}{10}$ kr. pr. Sorte zu rechnen hat. Er würde es freudig begrüssen, wenn wir hier eine eingreifende Veränderung und die Auseinanderhaltung der Preise in den Vordersorten um *mindestens* 50 kr. stabilisiren könnten, denn sein Absatz würde darunter nicht leiden und sein Sortiment jedenfalls reicher sein können.

Fragen wir weiter den Bäcker, ob ihm so grosses Unrecht geschähe, ein er gezwungen wäre, die Mehlsorten für seine Zwecke durchschnittlich um einen Gulden pr. 100 Kgr. höher zu bezahlen, wogegen ihm ein willkommener Vorwand geboten wäre, der schon bis zu 50% gestiegenen schauerhaften Dreingabe beim Verkauf des Gebäcks Einhalt zu thun und zu früheren solideren Ver-

érték meghatározás hátrányos volna, holott iparunk ezáltal nem megvetendő előnyt biztosítana magának, s megszüntetné az a nevelésnek árklónbózt, mely 100 kgr. liszt-nél minőségéket 20—30 ktra zsugorodott és a mely aztán a részleges ármódosulást egyáltalán leheletlenül teszi.

A budapesti malmozók, a melyek még mindig vezérserepet játszanak az ország ezen kiváló ipara körében, utórokként kell itt előjárnai, s a mint a múlt év gyöngye termése után, — tudatában annak a veszélynek, a mely az ipart fogyegető — egyesültek arra, hogy üzemi-redukciókat kezdmenyvezzenek, s azt a vidéki malmozókkal együttesen keresztülvigyék, hogy így legalább részben megszüntessék a nyersternény és gyártmány ára közötti aránytalanságot, éppen úgy állást kellene foglalniok ezen haj orvoslására is, mely nem kevésbé súlyosan nehezedik az iparra, az egyes minőségeknek egymással szemben való érték meghatározásán körül akadályozza a szabad mozgást, és paralizálja beföldi iparunknak ama nagyraecstül előnyét, a technikailag oly finoman megkülönböztető fokozatokat a minőségeket.

Ia azonban ezen egészletlen viszony közös megszüntetésére irányuló komoly és beható kísérletek után se lehetne közös megegyezés és eredmény érni el, akkor szüntessük meg a zavart okozó fölüleg-minőségeket, mondjunk le őrési rendszerünk tökéletességéről, s kövessük a külföld példáját, mely már régóta csak 3—4 minőséget hoz standard minőségekként a piacra. Értjük be 6 minőséggel, ha a 12 minőségnél a szükséges fokozatokat csak névszerűen vagynak képesek elérni a számozásban, nem pedig egyuttal az értékben is.

A minneapolis malmozók munkaképessége.

Daczára, hogy Minneapolisnak ma sincsen több malma mint egy évvel ezelőtt volt, ezek mégis több mint 1000 hordóval nagyobb munkaképességet mutatnak fel.

Ezt az eredményt azzal érték el, hogy a különböző malmozó gépekkel való felszerelésüket, ott a hol hiány mutatkozott, kiegészítették, ugy hogy mostanság jóval több lisztet képesek szolgáltatni, a nélkül, hogy a malmozó berendezésen tetemesebb változásokat eszközöltek volna. Leggyökösebb átalakuláson ment át a Washburn C-malom, a hol az összes régi hengerezőket újakkal helyettesítették, s ezáltal a malmozók munkaképességét 200 hordóval fokozták.

Mostanság már a legtöbb czégnél szükségesnek tartja, hogy a gőzt kisegítő erőül alkalmazzzák, oly esetekben, midőn az alacsony vízállás zavarja az üzemet. Jelenleg negy malom rendeltek be gőzerőre, a m. a Northwestern, a Humboldt-, a Phönix- és az Excelsior-malom, ugy hogy vizezével leendő hájtásra csak hét malom marad fenn 5500 hordó összerméléssel. December elején a vízállás igen alacsony, ugy hogy az üzemet alig lehet fenntartani, s a hideg időjárás beálltával kénytelenek a malmozók egészen beszüntetni az üzemet.

schleissbedingungen zurückzukehren. Kurz, kein Gewerbe und kein Stand, der unsere Fabrikate als Consum- oder Handelsartikel aufnimmt, würde die rationellere Werthbemessung für sich nachtheilig empfinden, während unserer Industrie damit ein nicht zu unterschätzender Vortheil gesichert und der lächerlichen Preisdifferenzen von 20—30 Kreuzer bei 100 Ko. Mehl der einen Sorte gegen die andere, welche eine partielle Preisveränderung gar nicht gestatten, ein Ende gemacht wäre.

Die Budapestere Mühlen, welche für die hervorragenste Industrie des Landes noch immer die leitende Rolle spielen, müssen da wieder einmal bahnbrechend voranziehen und so wie sie nach der schwachen Ernte des vorigen Jahres sich im Bewusstsein der Gefahr, welche der Industrie droht, zusammengefunden haben, um eine Betriebsreduction zu initiiren und vereinigt mit den Provinzmühlen durchzuführen, um so das Preismissverhältniss zwischen Rohproduct und Fabrikat wenigstens theilweise aufzuheben, ebenso müssten sie zur Sanirung eines Uebelstandes Stellung nehmen, welcher nicht minder schwer auf der Industrie lastet, ihre freie Bewegung in der Werthbestimmung der einzelnen Sorten gegeneinander hemmt, und jenen vielgepriesenen Vortheil unserer heimischen Mühlenindustrie, die technisch so fein distinguirende Abstufung in den Qualitäten paralisirt, lässt sich aber nach ersten und eindringlichen Versuchen zur gemeinschaftlichen Beherrschung dieses Missverhältnisses keine Einnigung, kein Resultat erzielen, dann räumen wir auf mit dem verwirrenden Sortenunflerfluss, verzichten wir auf die Perfection unseres Malzsystems und folgen wir dem Beispiele der Ausländer, welche schon längst nur 3—4 Sorten als Standard Marken auf den Markt bringt.

Lassen wir es uns an 6 Sorten genug sein, wenn wir für 12 Qualitäten nur nominell in der Nummerirung nicht aber auch in der Bewerthung, die unbedingt nothwendige Abstufung finden können.

Die Leistungsfähigkeit der Mühlen-Etablissements zu Minneapolis.

Trotzdem Minneapolis gegenwärtig nicht mehr Mühlen-Etablissementsbesitz als vor einem Jahre, haben dieselben nun doch eine um mehr als 1000 Fass grössere Leistungsfähigkeit.

Dieses Resultat wurde dadurch erzielt, dass die verschiedenen Mühlen ihre Maschinenrüstung dort vervollständigten, wo sich ein Mangel zeigte, so dass sie nun bedeutend mehr Mehl zu liefern im Stande sind, ohne dass eine belangreiche Aenderung in der ganzen Anlage der Etablissements vorgenommen worden wäre. Die gründliche Aenderung dürfte die Washburn C-Mühle erfahren haben, indem sämtliche alten Walzenstühle durch neue ersetzt wurden, und dadurch die Leistungsfähigkeit der Mühle um 200 Fass erhöht wurde.

Die Einführung des Dampfes als Auxiliarkraft, um Betriebsstörungen bei niedrigem Wasserstand hintanzuhalten, wird nun von den meisten Firmen als nothwendig erachtet, Gegenwärtig richten sich vier Etablissements für den Dampftrieb ein, u. zw. die Northwestern-, die Humboldt-, die Phönix- und die Excelsior-Mühle, so dass nun mehr sieben Mühlen mit einer Gesammtleistung von 5500 Fass erbringen, welche durch Wasserkraft betrieben werden. Anfangs December ist der Wasserstand sehr niedrig, so dass der Betrieb kaum aufrecht erhalten werden kann, und bei Eintritt der kalten Witterung sind diese Mühlen gezwungen, die Arbeit gänzlich einzustellen.

Az alábbi kimutatás feltünteti a malmoikat, s ezek munkaképességét 24 óra alatt.

Nyugati oldal:

A malom neve	Évezeten tartja	1889 hordó
*Anchor Pillsbury-Washburn Flour Mills Co.		1,600
*Catarel D. R. Barber a. Son		800
*Columbia Columbia Mill. Co.		1,600
*Crown Roller Christian Bros. Mill. Co.		2,100
*Dakota H. F. Brown a. Co.		350
*Excelsior Minneapolis Flour Mfg. Co.		1,100
*Galaxy Galaxy Mill. Co.		1,500
*Holly C. McE. Reeve		350
*Humboldt Hinkle, Greenleaf a. Co.		1,150
Minneapolis Crocker Fisk a. Co.		1,200
*Northwestern Sille Fletcher Holmes a. Co.		1,600
*Paisdale A. C. Loring		2,000
*Pettit Pettit, Christian a. C.		1,600
*Pillsbury B. Pillsbury-Washburn Flour Mills Co.		2,500
St. Anthony Minneapolis Flour Mfg. Co.		650
*Standard Minneapolis Flour Mfg. Co.		1,700
Union W. J. McAfee		2,000
*Washburn A. Washburn Crosby Co.		4,200
Washburn B. Washburn Crosby Co.		1,300
*Washburn C. Washburn Crosby Co.		3,000
Zenith Leonard Day Estate		800

Keleti oldal:

*Pillsbury A. Pillsbury-Washburn Flour Mills Co.	7,200
*Phoenix Stanwitz a. Schöber	275
összesen	38,575

A szomszédságban fekvő és Minneapolisból vezetett malmoik.

A malom neve	Évezeten tartja	1889 hordó
**Lincoln, Anoka A. C. Loring		1,000
**Townshend Stillwater Florence Mill. Co.		550
**Shingle Creek Henry Oswald		125
Minneapolisban	összesen	1,675
	összesen	40,250

Az utóbbi kimutatás feltünteti a minneapolis-i összes malom termelését és kivitelét az 1889-ik évben:

	termelés	kivétel
	hordó	hordó
Január	374,030	50,815
Február	358,300	48,900
Márczius	405,445	112,030
Április	421,130	228,500
Május	432,050	150,370
Junius	432,730	142,210
Julius	499,500	148,035
Augusztus	502,945	160,775
Szeptember	580,440	198,070
Október	751,640	242,730
November	684,725	206,495
December	305,930	246,935
összesen	6,088,865	1,953,815

A kivétel és termelés közti százalékos arány tehát 1889-ben körülbelül 32% volt.

Az alábbi táblázat értékes tárgyszókat nyújt a minneapolis-i malom létesítései: e táblázat a legutóbbi tizenkét év alatti termelését és kivitelét tünteti fel:

	termelés	kivétel
	hordó	hordó
1889	6,088,865	1,953,915
1888	7,056,680	2,197,640
1887	6,571,900	2,650,000
1886	6,168,000	2,288,500
1885	5,221,243	1,835,544
1884	5,317,672	1,806,876
1883	4,046,320	1,343,105
1882	3,175,910	1,201,631
1881	3,142,972	1,181,322
1880	2,051,840	769,412
1879	1,551,789	442,508
1878	940,786	102,183

* Gőz mint kiegészítő erő.

† Kukoricazsalmalóm.

** Gőzüzem.

In der nachfolgenden Liste sind die verschiedenen Mühlen-Etablissements und deren Leistungsfähigkeit per 24 Stunden zusammengestellt.

Westseite:

Name der Mühle	Betrieben durch	1889 Fass
*Anchor Pillsbury-Washburn Flour Mills Co.		1,600
*Catarel D. R. Barber and Son		800
*Columbia Columbia Mill. Co.		1,600
*Crown Roller Christian Bros. Mill. Co.		2,100
*Dakota H. F. Brown and Co.		350
*Excelsior Minneapolis Flour Mfg. Co.		1,100
*Galaxy Galaxy Mill. Co.		1,500
*Holly C. McE. Reeve		350
*Humboldt Hinkle, Greenleaf and Co.		1,150
Minneapolis Crocker Fisk and Co.		1,200
*Northwestern Sille Fletcher Holmes and Co.		1,600
*Paisdale A. C. Loring		2,000
*Pettit Pettit, Christian and Co.		1,600
*Pillsbury B. Pillsbury-Washburn Flour Mills Co.		2,500
St. Anthony Minneapolis Flour Mfg. Co.		650
*Standard Minneapolis Flour Mfg. Co.		1,700
Union W. J. McAfee		2,000
*Washburn A. Washburn Crosby Co.		4,200
Washburn B. Washburn Crosby Co.		1,300
*Washburn C. Washburn Crosby Co.		3,000
Zenith Leonard Day Estate		800

Ostseite:

*Pillsbury A. Pillsbury-Washburn Flour Mills Co.	7,200
*Phoenix Stanwitz and Schöber	275
Zusammen	38,575

In der Umgebung liegende Mühlen, die von Minneapolis aus geteilt werden.

Name der Mühle	Betrieben durch	1889 Fass
**Lincoln, Anoka A. C. Loring		1,000
**Townshend Stillwater Florence Mill. Co.		550
**Shingle Creek Henry Oswald		125
In Minneapolis	Zusammen	1,675
	Gesamtsumme	40,250

Aus der nachfolgenden Zusammenstellung ist die Production und der Export sämtlicher Mühlen-Etablissements von Minneapolis während des Jahres 1889 ersichtlich:

	Production	Export
	Fass	Fass
Januar	374,030	50,815
Februar	358,300	48,900
März	405,445	112,030
April	421,130	228,500
Mai	432,050	150,370
Juni	432,730	142,210
Juli	499,500	148,035
August	502,945	160,775
September	580,440	198,070
Október	751,640	242,730
November	684,725	206,495
December	305,930	246,935
Zusammen	6,088,865	1,953,815

Das procentuelle Verhältnis zwischen dem Export und der Production betrug demnach im Jahre 1889 circa 32 Percent. Interessante Aufschlüsse über den Aufschwung der Minneapolis-Mühlen gibt nachstehende Tabelle, welche die Production und die Exporte in den letzten zwölf Jahren umfasst:

	Production	Export
	Fass	Fass
1889	6,088,865	1,953,915
1888	7,056,680	2,197,640
1887	6,571,900	2,650,000
1886	6,168,000	2,288,500
1885	5,221,244	1,835,544
1884	5,317,672	1,806,876
1883	4,046,320	1,343,105
1882	3,175,910	1,201,631
1881	3,142,972	1,181,322
1880	2,051,840	769,412
1879	1,551,789	442,508
1878	940,786	102,183

* Dampf als Auxiliarkraft.

† Malsmühle.

** Dampfbetrieb.

Compound-gépek.

— Bossé mérnök nyomán.

Különböző módokat alkalmaznak azt arra, hogy a hőt előszeríven változtassák át munkává. Ide tartoznak ama javítások is, a melyeket a kazánrészekre, az ezekhez tartozó fűzők és lápláló berendezésekre, valamint a gőzgépek egész berendezésén a gőzhenger fekvése, száma és elhelyezése tekintetében tettek. Ez utóbbi két pontot illetőleg általában előtérbe lépnek a szén megtakarításánál előtérbe kerülő eredmények folytán az úgynevezett compound-gépek, melyek már egészen kiszorították elődjeiket a Woolf-féle (helyesebben Wolf-féle, a feltaláló Ernest Wolf után) gépeket. Ezeknek is, úgy mint a compound-gőzgépeknek, névkedő nagyságu két vagy több gőzhengerük volt, melyeken egymással áramolt keresztül egy és ugyanazon gőzmennyiség. A Wolf-féle gépek dugattyúi azonban közös dugattyúról által szilárdan kapcsolva egybe, s csak egy, illetve két egymással diametráisan szemben fekvő s egyformán dolgozó könyök-tengelyt hajtanak, míg a compound-gépeknek egyáltalán nem vannak azok a tulajdonságai is, mint az íker, hármas stb. gépeknek. A hármas compound-gépeknél a nagy feszerejű kazánig először a magas nyomású kis gőzhenger dugattyóját hajlja, azután egy közlétes kamrába (angolul receiver) ömlik, innét egy második és esetkélyebb nyomású gőzhengerre, majd tovább egy második közlétes kamrába, s egy még nagyobb alacsony nyomású hengerbe, innét pedig a szabadba, vagy egy kondenzátorba.

Mint a Wolf-féle gépeknél, úgy itt is, a gőz a kisebb hengerből a nagyobb ömlevő egyre jobban kiterjed, hogy kifejtthesse feszerejét, mely ennek megfelelően egyre jobban csökken. Ha már most a gőzhengernek keresztmetszetei arányai úgy választottak meg, hogy a könyöktengelyekre való nyomás, tehát a forgató erő, az íker és hármas gépeknél egyforma, építmény véve rendkívüli egyenletesség érhető el. Az íker és hármas stb. gépeknél a könyöktengely elhelyezése folytán a kis henger gőze hamarabb kiömlik, minsem az a nagyobb használat; emellett az egyes hengerek között elhelyezett közlétes kamráknak, melyek erőkiegészítő hatásnak, mint a szivattyúnál a légkzám, lehetőleg nagyoknak kell lenni, a mi nagyon előmozdítja a gépek egyenletes járását. A Wolf-féle gépeknél a közlétes kamra nincsen szükséges, mivel a nagyobb hengerekre való gőzközlési időszakok megelőhetők egybevág. Az esetleg alkalmazott kondenzátor hatása igen nagy, mert az utolsó dugattyú feltele aránylag nagy és hatékony.

A von Borries porosz királyi vasépítési felügyelő Hannoverben a jó hőkiszáradást illető előrelépés tekintetében kiváló közérő nyilatkozott. A kidugált által többaléval az a gőz egy része kondenzáltaik, úgy, hogy a megmaradó gőz hőmérséke meg fog felelni az ültető nyomási és telítési pontnak. Nagy feszerejű tehát a hengerben annak kezdetén és végén különböző hőmérsék alakodik; a henger, a dugattyú és fedél falai tehát közepes hőmérsékétek lesznek. Nyomást tehát az expansio végén, és főleg a kiömés alatt a gőz nagy feltelel érintkezik, ez idő alatt tehát a falakról jelentékeny mennyiségű hő megy át a kiömő gőzre, úgy, hogy azoknak hőmérséke csökken. Ha most újra friss gőz áramlik be, ennek egy része a lehelt falakon kondenzáltaik. Mint a henger stb. falai mindig nedvesek, ez a kondenzáció és hőkiszáradás megfelelően élen fog folyni, úgy hogy egy bizonyos mennyiségű hő ájtát a hengeren, anélkül, hogy ott munkát végezt volna. A compound-gépeknél az összes hőkiszáradás az expansióból két (vagy több) hengerre oszlik el, s a mi igen csökkenti a kondenzáció és utelőzőgőzét; továbbá az a hőmennyiség is, mely a kis hengerbe való utelőzőgőzétől a közlétes kamrába jut, a kis hengerben ismét kihasználatik. Jelentékenyen csökken továbbá a kis henger átlagosan átvezi és a dugattyúnak nem teljes föltelítési állat okozott gőzvesztésig, továbbá életréki az, hogy a dugattyúra való nyomás egyenletes lesz.

Ezek a compound-rndszer ismeretes előnyei szemben az

Verband- (Compound-) Maschinen.

Von Ingenieur Bossé.

Ein möglichst zweckmäßige Umwandlung von Wärme in Arbeit zu erzielen, sind die verschiedenartigsten Mittel angewendet worden. Es gehören dahin auch die Verbesserungen der Kesselsysteme, der zugehörigen Feuerungen und Speisevorrichtungen, der Dampferheißungsmechanismen, sowie der Gesamtanordnung der Dampfmaschine in Bezug auf Lage, Zahl und Anordnung der Dampfcylinder. Was letztere beiden Punkte anbelangt, so treten in neuerer Zeit die sogenannten Verbindungsmaschinen wegen ihrer vorzüglichen Ergebnisse in Bezug auf Kohlenersparnis in den Vordergrund, nachdem sich ihre Vorläufer, die Woolf'schen (richtiger Wolf'schen, nach dem Erfinder Ernest Wolf) Maschinen fast ganz verdrängt haben. Auch diese haben, wie die Verbandmaschinen, zwei oder mehr Dampfcylinder von wachsender Größe, welche hintereinander von einer und derselben Hauptwelle durchströmt werden. Es sind jedoch die Kolben der Wolf'schen Maschinen durch eine gemeinschaftliche Kolbenstange fest miteinander verbunden und treiben nur eine beziehungsweise zwei diametral einander gegenüberliegende, in gleichem Sinne arbeitende Kurbeln, während die Verbindungsmaschinen zugleich die Eigenschaften von Zwillingen, Drillingsmaschinen u. s. w. haben. Bei den dreifachen Verbindungsmaschinen treibt der stark gespannte Kessel dampf zunächst den Kolben des kleinen Dampfcylinders mit Hochdruck, strömt dann in eine Zwischenkammer (englisch Receiver), aus dieser in einen zweiten Cylinder mit geringem Druck, weiter durch eine zweite Zwischenkammer in den dritten noch grösseren Niederdruckcylinder und von hier aus in's Freie oder in einen Condensator.

Wie bei den Wolf'schen Maschinen, so dehnt sich der Dampf von kleineren zum grösseren Cylinder strömend, immer mehr um seine Spannkraft ab, während der Cylinder entsprechend immer mehr abnimmt. Werden nun die Querschnittsverhältnisse der Dampfcylinder so gewählt, dass der Druck auf die Kurbeln, also die Drehkräfte bei den Zwillingen- oder Drillingsmaschinen, gleich sind, so wird eine ausserordentliche Gleichmässigkeit im Gange erzielt. Wegen der geringen um Zwillingen- oder Drillings- u. s. w. Maschinen, versetzten Kurbeln strömt der Dampf des kleinen Cylinders schon früher aus, bevor der grössere ihn gebrauch; es müssen daher die zwischen den einzelnen Cylindern angebrachten Zwischenkammern mit der Höhe die Windkessel einer Pumpe kraftausgleichend wirken, möglichst gross sein, was zum gleichmässigen Gange der Maschinen sehr beiträgt. Bei den Wolf'schen Maschinen ist diese Zwischenkammer überflüssig, da die Periode des Dampfstrahls in den grösseren Cylinder ziemlich deckt. Die Wirkung des etwa angebrachten Condensators ist eine grosse, da die Kolbenfläche des letzten Kolbens eine verhältnissmässig grosse und wirksame ist.

Der königlich preussische Eisenbahn-Bauinspector Herr A. von Borries in Hannover äussert sich über die Vortheile in Bezug auf gute Ausnutzung der Wärme folgendermassen: Während der Expansio findet bekanntlich eine theilweise Condensation des Dampfes statt, so dass die Temperatur des verbleibenden Dampfes stets den betreffenden Druck- und Sättigungspunkte entsprechen wird. Es herrschen somit bei starker Expansio in einem Cylinder zu Anfang und zu Ende derselben verschiedene Temperaturen; die Wände des Cylinders, des Kessels und der Deckel werden daher eine mittlere Temperatur annehmen. Da nun gegen Ende der Expansio und namentlich während der Ausströmung der Dampf mit einer grossen Fläche in Berührung ist, so wird während dieser Zeit eine erhebliche Wärmemenge von der Wände auf den ausströmenden Dampf übertragen, wodurch die Temperatur derselben erniedrigt wird. Strömt nun wieder frischer Dampf ein, so condensirt sich ein Theil davon an den erkalteten Wänden, während dieser Zeit eine erhebliche Wärmemenge von der Wände auf die Condensation und Wärmeabgabe ziemlich labil stattfinden, so dass also eine gewisse Wärmemenge durch den Cylinder geht, ohne dieselbe Arbeit zu verrichten. Bei der Verbindungsanlage wird die Gesamtwärme von der Temperatur mit der Expansio auf zwei (oder mehr) Cylinder vertheilt, wodurch die Condensation und Nachverdampfung sehr vermindert wird; auch wird diejenige Wärmemenge, welche mit der Nachverdampfung im kleinen Cylinder nach dem Zwischenkammergange von der Wände noch wieder nutzbar gemacht. Ausserdem wird der durch die schädlichen Räume der Cylinder und die Undichtigkeit der Kolben verursachte Dampfverlust wesentlich vermindert, sowie ein gleichmässiger Druck auf die Kurbeln erzielt.

Dies sind die bekannten Vorzüge des Verbindungs-systems gegenüber der Expansio in einem Cylinder, der Zweck der Zusammenstellung der Cylinder zu Zwillingen, Drillings-, Vierlingsmaschinen ist nicht der, eine grosse Kraftleistung zu erzielen, sondern vor-

egy hengerben való expanzióval. A hengereknek íves, hármas és negyres göpökkel való összehatása nem ebből a célból történt, hogy nagy erőfeszítés nélkül el, hanem főleg azért, hogy az erő egyenletesen vitessék át a könyökötengelyre. Ez egyenletességet nem azáltal érünk el, hogy a könyökötengely egyenletesen oszthatjuk el az egész körletre, hanem a következőképen: A 30° körkört (180°) osszuk fel annyi egyenlő részre, a hány könyökötengelyt akarunk alkalmazni, s hozzáuk még a sugarakat az első, második stb. egészen az utolsóig osztópontig. E sugarak helyére egyszerűen odaillesztjük a könyökötengelyeket. Elhelyezkedik azonban némelyiket az előnevezett irányban is, vagyis 180°-kal a másik felkőre fordítva. Ez rendszerint váltogatva történt, vagyis 4 vagy 5 könyökötengelyt a másodikok és negyedikok helyezzük el. Az ívekigényre, hanem a következőképen: A 30° körkört négy részre 90° vagy 270°-ra vettünk. A kijelölt 90°/4, 135°/4, 225°/4, vagy 315°/4, úgy, hogy az első a másodikkal és a harmadikkal a negyedikkel egy-egy derékszögűt képez, ebből a harmadikkal és negyedik között másfél, a negyedik és első között pedig csak fél derékszög lesz. A könyökötengelyek tehát egyenlőtlenül oszlanak el. Kitéhnik ebből, hogy a három, és további páratlan számú mennyiségű könyökötengelyt egyenletes, a páros számúak ellenben egyenetlen elosztásnak lesznek. Ha páros számú tengelyeket egyenlően akarunk az egész körben elosztani, kettő-kettő mindig szemközti állna egymással, és egyidejűleg jutnának a holt pontba, a mit éppen el kell kerülnünk.

A kenyér készélenl ható körülmények bakteriológiai és vegyi vizsgálata.

Girard kísérletei megállapították, hogy a kenyér készélenl az alkohol és a szénaszavak a főtermények, a melyek keletkeznek. A mint a »B. u. C. Z.« jelentik, K. *Dünneberger* megvizsgálta azt a befolyást, a melyet az élesztőben vagy kovászban előforduló sarjadzó élesztő vagy bakteriumok a cukorra, keményítőre és lisztre gyakorolni képesek, hogy fellátják, hogy ezen szervezettek közül melyik okozza az alkoholikus erjedést. Az erjedésnek alakjának fermentumok által való előidézését a szervez kizártának tekintik.

A kísérletei alapján elért eredményeket munkája végén következőkben foglalja össze a szerző:

1. A sarjadzó élesztő csakis valódi cukorajlatlaktat erjeszt ki, még pedig közvetlenül vagy közvetve, vagyis inverzió után.
2. A sarjadzó élesztő a keményítőt sem szemes erjesztésre hozni, sem pedig saccharifikálni nem képes.
3. A sarjadzó élesztő alkalmazkodott egy különleges táplálékhoz. Mesterséges tápanyag kombinációkban nevelve erjesztő képességét néha egészen elveszté.
4. Kedvező tápközeletben bizonyos savanyu reakciók is eltűr.
5. A sarjadzó élesztő vegyi hatással bíró enzimet választ ki, az ugynevezett invertint, mely bizonyos cukoranyagot (diaccharate) invertál, de a keményítőt még megzavart állapotban sem változtatja.
6. A vizsgálat tárgyát képezett bakteriumoknak (tejsav-, élesztő-, liszt-bakteriumok és) cerealinoldatból származó bakteriumok) az egy szárazlék harsvoldat nagyon árt.
7. A liszt és a kovász bakteriumai savanyu erjedést idéznek elő. Szervezők azonban sodasem sikerült nélkül a keményítőre való saccharifikáló hatást konstataálni, szintoly kevéssé a tejsavbaccillusoknál s egy korpakivonat bakteriumainál.
8. A lisztben ellenben, sőt már a csíráztatlan gabonafélékben erősebb hatású diastatikus enzim foglaltatik, az ugynevezett cerealin.
9. Ez minden megvizsgált tulajdonsága tekintetében meg-ez egy a diastaseval, sőt talán identikus is vele.
10. A keményítőnek cerealin által való cukrosításából maltose keletkezik.

nehélség, die Kraft gleichmäßig auf die Kurbelwelle zu übertragen. Man erreicht die Gleichförmigkeit nicht etwa dadurch, dass man die Kurbeln gleichförmig auf den ganzen Umfang verteilt, sondern folgendermaßen: Man theilt den halben Kreisumfang (180°) in so viel gleiche Theile, als Kurbeln angebracht werden sollen und zieht Radien nach dem ersten, zweiten u. s. w. bis zum vorletzten Theilpunkte. An Stelle dieser Radien kann man ohne weiteres Kurbeln setzen. Man kann aber auch beliebige derselben in die entgegengesetzte Richtung, also um 180° in den anderen Halbkreis hinein vertheilt, verlegen. Es geschieht dieses gewöhnlich eine um die andere, z. B. bei 4 oder 5 Kurbeln die zweite und die vierte, Demnach erhalten Zwillingmaschinen zwei um 90° oder 270° gegen einander versetzte Kurbeln. Der Ausgangspunkt schließt 1/4 Takt. Bei Vierlingsmaschinen erhält man die Stellungen um 45°, 90°, 135°, oder versetzt 0°, 90°, 225° und 315°; so dass die erste mit der zweiten und die dritte mit der vierten je einen rechten Winkel bildet, dagegen beträgt der Winkel zwischen der vierten und dritten Kurbel anderthalb, der zwischen der vierten und ersten nur einen halben rechten Winkel. Die Kurbeltheilung wird also eine ungleichförmige. Es ergibt sich hieraus, dass drei und jede folgende ungerade Zahl von Kurbeln eine gleichförmige, dagegen jede gerade Zahl eine ungleichförmige Vertheilung erhält. Wollte man eine gerade Zahl von Kurbeln gleichmäßig im ganzen Kreis vertheilen, so würden immer zwei einander gegenüberstehen und sich gleichzeitig im tothen Punkte befinden, was gerade vermieden werden soll.

Bakteriologisch-chemische Untersuchung über die beim Aufgehen des Brodteiges wirkenden Zustände.

Durch die Untersuchungen Girard's ist festgestellt worden, dass bei der Brodglührung als Hauptproducte Alkohol und Kohlensäure entstehen. Karl *Dünneberger* untersuchte nun, wie die »B. u. C. Z.« berichtet, den Einfluss, den die in der Hele, Halber-Sauerteig vorkommende Sprosshefe oder Bacterien auf Zucker, Stärke und Misch auszubilden im Stande sind, um anzuführen, welche von diesen Organismen die alkoholische Gährung bewirken. Eine Ueberschrift der Gährung durch ungeformte Fermente erachtet Verfasser für ausgeschlossen.

Die auf Girard seiner Versuche erlangte Resultate theilt Verfasser am Schlusse seiner Arbeit mit:

1. Die Sprosshefe vergährt nur wahre Zuckerarten, und zwar direct oder indirect, d. h. nach erhaltener Inversion.
2. Die Sprosshefe vermag Stärke weder in alkoholische Gährung zu versetzen, noch auch nur zu saccharificiren.
3. Die Sprosshefe hat sich an eine spezifische Nahrung accommodirt. In künstlichen Nährstoff-Combinationen gezogen, büsst sie ihre Gährlähigkeit bisweilen ganz ein.
4. Sie verträgt in günstigem Nährsubstrate eine gewisse saure Reaction.
5. Die Sprosshefe scheidet ein chemisch wirksames Enzym, das sogenannte Invertin, aus, welches gewisse Zuckercarten (Diaccharate) invertirt, Stärke aber, auch in gesuoltem Zustande, nicht verändert.
6. Die bei der Untersuchung berücksichtigten Bacterien (Milchsäure-, Hal-, Sauerteig-, Melhbacterien und Bacterien aus Cerealinlösung) werden durch ein Percent Weinsäure stark geschädigt.
7. Die Bacterien des Melles und des Sauerteiges bewirken Säuregähungen. Nie ist es Verfasser aber gelungen, bei denselben eine saccharificirende Wirkung auf Stärke zu constatiren, ebenso wenig bei den Milchsäurebaccillen und den Bacterien eines Kleie-Auszuges.
8. Dagegen enthalten Mehl, ja schon ungekeimte Cerealinfrüchte ein diastatisches Enzym von energischer Wirkung, das sogenannte Cerealin.
9. Dasselbe stimmt in allen seinen geprüften Eigenschaften mit Diastase überein, ist vielleicht damit identisch.
10. Bei der Saccharification der Stärke durch Cerealin entsteht Maltose.

11. A maltose valószínűleg közvetlenül is képes erjedni. Savak megszüntetői a cerealin hatását.

12. Mikrookák jelen nem létehen a tejsav nem keletkezik annak befolyásá alatt.

13. Az invertin és cerealin hatása tisztán vegyi, létrejön mikroorganizmusok törekvésének nélkül is.

14. Fiziológiai mérgek ninesenek rá befolyással, félleve, hogy az alakatlan fermentummal nem lépnek mélyebbre ható vegyi változásba.

Szerző munkájának főeredménye a következő: A normális kenyérféregedés alkoholdikus, használtak hár legyen a kelesztéshez élesztőt vagy kovászt. A sarjadzó élesztőt tekintethetjük az egyedül jelentékeny erjesztő organizmusnak. Erjesztő anyagot szolgál ennek a maltose, mely a liszt keményítőjének egy részéből a cerealin behatása alatt keletkezik. A normális kelesztésnél a baktériumok csak felesleges tisztálanságot képeznek és abszolút nem-külöztethető. A kenyérféregedés megakadályozását első sorban az alkoholdikus erjedésnél fellépő szénsav okozza. A kelesztés hőmérsékete által okozott expanzió, illetve elpárolgás folytán része van a kelesztésben a levegők, alkoholnak és víznek, továbbá alárendelt mértékben a baktériumok által esetleg képezett illó zsírsavaknak.

Lüktető-szitagépberendezés.

A mint lapunk egyik előző számában (l. a 41. oldalt) kifejtett volt, ama törekvések, melyek újabb az őrs javítása és egyszerűsítése irányában tapasztalható, főképp arra vonatkoznak, hogy a szitálás eljárása tökéletesbítették és rövidítették. Ennek a törekvésnek köszönhetően létüket azok a gépek is, melyek egészen új, a szitagép körül eddig még nem ismert eszközökkel teljesítik feladatukat.

Egyikében az idevonatkozólag megjelent cikkeknél kimu-

11. Die Maltose ist wahrscheinlich direct gährungs-fähig. Die Wirksamkeit des Cerealins wird durch Säuren aufgehoben.

12. Milchsäure entsteht bei Abwesenheit von Mikroben nicht unter dessen Einfluss.

13. Die Wirkung des Invertins und Cerealins ist eine rein chemische, sie kommt ohne die Thätigkeit von Mikro-Organismen zu Stande.

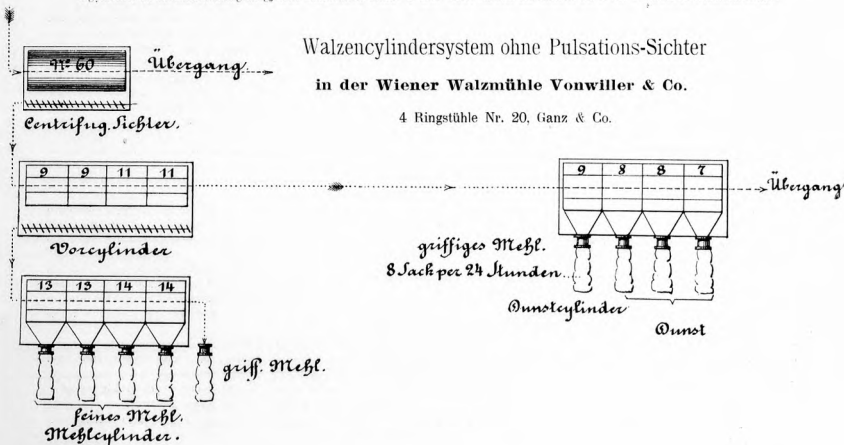
14. Physiologische Gifte beschränken dieselbe nicht, vorausgesetzt, dass sie mit den ungenutzten Fermenten keine tiefergradige chemische Veränderung eingehen.

Als Hauptresultat seiner Arbeit führt Verfasser an: Die normale Brodgärung ist eine alkoholische, ob man nun als Lockermittel Hefe, Halb- oder Saureig verwendet. Als einzig wesentlicher Gährorganismus ist die Sprosshefe zu betrachten. Als Gährmaterial dient derselben die Maltose, welche aus einem Theile der Stärke des Mehles unter Einwirkung des Cerealins entsteht. Bacterien sind für die normale Brodgärung eine unnütze Verunreinigung und absolut entbehrlich. Das Aufgehen des Brodteiges wird in erster Linie bedingt durch die bei der alkoholischen Gärung auftretende Kohlensäure. Ferner sind in Folge der durch die Backofentemperatur bedingten Expansion, respective Vergasung, an der hehenden Wirkung theilhaftig: Luft, Alkohol und Wasser, und weiterhin in herabsteigender untergeordneter Weise noch allfällige, durch Bacterien gebildete flüchtige Fettsäuren.

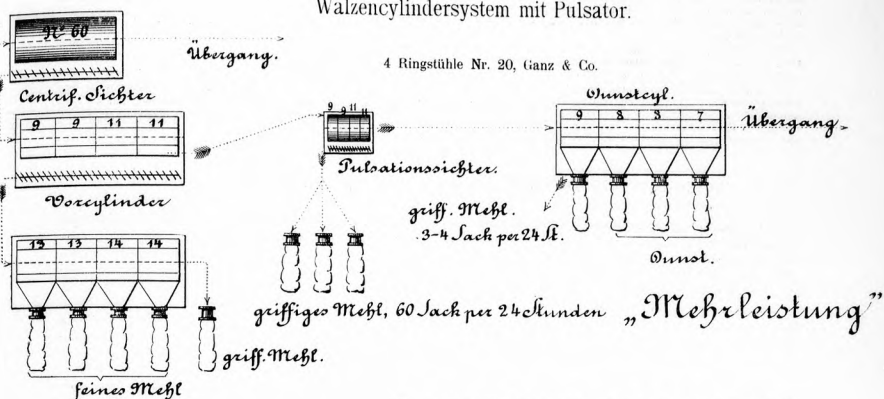
Die Pulsations-Sichtmaschine.

Wie wir in einer der vorausgegangenen Nummern unseres Blattes ausgeführt, sind die Bestrebungen, eine Verbesserung und Vereinfachung des Mahlprocesses zu erlangen, in neuerer Zeit hauptsächlich darauf gerichtet, eine Vervollkommnung und Abkürzung des Sichtprocesses zu erzielen. Diesen Bestrebungen verlan- ken einige Maschinen, die mit ganz neuen, bei Sichtmaschinen bis jetzt nicht dagewesenen Mitteln arbeiten, ihre Existenz.

In einer der erwähnten Artikel haben wir nachgewiesen, dass unter diesen Maschinen auch die Pulsations-Sichtmaschine:



Walzenzylindersystem mit Pulsator.



tartatott az is, hogy ezen gépek közül a lüktető-szitógép újabbban szinten figyelmet keltett mint oly újítás, mely az eddigi szitálási eljárásnak teljes átalakítására van hivatva.

Aból indulva ki, hogy a molnára nézve minden újítás, melynek segítségével valamely eljárás jobban végezhető, mint a hogy eddig lehetséges volt, a legnagyobb fontossággal bír, nem lesz felesleges, ha ama gyakorlati tapasztalatok eredményeit, melyek a lüktető-szitógéppel a szitálás eljárása körül a bécsi *Vonviller*-féle hengermalomban elérték, általános megítélés ezéjából alább röviden megismertetjük.

Amint az alább ábrázolt diagramból látható, a lüktető-szitógép a nevezett malomban létező hengrendszerhez alkalmaztatott és itt bámulatosan kedvező eredményeket szolgáltatott, úgy hogy ezek szerint nem kétséges tőlük, hogy ez a gép is hivatva van arra, hogy a szitálás eljárásának teljes átalakítását létesítse.

A lüktető szitógépnek itt, amint az ábrákból kivethető, az adott viszonyok szerint az a célja, hogy a lisztbenger-ütesapatot, melégt a dereze-hengerbe jut, utániszitálja, hogy így a derezekben még meglevő fogósos lisztet kiválasztva, a további őrés folyamatának tisztában megszítált derezeket szolgáltasson át.

Az itt ábrázolt rendszerrel 4 db Ganz-féle XX. számú gyűrűhengerek működik a 0-tól 5-ig terjedő pesti típus szerinti lisztminőségnek dara- és derezéjének előállítására és a hengerek beállításánál lehető sok fogósos liszt előállítására felelt a leg-főbb súlyt.

A lüktető gépek a diagramm szerint látható helyen való beállítása a fent pontok megfigyelések szerint az bizonyította be, hogy a lisztbenger-ütesapathon még igen számbaveendő mennyiségű új liszt tartalmaztatja, a melyet eddig semmiféle szitógéppel tisztálni nem voltak képesek. A lüktető-szitógép ezt a feladatot meglepő módon teljesíti és a most szóban levő esetben 24 óra alatt még 60 zsák fogósos lisztet szolgáltat, a mely nevezetesen feltehető mint az a liszt, melyet az ezt követőleg őrlésre jutó

eine grosse Bedeutung hat und berufen ist, eine vollständige Umänderung des bisherigen Sichtverfahrens zu bewirken.

Da für jeden Müller jede Neuerung, durch welche Besseres als bisher geleistet wird, von grösster Wichtigkeit ist, so wollen wir auch das Resultat der praktischen Erfahrungen, die bei dem Sichtproccesse mit der Pulsations-Sichtmaschine in der Wiener Vonviller'schen Walzmühle gemacht wurden, hier anschaulich für die allgemeine Beurtheilung veröffentlichen.

Wie das hier beistehende Diagramm zeigt, wurde die Pulsations-Sichtmaschine bei einem bestehenden Zylindersysteme eingeschaltet und lieferte da erstaunlich günstige Resultate, so, dass es heute keinem Zweifel mehr unterliegt, dass diese Maschine berufen ist, eine vollkommene Umänderung des Sichtproccesses hervorzurufen.

Der Pulsator hat, wie aus dem Diagramme zu ersehen, in diesem Falle den Zweck, den Mehleylinder-Übergang, bevor derselbe in den Dunstzylinder gelangt, nachzuhebeln, um das noch an den Dunsten anhaftende grüfige Mehl abzusichten und reiner gesiebelte Dunste der weiteren Vermahlung zuzuführen.

In diesem System arbeiten 4 Stück Ganz'sche Ringwalzenstühle Nr. XX auf Grisee und Dunste zu den Mehlsorten von Nr. 0 bis incl. Nr. 5 nach Pester Type und wird bei Anstellung der Walzen auf die Erzeugung von möglichst viel grüfigem Mehl Rücksicht genommen.

Die Einschaltung des Pulsators an der im Diagramme ersichtlichen Stelle hat, wie gemäss festgestellt wurde, den Beweis erbracht, dass in dem Mehleylinder-Übergang noch eine ganz beträchtliche Menge guten Mehles enthalten ist, welches man bisher mit keiner Sichtmaschine abzuschichten im Stande war. Der Pulsator erfüllt diese Aufgabe in überraschendster Weise und in dem hier vorliegenden Falle liefert der Pulsator noch 60 Särcke grüfiges Mehl pro 24 Stunden, welches bedeutend weisser ist, als jenes Mehl, welches aus den bemucht zur Vermahlung gelangenden Dunsten gewonnen wird. Hierbei wollen wir erwähnen, dass der jetzt bei diesem Systeme in Function stehende Vorzylinder

derezkéből állítanak elő. Emellett még megjegyzendő, hogy a most ezen rendszerben működésben lévő elősítást és liszthengert mellőzni is lehet, melükül a nagy és kedvező szállási folyamat hátról részben zavartalanok, mert az ilyen létkelő-sítágon egy négy-száz-méter szatfalélelet öránkü könnyvén szolgáltát 400—500 kil. szállási anyagot.

A bécsi hengermalommal a szóban levő szitagép már 1889. szeptember óta van működésben, a nélkül, hogy a súlyem-szítálok nevezetesebb kopása tapasztalható lett volna.

Minden szakértő ezek után bírva megítélheti, hogy mit jelent az, ha ilyen mennyiségben kell a lisztet az érfőkészletekben való felesleges végigjárástól megkímélni s be fogja látni azt is, hogy ez által a malom termelőképessége ugyanazon erőfelhasználás és költség mellett mely nevezetes mértékben emelkedik.

EGYESÜLETI KÖZLEMÉNYEK.

Az orsz. magyar malom-egyesület igazgató választmányának ügyvezető szakkbizottsága a hó 13-án *Burchard* Konrad egyesületi elnök ur elnökléte alatt ülést tartván, az egyesületi iroda személyi járandóságainak budgetzerri megállapítása után az érési reduktóra vonatkozó egyezmény ügyében beérkezett beadványokat, jelesül ama malom jelentését vette tudomásul, melyek érési reduktó-kütelezettsége már lejárt, továbbá tárgyalás alá vette egy a zsákok visszavásárlási árának felmérésére vonatkozólag beérkezett javaslatot, mely kifűlően már anynyában elintézés is nyert, a mennyiben az árak felmérése a jövő választmányi ülés tárgyörzötára ki van tűzve, ép így *Herzog* Lipócnak (Zágráb) emlíktára, mely a lisztminőségnek megszorításának kérdésével foglakozott, szintén kiadott a műszaki bizottságának, mely ezen kérdést ajánlón ismét tanulmány tárgyává tette. A *Scherer* M. L. nagykanizsai cégének beadványa, mely az eladási feltételekről szóló egyezmény módosítását javasolja, azzal intézettel elő, hogy e javaslatok figyelembevételé akkora halasztás lesz, a mikor ezen egyezmények tárgyalása egyáltalán elhelyesleges lesz. Egy -névtelen- nek emlíktára a közvetítő kereskedelem érdekei ügyében véleményadás végett *Ormai* igaz. szakkbizottsági tag urnak adottok ki, mire végül még az árnyegy védelmi törvény tárgyalattal azzal a megállapodással, hogy az Egyesület igazgató választmányára elő az a javaslat terjesztessék be, hogy a malomipar részéről a liszt-árnyegyek kötelező bejelentése kívánatossá, hogy ily módon a törvény védelme a malomipar összes termékeinek javára kiterjeszhető legyen.

Az országos magyar malom-egyesület bizottság-ügyi szakkbizottsága a hó 16-án *Brüll* Lipót igazgató, szakkbizottsági elnök ur elnökléte alatt ülést tartott, melyben *Burchard* Konrad egyesületi elnök ur részéről bejelentette, hogy a malomk balcselbiztosító-szövetkezetének az illető szakminiszterium illetékes közöget elő beérjesztett tervezete az Egyesülethez visszaérkezett ügyi kijelentéssel, hogy ezen szövetkezetnek létrehozata ellen illetékes részről nemcsak hogy semmiféle nehézség nem fen forog, de sőt a malomk ezen kezdeményezését a kormány részéről igen szívesen látják és *Brüll* Lipót igazgató urnak elvonatkozó írvéközzel iránt teljes előismeréssel viseltetnek. Műtán még az ugyanezen forrás részéről tett, de csupán csak szövegezési változtatásokkal igényelő megjegyzések tudomásul vételét és azok figyelembevételével a tervezet kinyomatfása is elrendeltetett, elhatározta a bizottság, hogy immár az ezen szövetkezéshez elvileg hozzájárult malomkhoz felszólító intézésről a végleges beletéris iránt a beletéris nyilatkozatok beküldésére kifűzendő határnapig, hogy így kellő számban való hozzájárulás esetében az Egyesületnek I. évi május hóra tervezett közgyűlése a balcselbiztosító egyezmény megalkotásának közgyűlése is összehívható és a

und Mehleylinder besichtigt werden können, ohne dass der günstige Sichtprozess irgend welche Einbuße erleiden würde, da ein solcher Pulsator pro Stunde bei einem Quadratmeter Sichtfläche spielend 400—500 Kilo Sichtgut liefert.

Der Pulsator in der Wiener Walzmühle ist seit September 1889 bereits in Betrieb, ohne dass bei demselben eine Abnützung an der Seilengaze bemerkbar wäre.

Jeder Fachmann kann wohl ganz leicht beurtheilen, was es bedeutet, eine solche Quantität Mehl nicht anderer Weise den Mehlpapparen wiederholt zuzuführen und einsehen, um wie viel sich die Production der Mühle bei gleichem Kraftverbrauch und Regie erhöht.

VERBANDSNACHRICHTEN.

Der geschäftsführende Ausschuss der Direction des ung. Landes-Mühlen-Verbandes hielt am 13-ten I. M. unter Vorsitz des Herrn Verbandspräsidenten *Burchard* eine Sitzung, in welcher nach Erledigung der Personalbudgetfragen des Verbandsbureaus Vorlagen in Angelegenheit der Betriebsconvention, namentlich Anmeldungen über Absolvierung der Redactionspflicht einzelner Mühlen zur Kenntniss genommen wurden, ferner ein Vorschlag behufs Abänderung der Erhöhung der Sacke-Rückkaufpreise dahin Erledigung fand, dass diesbezüglich dem Plenum der Direction schon für die nächste Sitzung ein Antrag vorliege, ebenso wurde ein Promemoria des Herrn L. Herzog (Agrar) betreffs Herabminderung der Sorten-Anzahl dem technischen Ausschusse zugewiesen, welcher gerade derzeit die Angelegenheit der Mehlyprüfung studirt, ferner wurde eine Eingabe der Firma M. J. *Scherer* (Nagykanizsa) bezüglich Abänderung der Verkaufsconvention dahin erledigt, dass die Vorschläge derselben berücksichtigt werden sollen, wenn die Conventionsfrage überhaupt auf Tagesordnung gesetzt wird. — Ein Memorandum eines „Anonymus“ im Interesse des Zwischenhandels, wurde zwecks Relationierung dem Herrn Ausschussmitgliede *Dir. Ormai* übergeben und schliesslich die Angelegenheit des *Markenschutzgesetzes* heralhen mit dem Ergebnisse, dass der Verbandsdirection zu beantragen wäre, dahin Stellung zu nehmen, dass die Anmeldung der Mehlmarken obligatorisch gemacht werde, um solcherweise den Schutz des Gesetzes auf alle Producte der Mühlenindustrie ausdehnen zu können.

Der Sonder-Ausschuss für Versicherungswesen des Ung. Landes-Mühlen-Verbandes hielt am 16. Febr. I. J. unter Vorsitz des Ausschuss-Präsidenten Director Leopold *Brüll* eine Sitzung, in welcher seitens des Herrn Verbands-Präsidenten *Conrad Burchard* berichtet wurde, dass der an massgebender Stelle im betreffenden Ressortministerium vorgelegte Entwurf eines Unfall-Untersützungsbundes der Mühlen mit dem Bedeuten angeknüpft ist, dass gegen die Bildung dieser Vereinigung der Mühlen nicht zu keinerlei Bedenken vorliege, sondern diese Initiative der Mühlen an hoher Stelle volle Würdigung fände und man den eifrigsten Bemühungen des Herrn Ausschuss-Vorsitzenden in dieser Angelegenheit warme Anerkennung zolle. — Nachdem noch die logisch stilistische Abänderungen erscheinenden Bemerkungen der hohen Stelle zur Kenntniss genommen wurde, beschloss der Sonderausschuss, die im Principe dieser Actio beigetretenen Mühlen-Mitglieder des Verbandes zum ordnungl. Beitrag einzuladen und zur Einsendung der Unterschriften einen Termin festzusetzen, damit im Falle genügender Beteiligung, anlässlich der im Mai I. J. stattfindenden Generalversammlung des Verbandes auch die Constitution der zur Vereinbarung beitretenden Mühlen stattfinden und die Einrichtung der Geschäftsführung für die Unfall-Versicherung der Mühlen erfolgen könne. Nachdem noch be-

malnok baleset elleni biztosításának ügyvitelét is berendezhető legyen. Mintán még az ugyancsak a balesetbiztosítás ügyében beérkezett ajánlatot, javaslattal megjelölve az igazgató választmány elé ezen ajánlatok mellékelése iránt, mire az illet. berekeszteteli.

zülgeil anderer Offerte über die Unfallversicherung beschlossen wurde, dem Directions-Ausschusse des Verbandes den Antrag zur Ablehnung derselben vorzulegen, wurde die Berathung geschlossen.

TARIFA-ÜGYEK.

Tarifkedvezmények a liszt számúára Oroszországban. Moszkvából írják: Oroszország lisztkivitelének előmozdítása érdekében a pénzügyminiszterium vasúti osztályának legújabb rendelete szerint, a külföldre szánt lisztzállítmányoknak 10 százalékos tarifaleengedést engedélyeztek.

Újabb refektáris és viteldikédevezmények:

Gabona: Osztrák-magyar államonautórtárság. Martfű, Tisza-Földvár, Homok, Kun-Szt.-Márton, Tóke és Szentes állomásokról Bécsbe. Sl. E. G., Simmering- és Schwechat-Kiederlinghe díjtétel 93 kr., 10000 kgért esedékes díj fizetésével a vonatkozó díjszabási határozatok fentartása mellett, érvényes f. é. december végéig átvonaltatás után. Martfű, Tisza-Földvár, Homok, Kun-Szt.-Márton, Tóke és Szentes állomásokról Bécsbe Sl. E. G., Simmering- és Schwechat-Kiederlinghe, díjtétel 91 kr., ha a szállítási díj 10000 kgért fizetetik, s 2000 wagon szállítattik, és 89 kr., ha 500 wagon szállítattik, mindenkor a vonatkozó díjszabási határozatokkal éspéhen tartása mellett, érvényes f. é. december hó végéig, visszatérítés után, a feladón szöve. ered. felad. vev. mellett: a kikötött normális mennyiségekbe beszámíthatnak azon szállítmányok is, a melyek a fentebb feladó állomásokról Budapestre és vidékre küldetnek.

Gabona, hűvelyesek, olajos vetemények, liszt és egyéb áruemlények. *Ö. k. östr. államonautók főigazgatója.* Gracza W. B. (Joce) Budapest dunaparti telephelyüdvarról s a fővárosi közraktárakból díjtétel 928 kr. Budapest-Lipótváros és M. Á. V. állomásokról 978 kr., Budapest déli vasúrtól 928 kr., s ugyanazon állomásokról Gracza S. B. (Joce) 4-1 krtól jobb, ha a szállítási díj 10000 kgért fizetetik, az utirány előírása nélkül, érvényes f. é. december végéig átvonaltatás után.

Liszt és egyéb áruemlények. *Ö. k. östr. államonautók főigazgatója.* Budapest dunaparti telephelyüdvarról, és fővárosi közraktárak, Budapest Lipótváros, Budapest D. V., Budapest M. Á. V. állomásokról Gracza W. B. és S. B. (Joce), ha legalább 10000 kgért fizetetik szállítási díj és 600 l szállítattik, díjtétel 5 kr., 1200 l után 6 kr., és 1500 l után 7 kr.; Szállítási irány előírása imes megengedve, érvényes f. é. december hó végéig, visszatérítés után az ered. fel. vev. előmáltatás mellett.

Lawooczne, transitu Budapest, dunaparti telephelyüdvarról, díjtétel 93-10 kr., Budapest-Lipótváros, Budapest M. Á. V., 98-10 kr., és Győről 122-10 kr., ha legalább 10000 kg. adatik fel vagy a szállítási díj emvitt fizetetik. A szállítmányoknak galicziai állomásokkal kell rendelkeznie lenni. Érvényes f. é. december hó végéig átvonaltatás után. A fenti kedvezmények a es. k. östrák államonautók Lawooczne és az östrák határa közti vonalát illetélen nem tartalmazzak mérséklet.

STATISZTIKA.

A gabonabevétel Németországba 1889-ben az 1888-ik évvel szemben 10,887,178 q vagyis 63.5% növekedést mutat fel. Daezára a magas bevitteli vámnoknak, azt a szükséglet-többletet, a mely az 1889-iki részben orosz termés folytán Németországban származott, a külföldről kellett egyezkene fedezni. Az új gabonavámok felállításra óta még soha nem állott ily mérvetű a gabonabevétel. A vámnemesség ideje alatt éppár évben körülbelül ugyanígy magas, vagy még magasabb a bevitteli összessege. Akkor azonban a német kereskedelmi statisztikában az átvittelt legnagyobb részt még nem különítették el a be- és kivittelt, úgy hogy a bevitteli összessegen igen teemes volt az oly gabona mennyisége, a mely eskis átvittelve vagy a exportkereskedés céljára vitetett be Németországba. A most kimutatott számokban azonban eskis azt a mennyiséget lehet átvitteli árnak tekinteni,

TARIFARISCHES.

Tarifbegünstigung für Mehl in Russland. Aus Moskau wird geschrieben: -Behufs Förderung des Mehlexportes aus Russland wird nach der jüngsten Verordnung des Eisenbahn-Departements des Finanzministeriums für nach dem Auslande bestimmte Mehlsendungen auf den russischen Bahnen eine Tarifermässigung von 10 Prozent gewährt.

Refectien und sonstige Frachtbegünstigungen, Getreide. *Oester.-ungar. Staatsbahnen-Gesellschaft.* Von Martfű, Tisza-Földvár, Homok, Kun-Szent-Márton, Tóke und Szentes nach Wien S.L.E.G., Simmering und Schwechat-Kiederling Frachtsatz 93 kr., bei Frachtzahlung von 10,000 kg unter Aufrethaltung der einschlägigen Tarifbestimmungen, gültig bis Ende December d. J. im Kartirungswege. Von Martfű, Tisza-Földvár, Homok, Kun-Szent-Márton, Tóke und Szentes nach Wien S.L.E.G., Simmering und Schwechat-Kiederling Frachtsatz 91 kr. bei Frachtzahlung für 10,000 kg und Auflieferung von 200 Wagen und 89 kr. bei 500 Wagen, sämmtl. unter Aufrethaltung der einschlägigen Tarifbestimmungen, gültig bis Ende December d. J. im Rückvergütungswege gegen Orig.-Aufg.-Hevex, auf Versender laetend, in die bedingenen Minnalkuantitäten werden auch die von obengenannten Aufgabestationen nach Budapest und Győr (Raab) verfrachteten Sendungen eingerechnet.

Getreide, Mehl und sonstige Mahlprodukte. *K. k. General-Direction der österr. Staatsbahnen.* Nach Graz W.B. (Joce) von Budapest-Donaufurthbahnhof u. hauptst. Comm.-Lagerhäuser, Frachtsatz 928 kr., von Budapest-Leopoldstadt u. S.L.E.G. je 978, von Budapest S.B. 928, und von denselben Stationen nach Graz S.B. (Joce) je 4 kr. mehr, bei Frachtzahlung für 10,000 kg und Aufgabe ohne Routenvorschrift, gültig bis Ende December d. J. im Kartirungswege.

Mehl und sonstige Mahlprodukte. *K. k. General-Direction der österr. Staatsbahnen.* Von Budapest-Donaufurth-Bahnhof und hauptstädtische Communal-Lagerhäuser, Budapest-Leopoldstadt, Budapest S.B., Budapest S.L.E.G. nach Graz W.B. und S.B. (Joce) bei Frachtzahlung für mindestens 10,000 kg und Auflieferung von 600 l Frachtsatz 5 kr., von 1200 l 6 kr. und von 1800 l 7 kr. Eine Routenvorschrift ist nicht zulässig. Gültig bis Ende December d. J. im Rückvergütungswege gegen Orig.-Aufgabs-Hevexisse.

Nach Lawooczne transitu von Budapest dunaparti telephelyüdvarról (Donaufurth-Frachtenbahnhof), Józsefváros (Josefstadt) Frachtsatz 93-10 kr. von Budapest-Lipótváros (Leopoldstadt), Budapest S.L.E.G. 95-10 kr. und von Győr (Raab) 122-10 kr. bei Aufgabe von der Frachtzahlung für mindestens 10,000 kg. Die Transporte müssen nach galicziischen Stationen bestimmt sein. Gültig bis Ende December d. J. im Kartirungswege. Die obenstehenden Begünstigungen enthalten rückseitlich der Strecke der k. k. österr. Staatsbahnen Lawooczne-Landsgrenze keine Ermässigung.

STATISZTIK.

Die Getreide-Einfuhr Deutschlands im Jahre 1889 weist eine Zunahme gegen das Jahr 1888 von 10,877,178 q oder 63.5% auf. Trotz der hohen Eingangszölle hat demnach der Mehrbedarf an fremdem Getreide, welcher für Deutschland in Folge seiner theilweise recht ungünstigen Ernte im Jahre 1889 entstanden war, Deckung im Auslande suchen müssen. Einen ähnlichen Umfang hat die Getreide-Einfuhr seit Bestehen der neuen Getreidezölle noch niemals erreicht. Während der Zeit der Zollfreiheit haben einige Jahre eine ungefahr gleiche oder noch höhere Einfuhrziffer aufzuweisen, Indessen wurde damals in der deutschen Handelsstatistik die Durchfuhr grossentheils nicht von der Einfuhr getrennt, so dass die Einfuhrzahlen auch sehr beträchtliche Mengen Getreide enthielten, welche nur zum Transit oder für die Zwecke des Exporthandels nach Deutschland gekommen waren. In den jetzt aufgestellten Zahlen können als Transi-

a melyet a kivételre való feldolgozás céljából vámmentes ma-
malonaktárakban helyeztek el; ide tartozik az 1889-iki bevételből
2.798.699 q. A német fogyasztás tehát a lefolyt éven valószínűleg
több gabonát vett igénybe a külföldről mint bármely más évben,
noha a bevételi vámak az említett gabonamennyre az értékek
közülhetel 20-45 százalékáig rúgnak.

Korpból és tőreből Ausztria-Magyarország
behozatala m. é. novemberben a hivatalos kimutatások szerint
18.865 q; míg az előző év hasonló időszakában 11.302 q, a
kievétel 84.736 q (123.649 q).

Oroszország 1889-iki évi terméséről a pétervári
belügyminiszterium központi statisztikai bizottságának köz-
lönyve a következő adatokat közli: Lengyelország 50 kormányzósá-
gában (Finnland kivételével) mindenféle gabonában (a burgonyá-
nyát nem számítva ide) 200.881.100 cs. volt a termés, tehát
78.351.300 cs-let kevesebb mint 1888-ban; az 1889-iki termés
tehát csak 78-1/2 sa volt az előző évnél. Pulk-va és főként a szá-
mitva külön, hogy 1888-ban minden lakosra 2404 p. 1889-ben
azonban csak 1859 p. esett. Igen bájosok volt az 1889-iki bur-
gyonatermes, mely 77.919.200 cs-re rúgott, tehát 2.453.000 cs-let
több mint 1888-ban. A szarvasok arány az 1889-iki és 1888-iki
termés között a következő volt: rozs 78-1/2 sa, zab 88-3/4 sa, árpa
72-9/16 sa, búza 102-2/3 sa és tengeri 5-4/16 sa. Rozstermésnél a kevesebb-
let volt 27.784.300 cs., szeménél 20.394.700 cs., zabnál 11.381.500 cs.,
kölésnél 531.200 cs., és tengerinél 1.604.000.

KERESKEDELEM és FORGALOM.

Nagyobb malmaink üzleteredményei. A pesti
hengermalom részvényeinket a főke 20 százalékát, vagyis részvé-
nyeinként 100 forint, vissza akarja fizetni, mert leegelt malmai
egyikét nem akarja ismét felépíteni s a tűzkárosítást nincs
alkalma egyébre fordítani.

A Pesti molnárok és szőlők őrömléni részvénytársaságának
igazgatóságának némi napilag azon jelentésével szemben, hogy a
nevezett malom 10%-os osztalékot fog kifizetni, azt közli, mi-
szertint elhatározza, hogy a *lefolyt 1889-iki üzleti évre 24 frt =*
12% osztalék kifizetését fogja javasolni.

A felhazatok Budapestre a lefolyt héten volt-
tak i-lan:

	buza	rozsa
oszt.-magy. államvasut.	321	48
magyar államvasut.	3187	156
déli vasut.	30	—
dunagőzhajózási társaság.	569	306
vontató hajók	306	—
vidékről szállítás.	180	160
összesen.	4683	670
febrár 9-ikéig kimutatva	19048	2980
összesen.	23731	3650

Az elszállítás ellenben volt per t:

oszt.-magy. államvasut.	30	—
magyar államvasut.	—	—
déli vasut.	—	—
dunagőzhajózási társaság.	783	8
összesen.	813	8
febrár 9-ig kimutatva	2767	574
összesen.	3580	582

A Dunán felfelé áramló tonnikban:	
dunagőzhajózási társaság	4699
vontató hajók	871
összesen.	5570

<i>légt-felhozatal:</i> oszt.-magy. államvasut.	195 t
magyar államvasut.	399
déli vasut.	20
dunagőzhajózási társaság	—
összesen.	414 t

<i>légt-elszállítás:</i> oszt.-magy. államv.	2182
magyar	1363
déli vasut.	1826
dunagőzhajózási társ.	935
összesen.	6306 t

ware nur die Mengen aufgezählt werden, welche auf zollfreie
Möhlenslager zur Verarbeitung für den Export genommen wurden;
von der Einuhr des Jahres 1889 gehören dazu 2.798.699 q. Für
den deutschen Consum selbst ist deshalb wahrscheinlich im letz-
ten Jahre mehr Getreide vom Auslande bezogen worden, als in
irgend einem früheren Jahre, obwohl die Eingangszölle für die
aufgeführten Getreidearten sich auf ca. 20 bis 45% ihres Werthes
stellen.

Von Kleie und Spreu umfasste in Oesterreich-
Ungarn im Nov. v. J. nach dem amtlichen Ausweise der Import
18.865 q gegen im gleichen Monate des Vorjahres, der
Export 84.736 q (123.649).

Ueber die 1889-er Ernte Russlands veröffentlicht
nämlich das Organ des centralstatischen Comité's beim
Ministerium der innern Angelegenheiten in Petersburg folgende
Daten: In dem 30 Gouvernements Potens (mit Ausnahme Finn-
lands) wurden an Getreide jeglicher Art (mit Ausnahme von
Kartoffeln) 200.881.100 Tsch. eingebracht, um 73.351.300 Tsch.
weniger als 1888; die Ernte erbrachte somit 1889 nur 78-1/2 sa
derjenigen des Jahres vorher. Auf Pud pr. Kopf gerechnet, ergibt
sich, dass auf jeden Bewohner im Jahre 1888 2404 P., im Jahre
1889 jedoch bloß 1859 P. kommen. Sehr ergiebig war 1889 die
Kartoffelernte, welche 77.919.200 Tsch. betrug, um 2.453.000 Tsch.
mehr als 1888. Das Percentualverhältnis der 1889-er zur 1888-er
Ernte ist folgendes: Roggen 78-1/2 sa, Hafer 88-3/4 sa, Gerste 72-9/16 sa,
Hirse 102-2/3 sa und Mais 5-4/16 sa. An Roggen wurden weniger er-
ndet 27.784.300 Tsch., an Weizen 20.394.700 Tsch., an Hafer
11.381.500 Tsch., an Hirse 531.200 und an Mais 1.604.000 Tsch.

HANDEL und VERKEHR.

Geschäftsergebnisse der Mühlen. Die Pester
Walzenmühle zahlte 20 Percent des Capitals, gleich 100 per Actie
zurück, weil sie eine ihrer abgebrannten Mühlen nicht wieder
aufbaut und für die Brandenschädigung keine sonstige Verwen-
dung hat.

Die Direction der Pester Mühlen- und Bäcker-Dampfmühl-
Actiengesellschaft zeigt uns, entgegen den Notizen einiger Tages-
blätter, welche die Actienhaber brachten, dass dieses Institut
eine 10%-ige Dividende zur Vertheilung bringen werde, an, dass sie
beschlossen habe, für das *abgelaufene 1889-er Geschäftsjahr* die
Auszahlung einer *Dividende von fl. 24, gleich 12% sa* zu beantragen.

Die Zufuhren in Budapest in der abgelaufenen
Woche betragen in t mittelst:

	Weizen	Roggen
Oest.-ung. Staatsbahn.	321	48
Ung. Staatsbahn.	3187	163
Südhal.	30	—
D.-D.-Schiff-Gesellschaft.	569	306
Zugschiffe.	306	—
Landzufuhren.	180	160
Totale	4683	670
Bis 9. Februar ausgewiesen	19048	2980
Totale	23731	3650

Die Abfuhren dagegen betragen in t mittelst:

Oest.-ung. Staatsbahn.	30	—
Ung. Staatsbahn.	—	—
Südhal.	—	—
D.-D.-Sch.-Gesellschaft.	783	8
Totale	813	8
Bis 9. Februar ausgewiesen	2767	574
Totale	3580	582

Dunau aufwärts transpirten in t mittelst:	
D.-D.-Sch.-Gesellschaft.	4699
Zugschiffe.	871
Totale	5570

<i>Mehl-Zufuhr</i> pr. Oest.-Ung. Staatsbahn.	195 t
Ungarische	399
Südhal.	20
Donau-Dampfschiff	—
Totale	414 t

<i>Mehl-Abfuhr</i> pr. Oest.-ungar. Staatsbahn.	2182 t
Ungarische	1363
Südhal.	1826
Donau-Dampfschiff	935
Totale d. Abfuhren	6306 t

február 9-éig kimutatva 37805 t
főösszeg . 44111 t

A *Budapestre való felhozatal* volt az előző év megfelelő hetében: 1894-t, ebből 11246 t buza, 1802 t rozs; 1888-ban 9685 t, ebből 6773 t buza, 629 t rozs.

Az alla rinfusa rakodást a gabonánál (rozs, buza, zab, árpa stb.) legközelebb kísérletkép behozák a porosz államvasutaknál. Ez intézkedés részben be van már hozva Kelet-Poroszországban, az Oroszországgal való forgalomban is a célja, hogy megtakarítások a zsákok szállítási költsége, későbbi, vámpja stb. A szállítás közönséges fűtött kocsiokban történnek, a rakodás és a gabonának elszórádása ellen való biztosítása a feladó kötelessége. Az erre a célra alkalmazott eszközököt ingyen szállítják vissza a feladónak. A fennálló szabályok értelmében a feladónak külön ki kell jelenteni, hogy a szállítmányt laza úttal kell eljuttatni, ha az átvevő ajánlatára, vagy a kirakodás határidejének leteltével a kirakodást a vasút végvégéig, ezért, az esetleg szükséges szállításra vagy kölcsönözésre költségein felül, a díjszabás szerinti külön illeték fizetendő. Ezek a szabályok legközelebb fognak éltetve lenni.

A hajórakományok Amerikából Európába voltak az 1889 augusztus 1-jétől t. e. február hó 8-ig terjedő cam-pagne alatt:

	buza	liszt
<i>Angliából</i>	8,765,250	5,281,000
<i>a continentre</i>	1,790,000	433,500
összesen . . .	10,545,250	5,714,500
az előző évi volt: . .	9,871,000	4,100,500

New-Yorkban hajóra raktak buzasziból az e hó 8-ikán végződik heten: 1000 zsákok Antwerpenbe, 22,833-at Glasgowba, 1000-et Hullba, 10,530-at Leithbe, 7361-et Liverpoolba és 32,138-at Londonba; továbbá zablisztból 424 zsákok Glasgowba és 600-at Londonba.

MŰSZAKI PRÓBÁKOK.

A szíjhajtásról. Valamely erő munkáját leerőkben fejezzük ki: ez alatt oly erőt értünk, mely képes minden másodpercben 75 kg-t 1 m-re, vagy 1 kg-t 75 m-re, vagy 25 kg-t 3 m-re stb. felemelni. Egy loerő tehát egyenlő 75 másodperces kilogram-méterrel. Valamely szíj másodpercenkénti gyorsaságát megkapjuk, ha a tengely körfordulatának percekénti számát a szíjkorong körületevel sokszorozzuk és 60-mal elosztjuk. Valamely szíjnak feszülése sokasé legyen több mint 20 kg, legfeljebb 25 kg, a szíj keresztmetszetének négyzetcenti-méterjére. Állandó munkánál azonban nem várhatjuk meg a szíjtől ezt a legnagyobb feszültséget, mert a túlterés feszülés folytán szövete megváltoznak, s ez ártana a szíj tartósságának. Minden szíjnak könnyen kell végrehetnie a reábizott munkát, s ezért csak a legnagyobb munkaképesség felét veszzük normális munkaszolgáltatásnak. Oly esetekben, midőn nagyon változó ellenállásra talalnak az átvitt erők, csak 10 kg.-ot számítunk négyzetcentiméterenként, egyetlenes munkánál pedig 12-5 kg.-ot. Tehát valamely 150 mm. széles és 5 mm. vastag = 750² vagy 75 cm.² szíj az előbbi esetben csak 10 × 75 = 75 kg., az utóbbiban azonban 75 × 125 = 9375 kilogramm erőt vihet normálisan át. Valamely szíj szélességének meghatározásához mindig tudnunk kell,

Bis 9. Februar ausgew. 37805 t
Totale 44111 t

Die *Budapester Zufahren* umfassen in der Parallelwoche des Vorjahres 1894, darunter: 11246 t Roggen, 1802 t Roggen; 1888: 9685 t, darunter 6773 t Weizen, 629 t Roggen.

Die Alla rinfusa Verladung von Getreide (Roggen, Weizen, Hafer, Gerste u. s. w.) wird demnächst versuchsweise bei den preussischen Staatsbahnen eingeführt. Die Einrichtung besteht zum Theil schon seit einiger Zeit in Ostpreussen im Verkehr mit Russland und bezweckt die Verminderung von Frachtkosten für die Sacke, sowie für Miete, Zölle u. s. w. für dieselben. — Die Beförderung soll in gewöhnlichen gedeckten Wagen erfolgen; die Verladung und die Sicherung des Getreides gegen Verstreuen liegt dem Aufgeber ob. Die von ihm hierfür verwendeten Geräthschaften werden frachtfrei an den Versender zurückbefördert. Hoss das Gut unverpackt aufgegeben ist, hat der Versender nach den bestehenden Vorschriften besonders zu erklären. Findet auf Antrag des Empfängers oder nach Ablauf der Entladefrist bahnselbstige Entladung statt, so wird hierfür neben den Kosten für etwa erfolgte Beschaffung oder Mielung von Sicken eine besondere Gebühr nach den Tarifbestimmungen erhoben. Diese Vorschriften werden in nächster Zeit in Kraft treten.

Die Verschiffungen Amerikas nach Europa betragen in der Campaigne vom 1. August 1889 bis 25. Januar d. J.

	Weizen	Mehl
nach England	8,765,250	5,281,000
nach dem Continent	1,790,000	433,500
Totale . . .	10,545,250	5,714,500
gegen im Vorjahre . .	9,871,000	4,100,500

Die Weizenmehl-Verschiffungen New-Yorks umfassen in der mit 8. d. M. beginnenden Woche: 1000 Sack nach Antwerpen, 22,833 nach Glasgow, 1000 nach Hull, 10,530 nach Leith, 7361 nach Liverpool und 32,138 nach London; ferner an Hafemehl: 424 Sack nach Glasgow und 600 nach London.

TECHNISCHE MISCELLEN.

Vom Riemenbetrieb. Die Arbeit einer

Kraft drückt man in Pferdestärken aus; unter einer solchen versteht man eine Kraft, die im Stande ist, in jeder Secunde 75kg 1m oder 1kg 75m oder 25kg 3m u. s. f. hoch zu heben. Eine Pferdestärke bedeutet also 75 Secunden-Kilogramm-meter. Die Geschwindigkeit eines Riemens in der Secunde wird erhalten, wenn die Anzahl der Umdrehungen der Welle in einer Minute mit dem Umfang der Riemenscheibe multiplicirt und das Product durch 60 dividirt wird. Auf den Quadratcentimeter seines Querschnittes soll die Spannung eines Riemens niemals mehr als 20kg bis höchstens 25kg betragen. Diesem Höchstgewicht kann man jedoch einem Riemen zu beständigen Arbeitsleistung nicht aufladen, sonst Gefüge würde durch zu starke Spannung eine Veränderung erfahren, die auf die Haltbarkeit desselben nur schädlich wirkt. Jeder Riemen muss mit Leichtigkeit die ihm zugewiesene Arbeit verrichten, und man nimmt deshalb auch nur die Hälfte seiner Höchstleistung zur normalen Arbeitsleistung. Bei Uebertragung von Kräften mit sehr veränderlichen Widerständen rechnet man deshalb auch nur 10kg auf den Quadratcentimeter, bei ungefähr gleichmässiger Arbeitsleistung 12-5kg. Es überträgt demnach ein Riemen von 150mm Breite und 5mm Dicke = 750qmm oder 7-5cm, im ersteren Falle nur 10 × 75 = 75kg, im letzteren Falle, aber 75 × 125 = 9375 Kraft normal. Bei Bestimmung der Breite eines Riemens muss man immer wissen, wie viel übertragbare Kraft derselbe leisten soll. Man erhält dieselbe, wenn die Anzahl der Pferdestärken, die ein Riemen

hogy mennyi erő átvitelére lesz az hivatva. Megkapjuk ezt, ha a löerök számát, a melyeket a szájnak át kell vinnie, 75-tel szorozzuk és a száj sebességével osztjuk. P, valamely szájnak 5 löerök két másodpercenként 3 m. sebességgel átvinni. Kérlek felint, hogy mennyi vonóerőt kell annak kitarítani? $\frac{5 \times 75}{3} = 125$ kg. ha felteszünk.

hogy ezen szájnak egyetlenes ellenállást kell legyőznie, akkor annyi négyzetcentiméter átmerőjűnek kellene lennie, a hámyszor 125 foglaltatik a 125-ben vagyis 10 cm.² vagy 1000 mm². Ha kapunk szájat az ezen erőltet, most 6 mm. vastagságban, akkor annak szükséges szélességet megtaláljuk, ha 1000-4 osztjuk 6-tal = 166 mm. A képlet tehát, ha sz a száj szélessége P a száj által átvendő erőt kilogrammokban, v a vastagságot cm.-ekben jelenti,

lesz: sz = $\frac{P}{125 \cdot v}$ akkor, ha egyetlenes munkavégzésről

vann szó, és egyenlelemmel sz = $\frac{P}{10 \cdot v}$

GAZDASÁGI KÖZLEMÉNYEK.

A zszusok irtása. A nyílt kérdésekhez tartozik még a zszusokirtószerek kérdése. Ennek folytán közlünk egy új szert, melyet Pugnier kapitány talált fel, s mely átfőzőleg bizalmasan előzi a zszusokat. A feltaláló nem rég Párisban a -Le Hall de la Menagerie Française-ben tapasztalt molnárok és gabonakereskedők elől széles körben gyakorlatilag benutatta az egyszerű szer hatását. Egy asztali megfőzött valamely destillált folyadékkal (talán hígított szesz), a melyhez egy kevés kakukkfőlgajt kevertek. A keveréknek kellemes illata volt. Pugnier aztán egy csészére való erősen zszusokos leuzát öntött az asztalra, a rovarok a gabona közé rövid idő alatt elpusztultak. Ezután Pugnier egy másik kísérletet tett. A folyadékból egy keveset az asztal közepére öntött, s a asztal peremére is öntött be. A rovarok, mintha csak a szag vezetője volna őket, a buzából szommal a folyadéka mástak, s ott abban a pillanatban elhaltak. Pugnier kapitány oly erősen és biztos hatásmak tartja az új szert, miként azt hiszi, hogy azaz pár nap alatt alapsan kifizűt bármely magtári vagy malom, a hova a zszusok erősen befészkelte magát. A Leipziger Tageblatt közlése szerint ezt a szert Szászországban már főlegy jár sikerrel használták. Egy malom két nap alatt megtisztult a rovaroktól, s egy óhatat mellett gazda szintén az írja, hogy únkre megszabadult a kártételektől és keltetőkön vendégekét. A gazda magtári tele voltak zszusokkal. A kakukkfőlgajt apró lapos edényekbe öntötték, s a rúzs-és buza-halmokra rakták, úgyzintén a padlózatra is öntöttek valamit. És íme! Már egy nap múlva se lehetett látni zszusokot, nota azelőtt mindenütt mászkáltak és valóságos csapást képeztek. A padló hasáékáiban s a gerendarepedésekben egyetlen rovar se volt látható, s nem is mutatkoztak újból.

Dohos gabna. Gyakran megessik, hogy a kiséspélt gabona a padlóban való eltarítás alatt dohos szagot kap. Ennek minden esetben a fűlségos nedvesség az oka, sokszor azzal is kapcsolatban, hogy a levegő nem fölött ségze a gabonához. Ha a szag még nem nagyon erős, elegendő, ha a gabonát gyakrabban átforgatjuk, s nagyon alacsony halmokat rakunk, továbbé ha a magtáran erős légáramlatot készítünk. Ha azonban továbbé ha a magtáran előfőhatott, hogy a szag erős, akkor a tisztogatás már nehezebb. Kedvező eredményt szokott lenni az alábbi eljárásnak: Körülbelül $\frac{1}{2}$ szalék, vagyis 100 fontra 250 gramm, linum porát 75 és átróslált faszenet lehetőleg egyenletesen a gabona közé keverünk, s aztán a gabonát két hét múlva

átberagen soll, mit 75 multiplicirt und durch die Geschwindigkeit des Riemens dividirt wird. Z. B. ein Riemen soll 5 Fiedlerstärken mit einer Geschwindigkeit von 3m in der Secunde übertragen. Wie viel Zugkraft hat derselbe anzuhalten? Es sind $\frac{5 \times 75}{3} = 125$ kg. Wird angenommen, dass dieser Riemen einen gleichmäßigen Widerstand zu überwinden hat, so müsste derselbe so viel Quadratcentimeter in Querschnitt erhalten, als 125 in 125 enthalten ist, also 10qem oder 1000 qmm. Erhält nun dieser Riemen die zu dieser Kraft angemessene Stärke von 6mm, so wird die Breite desselben erhalten, wenn man 1000 durch 6 dividirt = 166mm. Die Formel lautet also, wenn h = Breite des Riemens, P = die übertragene Kraft des Riemens in Kilogrammen, d = Dicke des Riemens in Ctm.: $h = \frac{P}{125 \cdot d}$ bei ungleichmäßiger Arbeitsleistung, und bei gleichmäßiger: $h = \frac{P}{10 \cdot d}$.

LANDWIRTSCHAFTLICHES.

Zur Vertreibung der Kornwürmer. Zu den stehenden Fragen gehört die nach Mitteln zur Vertilgung der Kornwürmer. Wir nehmen daraus Veranlassung, ein von bekannt gewordenen Mittel zu reproduzieren: Kapitän Pugnier hat ein Mittel erfunden, welches die Kornwürmer sicher vertreiben soll. Derselbe enthält eine köchliche Flüssigkeit in Paris in -Le Hall de la Menagerie Française- vor einem grossen Kreise von Thierärzten und Getreidehändlern den Gebrauch und die Wirkung des einfachen Mittels. Ein Fisch, welcher mit einer destillirten Flüssigkeit (wobv verdünnter Spiritus), der man eine kleine Menge Thymianöl zugesetzt hatte, bespritzt ist, bespritzt, das Thymianöl und Getreideholzgeruch. Auf den Fisch geschüttete Pugnier dann eine überaus stark mit Kornwurm besetzten Weizen; die Würmer starben innerhalb der Körner in ganz kurzer Zeit. Hierauf machte Pugnier einen weiteren Versuch, Er stellte etwas von der Flüssigkeit in die Mitte des Fisches und goss auch dieselbe um den Rand der Platte. Die Würmer krochen sofort, als ob sie durch den Duft angezogen würden, aus dem Weizen in die Flüssigkeit, und starben augenblicklich. Kapitän Pugnier hält sein Mittel für so kräftig und sicher wirkend, dass er glaubt, damit einen Kornspeicher oder eine Mühle, die sehr stark mit Kornwürmern beunruhigt sind, innerhalb einiger Tage nachhaltigst säubern zu können. Nach einer Mittheilung in -Leipziger Tageblatt- ist dieses Mittel auch bereits in Sachsen mit gutem Erfolge benutzt worden. Eine Saatmühle war binnen zwei Tagen die Kornkreise los, und ein Landwirth bei Oberlach schrieb ebenfalls, dass er die lästigen und überaus schadenbringenden Gise wold für immer los sei. Die Hüllen des Landwirths waren über und über voller Kornkreise. Das Thymianöl wurde in kleine, flache Giese geschüttet und in die Korn- und Weizenlaufen gesetzt, sowie etwas auf den Boden gesprengt. Und siehe da! Nach nur einem Tage war kein Kornkreis mehr zu sehen, obwohl vorher überall solche herumkriechen und eine wahre Plage waren. In den Ritzen der Boden-, der Balkenlöcher war Nichts von dem Insekt mehr zu entdecken, und haben sich solche auch noch nicht wieder gezeigt.

Dunpiger Geruch im Getreide. Es kommt häufig vor, dass gedroschene Getreidekörner bei ihrer Aufbewahrung auf dem Schüttboden einen dunpigen Geruch annehmen. Die Ursache ist in allen Fällen ein grosser Gehalt an Feuchtkraft, auch verbunden mit ungenügendem Luftzutritt. Ist der Geruch nur mässig, so genügt häufiges Umschaufeln und die Anlage von sehr niedrigen Haufen ferner die Herbeiführung eines starken Luftdurchzuges auf dem Boden, um dem Uebelstande abzuhelfen. Ist jedoch die Verderbnis der Körner schon soweit vorgeschritten, dass sich dieselbe durch einen starken Geruch auszeichnet, so ist die Reinigung schwieriger durchzuführen. Von günstigem Erfolge ist hierbei folgendes Verfahren. Man mengt ungefähr ein halbes Prozent, auf 100 Pfund 250 Gramm, kaltpreparirte und gesiebte Holzkohle möglichst gleichmässig unter das Getreide und reinigt

szelői rostán kiostaltatjuk. Szükség esetén azt kétszer kell ismételní, s ha a dohossság nem volt túlságos nagy, kedvező eredményt várhatunk fölé. További halatosság s gabona nyirkossága és dohos szaga ellen az olajban mész. Azt kosarakban, s egyébként áthörszöt burkokban a nyirkos gabona közé helyezzük, s azután az egészet lapokkal vagy zsíkokkal leborítjuk. Ha a gabonának nagyon dohos szaga van, ezen az által le lehet szedni. Ha 1 kőli finomra őrít átszét körülbelül 15 liter vízzel keverünk (ez elegendő 100 liter gabonára) s öntözéssel részben tisztítjuk a dohos gabonát, melyet naponta kétszer-háromszor jól átforogtatunk, ugy hogy minden egyes szem jól megnedvesültessek. A gabonát nem szabad nagyon magas halmokba rakni, s a helyiségnek a föld a gabona fekszik, szellőznek kell lennie. Ez az eljárás kétszer-háromszor ismételve kellemes szagot ad a gabonának.

A nyirkosan heraktározott gabona dohosodását az „*American Cultivator*” szerint egy praktikus gazda állítólag a következő módon volt képes megakadályozni: Bizonyos mennyiségű égetett téglát száraz helyen föld alatt tartott, s a gabonának a tartályban való elhelyezése után azt ugy osztotta el a gabona között, hogy a téglák a gabona fölülleges nedvességét könnyen szívhatták. Továbbéveleg az egészen száraz téglá nagyságához képest telmes mennyiségű vizet képez magába szívni. Ha tehát a gabona-tartályba vagy halmába elegendő téglát helyezünk el, ezek az illető állítás szerint a gabona felmelegedését, s az ezzel járó dohosodást megakadályozzák. Ha a téglák csöszkölnek megfelelően, a napon gondosan meg kell őket száritani és száraz helyen elteni a következő évre. Ha a gabona a csöszkölés után száraznak látszik is, mégis cselészertől elővigyázat czöljából bizonyos számu száraz téglát helyezni el köze, akkor azután biztosak lehetünk, hogy a gabona nem fog felmelegedni; kivált cselészertől, midőn a gabona magasan van elhelyezve, vagy pedig huzamosabb ideig marad forgatás nélkül valamely tartályban. Ez az egyszerű módszer igen jól lehet alkalmazni a behordott szénánál is, a föld szintén jó szolgáltatókat tesz, s a széná izzadási megakadályozza. Itt azonban fáradságos munka a téglák kiválogatása, melyek a széná között maradván, könnyen veszélyesek lehetnek az ott dolgozó cselédekre.

ÜZLETI TUDÓSÍTÁSOK.

Budapest, február 20. (Kálnoky és Simon.) A legutóbbi jelentésünk óta jobb hangulat uralkodott lisztipiacunkon, s noha még mindig kárunkra szolgál az, hogy áraink mellett Nagybritanniába nem találhatjuk meg a számadást, mégis örömmel szöglg konstatálhatni, hogy a helyzetet már egyik oldalról se tekintik oly sötétnek, mint csak két héttel ezelőtt is. Folytonosan fordulnak ugyanis elő egyes, de figyelemet érdemlő eladások kivitteli összeköttetéseinél, s hallottuk, hogy egy iteni malom (Victoria) Portugallával kötött nagyobb fizetel kenyér-és barnalisztzekben; némelyek e kötés mennyiségét 200—300 waggonra számítják s az áratok kielégítőnek jelzik. Tekintve a helyi föld remélhető nagy szükségletét, további hasonló eladások egészen sajtószertől árvizonyokat idézhetnek elő a barna lisztnek, mert a 7-es számúot leléle a készletek teljesen elfogytak s áprilisig az üzemnek redukálva kell maradnia.

A helyföldön is jó a vételvény, s a lefolyt héten ismét nem jelentéktelen mennyiségekre történtek kötések, főleg 6—9-ig. Az egészen barna 8 $\frac{1}{2}$ és 9 minőségében teljes a hiány, ugy hogy malmaink megtagadják ezen lisztok eladását, ha valaki nem vá-

latozters nach ungefähr 14 Tagen auf einer Plender oder Windleuge. Nöthigenfalls ist dies zweimal zu wiederholen und wenn das Dampffgessen nicht allzu stark war, ist ein gütiges Ergebnis zu erwarten.

Ein anderes wirksames Mittel gegen Feuchtigkeit und dampfende Gerüche im Getreide ist ungelöschter Kalk. Hieselbe wird in Körben und sonstigen durchlöcherigen Hülsen zwischen die feuchte eingeschichtete Getreide eingelegt und der Haufen dann mit Tüchern oder Säcken zugedeckt. Hat das Getreide schon einen starken dampfenden Geruch angenommen, so kann dieser dadurch beseitigt werden, dass man 1 Kilo ein gestossenes Anis in etwa 15 Liter Wasser mischt (genügend für 100 Liter Getreide), mittelst einer Brause auf das dampfende Getreide spritzt, dasselbe ist darauf täglich zwei- bis dreimal tüchtig durchzurühren, so dass sämtliche Körner bedeckt werden, das Getreide darf nicht zu dick liegen und der Raum, wo das Getreide liegt, muss luftig sein. Dieses Verfahren, drei- bis viermal wiederholt, gibt dem Getreide einen angenehmen Geruch.

Das Dampffgwerden von feucht eingelagertem Getreide will ein praktischer Landwirth nach dem „*American Cultivator*” durch folgendes Mittel zu verhüten gewusst haben: Er hielt immer eine Anzahl gebrannter Mauersteine in einem trockenen Raume unter Dach und Fach und vertheilte dieselben nach Einbringung der Körner in die Behälter in solcher Anzahl, dass sie die oberflächige Feuchtigkeit des Getreides mit Leichtigkeit aufsaugen konnten. Bekanntlich saugen ganz trockene Ziegelsteine in Verhältniss zu ihrer Grösse eine beträchtliche Menge Wasser auf. Sind nun die Steine in einen Getreidebehälter oder Haufen in genügender Anzahl eingestreut, so sollen sie nach dem genannten Gewährsmann die Erwärmung und das daraus folgende Dampffgwerden des Getreides verhindern. Halten die Steine ihrer Zwecke gedient, so sind sie sorgfältig an der Sonne auszutrocknen und in einen trockenen Raume für das nächste Jahr aufzubewahren. — Erscheint das Getreide nach dem Ausbruch trocken, so ist es zur Vorsicht trotzdem geboten, eine Anzahl trockener Mauersteine in das Getreide zu streuen; man ist dann sicher, dass sich die Körner nicht erwärmen, besonders in den Füllen, wo das Getreide entweder auf dem Boden sehr hoch geschüttet wird oder lange ohne Bewegung in einen Behälter verbleibt. — Diese einfache Methode kann auch bei feucht eingetragtem Heu angewendet werden, wo sie gleichfalls gute Dienste leistet und das Schwitzen verhindert. Lässig bleibt dabei das Herausuchen der Steine, die versteckt in den Heuschubern, Unfälle für das Dienstpersonal herbeiführen können.

MARKTBERICHTE.

Budapest, 20. Feber 1890. (Kálnoky & Simon.) Seit unserem letzten Bericht hat auf unserem Mehlmarkt ein besserer Ton geherrscht und obzwar wir noch immer darunter leiden, dass unsere Preise nach Grossbritannien keine Rechnung bieten, so freuen wir uns doch, konstatiren zu können, dass die Lage von keiner Seite mehr so düster betrachtet wird, als dies noch vor 14 Tagen der Fall war. Es kommen doch fortwährend einzelne, aber immerhin nennenswerthe Verkäufe nach unseren Exportrelationen zu Stande und hört man von einem durch eine hiesige Mühle (Victoria) nach Portugal gemachten grösseren Abschusses in Brod- und Schwarzenhehen; von mancher Seite wird dieses Quantum mit 200 bis 300 Waggons beziffert und die Preise als zufriedenstellend bezeichnet. Bei dem auszunehmenden grossen Bedarf des Inlandes könnten weitere ähnliche Verkäufe ganz eigenthümliche Preisrelationen für Schwarzweizen zu Tage fördern, da Lager von 7-er abwärts total gelichtet sind und der Betrieb bis April ein reduzierter verbleiben muss.

Auch im Inlande herrscht gute Kauflust und wurden in der abgelaufenen Woche wieder nicht unbedeutliche Quantitäten, namentlich von 6—9 verschossen. In den ganz schwarzen Sorten 8 $\frac{1}{2}$ und 9 herrscht totaler Mangel und negieren unsere Mühlen den Verkauf in diesen Hehen, wenn nicht gleichzeitig

sárol egyáltalán jobb számokat is. Sőt a hét vége felé az árak valamilyen emelkedtek is.

Takarmányanyagok normális-eladás mellett változatlan áron tartják magukat: a durva korpában való felületnek árt az, hogy hiány mutatkozik egy-késsz., mint határfrö-áruhan.

Mai árjegyzésünk átlaga:

0	1	2	3	4	5	6	7	8
15.—	14,70	14,40	14.—	13,70	13,40	13.—	12,60	12,30
			8½	8¼	9			
			11,80	10,80	8,80			
			Finom korpa 4,50 frt.					
			durva korpa 4.— frt.					

Minnepolis, február 1. Malmaink összes őrlése
a lefolyt héten se gyarapodott, és 117,740 bbls = 19,623 bbls volt naponta, ezzel szemben volt az előző heti 118,930 bbls, s az 1889 megfelelő hételezen 84,100 bbls. Ezen aránylag csekély termelés oka volt az általánosan alacsony vízállás, kapcsolatosan léz-piacunk lanyha hangulatával, mely utóbbi körülmény már egy-magában véve is észlelhetők mutatná a termelés csökkentését. Így eseti meg azután, hogy a lefolyt héten 22 malmaink közül egyáltalán csak 11 malmaink volt üzemben. A folyó héti termelés összege valószínűleg még el fog maradni a jelentős tárgyát képező hét mögött és napi átlagban körülbelül 16,500 bbls-re fog rugni. A mint már említettük, léz-piacunkon az áruizet igen bőgyváltó, s noha a tulajdonosok egészen 6d-vel alacsony árakat voltak hajlandók engedélyezni, kötés csak gyéren fordult elő. A kivételi esetokra való kereslet is erősen megerősített, s a hét direkt kivételként tekintettek mutatás az előző héthez képest hanyatlást, de a főbb minőségben is egyáltalán a vevők javára mutatkozik az irányzat. Jegyzünk e. i. f. London, pr. 280 ang. font; Patens 30½—31,3 h. bakors 22,9—23,9 sh. alsóbbrendű minőségek 11½—13,6 sh. Malmaink jegyzései: Patens 4,25—60 d. Ha patens 3,90—4,25 d. bakors 3—3,35d. alsóbbrendű jó minőségek 1,25—1,50 d. zsákokban, red dog 1—1,20 d. zsákokban, vagy 9,50—12,50 pr. 1.

bessere Nummern mitgekauft worden. Preise haben gegen Wochen-schluss sogar etwas angezogen.

Futterstoffe halten sich bei normalem Absatz zu unveränderten Preisen; das Geschäft in großer Kleie leidet unter dem Mangel disponibler und Termin-Waare.

Wir notiren heute durchschnittlich:

Nr. 0	1	2	3	4	5	6	7	8
15.—	14,70	14,40	14.—	13,70	13,40	13.—	12,60	12,30
			Nr. 8½	8¼	9			
			11,80	10,80	8,80			
			Feine Kleie 4,50.					
			grobe Kleie 4.—					

Minnepolis, 1. Februar. Der Gesamtausstoß
unserer Mühlen hat auch in der abgelaufenen Woche keine Vermehrung erfahren und belief sich auf 117,740 Bbls. = 19,623 Bbls. täglich, gegen 118,930 Bbls. in der vorhergehenden und 84,100 Bbls. in der correspondirenden Woche des Jahres 1889. Mangelnd für dieses verhältnismässig geringe Produktions-Ansusses war in erster Linie der ausserordentlich tiefe Wasserstand im Vernein mit der flauen Haltung unseres Mehlmarktes, welcher letzterer Umstand schon an und für sich eine Einschränkung der Production rathsam erscheinen liess. So kann es, dass von unserer 22 Mühlen in der abgelaufenen Woche nur 11 überhaupt im Betrieb waren. Die Produktionsziffer der laufenden Woche dürfte hinter jener der Betriebswoche noch zurückbleiben und sich auf ca. 16,500 Bbls. pr. Tagesumsatz belaufen. Das Geschäft auf unserem Mehlmarkt war, wie bereits erwähnt, recht matt und wiederum Eigener bis zu 6d billiger Preise concurrenz wollten, liebten Abschlüsse doch nur spärlich. Auch die Nachfrage für Exportzwecke hat stark nachgelassen und belaufen sich die direkten Exporte der Woche auf 36,590 Bbls., gegen 35,515 Bbls. in der Vorwoche. Unsere Verkäufe weisen bis in Patens einen Rückgang gegen die letzte Woche auf, doch tendiren wir auch in den übrigen Sorten durchwegs zu Käufern Gunsten. Wir notiren e. i. f. London pr. 280 Pfd. engl.; Patens sh 30½ bis 31,3. Bakors sh 22,9—23,9; untere Grade sh 11½—13,6. Unsere Mühlennotierungen lauten: Patens D. 4,25—60. Ha Patens D. 3,90—4,25. Bakors D. 3—3,35. Isteb untere Grade D. 1,25—1,50 in Säcken, red dog D. 1—1,20 in Säcken oder D. 9,50—12,50 pr. 1.

Magy. kir. szab.

bőr-és gép-szij-gyár

SCHMITT ADOLF ÉS TÁRSA

Budapest, Nagy-Bossány, Bécs, München

ajánlanak saját gyártmányú leg-

jobbakat először

gép-szijakat

csak elsőrendű bőrből készült egy-
szerű, kétfős és hármesereségű,
mindenféle kőis, vas- és szíj-
szíjakat, valamint croupen- és timás
bőröket. Mindig nagy választék-
ban, készletben.

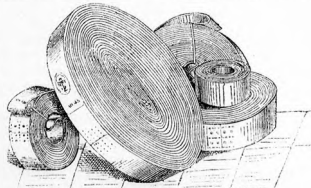
Nyí-csatarok. * Szíj-szerecsék.

Gyár:

Budapest, Kerepesi-út 64.

Raktár:

Zrínyi-utca 4. szám.



Kön. ung. priv.

Leder- u. Maschinen-Riemenfabrik

ADOLF SCHMITT & Co.

Budapest, Nagy-Bossány, Wien, München

empfehlen ihre selbsthergestellten,
für die besten anerkannten

Lederriemen

auf aus prima Kenderler von ein-
facher, zweifacher und dreifacher
Stärke, alle Arten von Blind-
Nährriemen, Croupen- und Altau-
häute. Slets grosses Lager vor-
rätig.

Riemen-schrauben. * Riemenrieten.

Fabrik:

Budapest, Kerepesi-út 64.

Niederlage:

Zrínyi-utca 4. szám.

Müllereimaschinen und Mühlenbau

für Weizen, Korn und Hirse

A. BESSER, Wien, Währing, Frankgasse 7.

INSERATE

„Magyar Molnár — Ungarischer Müller“

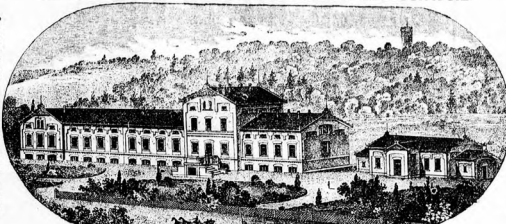
Budapest, V. ker., Erzsébet-ter 19. szám

wo auch die näheren Bedingungen bekannt gegeben werden.

GEBR. STALLMANN, Seidengaze-Fabrik

in Duisburg a. Rhein und Filialen in der Schweiz.

Goldene Medaillen: Bremen 1874 und Nürnberg 1876. Höchste Auszeichnung f. Seidengaze: Augsburg 1886.
Seidene Müller-Gaze (Kautschuk) von Cylindermaschinen und Cylinderrichtmaschinen in unübertrefflicher Qualität.
 Ansicht unserer Fabrik-Abtheilung in Duisburg.



Reine Überzüge
 in feinstester Ausfertigung mit Metallisen zum Aufschreiben.
 Extra starke Griesgaze als vollständiger Ersatz der Metallgaze.
 Ansicht unserer Fabrik-Gebäude in Duisburg.

Ueber die grosse Haltbarkeit liegen Anerkennungen der bedeutendsten Mühlenbau-Anstalten sowie Mühlenbau-Etablissements vor

GUTJAHR & MÜLLER

gépgyár és vasúti- — Maschinenfabrik u. Eisengiesserei
 BUDAPEST, V. KER. VÁCZI-UT.

I. Malomépítészet.
 Malomberendezések minden méretűig, síma, fehé, müvagy magasorsó. — Malomtrier-hengerek. — Boby gabona-osztályozó-gépek. — Tararók háromszelű. — Tararók egysejtű trierhengerek rög-és osztályozó-szítakkal. — Gabonaszítógép szabaddalmattal. — Eureka gabonaszítógépek. — Malomjártók finom- és síma-orsó. — Malomjártók koptatásra és hegyezésre. — Örlőmalmok, fáállványon, szíjhátára, s egész 6 járatig 36", 42", 48", 54" kövekhez. — Hengerszék. — Szítláló-gépek. — Liszt, dara stb. osztályozó-hengerek szítlálókészítés és egyesek. — Liszt, dara és gabona-felonók, keltősek és egyesek. — Zsákfelvonók. — Daráltszító-gépek. Hlaggenmacher Károly és Henrik szabadalma. — Szállító csigák liszt, dara, gabona stb. szállítására fa vagy vasból. — Vasrútek malomok hajtatásához és malompegkekhez stb.
 II. Gőzgépek és motorok.
 Gőzgepek. Gázmotorok vizikerekek. — Arjegyek bérmentve.
 Tervezést, valamint szakbeli felvételeket, malomokba, káosztól a helyszínen mérőnkink által vételek fel.

I. Mühlen-Abtheilung.
 Mühlenanlagen Neu. Um- od Zusanbau jeder Umfassung für Flach, Weiss, Kunst, od. Hochmüllerei. Mülentrierocylinder. — Boby Fruchtortirmaschine. — Tarar dreiseitig. — Tarar comb. mit Trier-Schollen und Sortiersehner. — Körnerputzmaschine Patent. — Eureka Körnerputzmaschine. — Mählgänge für Flach- u. Feinmahlen. — Spitz und Koppgänge. — Mahlmühlen. Holzstuhlung für Riemenbetrieb von 1—6 Gänge 36", 42", 48" Strome. — Walzenstuhlungen. — Centrifugalsichtmaschine Patent. — Griesputzmaschinen u. Dunstputzmaschinen Patent. — Heinrich u. Karl Hlaggenmacher. — Mehl, Gries, Dunst-Sortercylinder, einfache u. doppelte. — Vor-, Spitz-, u. Schrottcylinder. — Mehl, Gries- u. Fruchtaufzüge, einfache und doppelte. — Sackaufzüge. — Transportschnecken für Mehl, Gries u. Frucht etc. in Holz u. Eisengehäuse. — Eisenhebel für Mählsteinbetrieb etc. etc.
 II. Dampfmaschinen u. Motorbau.
 Dampfmaschinen. Gasmotoren. Wasser-Räder. Preisleiste gratis.
 Pläne, wie auch Techn. Aufnahmen an Ort u. Stelle senden wir auf Verlangen durch unsere Fachgenossen vor.

Zu verkaufen

1 St. 12 HP liegende Siegl'sche Dampfmaschine
 6 » gebrauchte Ganz'sche Ringstühle
 6 » » » 7-er Schrotstühle
 4 » III-er C. H. Griesputzmaschinen
 2 » C. H. Kesseldunstputzmaschinen
 Mehrere Mehl-Cylinder, Aufzüge, etc., alles in guten Zustande, billigst bei
GUSTAV BENDEL
 Budapest, váczi-körút 80. sz.

Metallgewebe

aus feinstem plattirten engl. Stahldraht.

Dieselben verstopfen sich, nur leicht gespannt, nahezu gar nicht, ergeben daher gegenüber den gewöhnlichen Geweben eine

bessere d. h. constant gute Sichtung.

Zu beziehen durch

ADOLF FISCHER,

Civil-Ingenieur und Constructeur für Mühlenbau

Budapest V., Waitznerboulevard 74.

J. F. Lobmayer

MEHL-EXPORT-GESCHÄFT

BUDAPEST

IV. ker., Károly-körút 18. szám.

Telegramme: Lobmayer, Budapest, Károly-körút.

Erste oest.-ung. Fabrik für elektrische Beleuchtung u. Kraftübertragung

B. ECCER & Co

Budapest, VII. Huszár-gasse 7. — Wien, V. Griesgasse 36.

Elektr. Beleuchtungs-Installation. Glühlampen. — Beleuchtungskörper. Telefon-Einrichtungen.

Ausschl. Fabricationsrecht der

„Berliner Universal Transmitter“.

Feuertelegraf. Wächtercontrole. Haustelegraf.

Projecte und Kostenvoranschläge prompt und gratis.

RIGLER József Ede

papírnemű
és gép-level-boríték
gyára

BUDAPEST

VI. ker.,

Rózsá-utca 55.

RIGLER JÓZSEF EDE

ELŐBB

Posner Károly Lajos.

Író- és rajzeszközök, üzleti könyvek, nyomtatványok,
albumok, feliratok és dísz tárgyak nagy választéka

BUDAPEST

V. kerület, Erzsébet-tér 19. szám

bálvány-utca sarkán.

RIGLER József Ede

gyártelepének
fiók-üzlete:

BUDAPEST

IV. ker.,

Kecskeméti-utca

13. szám.

GANZ & COMP.

Vasöntöde és gépgyár részv.-társaság

Budapesten és Leobersdorfban Bécs mellett

ajánlja

hengerszékeik, hámozó- és egyéb malom-
gépeit;

turbinákat;

villamos világítást és erőátvitelt;

vasuti kocsikat és vasuti-felszereléseket;

mindennemű kemény öntvénygyártmányait;
gép- és öntött-munkáit.

Eisengiesserei u. Maschinen-Fabrik Act.-Ges.

Budapest u. Leobersdorf bei Wien

empfehlen ihre

Walzenstühle, Schäl- und son-tigen Müllerei-
Maschinen;

Turbinen;

Elektrische Beleuchtung und Kraftüber-
tragung;Eisenbahn-Waggons und Eisenbahn-Ausrüs-
tungen;

Hartgussfabrikate aller Art;

Maschinen- und Guss-Arbeiten.

Alleinige Vertretung für Oesterreich-Ungarn.

Der Staubsammler

„CYCLONE“

patentirt in allen Staaten.

- „CYCLONE“ übertrifft alle Systeme hisler bestehender Staubcollectoren.
 „CYCLONE“ arbeitet ohne Filtertuch.
 „CYCLONE“ unterliegt keiner Abnutzung und bedarf keiner Reparatur.
 „CYCLONE“ kann in Einfachheit und Wirksamkeit nicht übertroufen werden.
 „CYCLONE“ bedarf keiner besonderen Betriebskraft
 erleichtert und verbessert die Arbeit aller damit verbundenen Maschinen
 „CYCLONE“ bedarf keiner Reinigung.
 „CYCLONE“ vermindert die Feuergefahrlichkeit der Mühlen.
 „CYCLONE“ kann auf dem Boden stehend, oder an der Decke hängend angebracht werden.
 „CYCLONE“ arbeitet mit dem besten Erfolge in mehr als 4000 Exemplaren in den Vereinigten Staaten und in Grossbritannien.
 „CYCLONE“ ist in jeder gut eingerichteten Mühle unentbehrlich.
 „CYCLONE“ erfordert keine Bedienung und versagt nie den Dienst.
 „CYCLONE“ bedarf zur Aufstellung keines Sachverständigen.
 „CYCLONE“ vermindert die Verluste durch Verstaubung.

Anfragen erbeten. Preisliste gratis.

Adolf Fischer

Civil Ingenieur und Constructeur für Mühlenbau
Budapest, Waitznerboulevard 74.

Fr. Wegmann's Porcellan-Walzenstühle

Mehr als
15.000
im
Betriebe

Original-Construction,

unentbehrlich zum **Ausmahlen u. Auflösen**

der Griesse, liefert die unten genannte Niederlage

der Fr. Wegmann'schen Møllerei-Maschinen mit Walzen nächst-

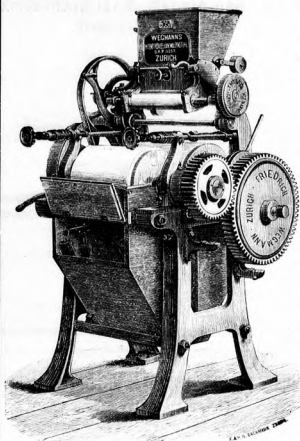
hender Dimensionen:

- I. Kleiner Porcellanwalzenstuhl mit 2 Walzen 330^m/_m lang 20^m/_m Diam.
 II. Porcellanwalzenstuhl »Victoria«, Normal-Modell mit 2 Walzen 400^m/_m lang 25^m/_m Diam.
 III. Porcellanwalzenstuhl »Victoria«, grosses Modell mit 2 Walzen 600^m/_m lang 300^m/_m Diam.
 IV. Kleiner Doppelstuhl mit 4 Walzen 410^m/_m lang 230^m/_m Diam.
 V. »Victoria« Doppelstuhl * 4 * 400 * 350 *
 VI. Grosser Extra-Doppelstuhl * 4 * 600 * 300 *
 VII. Porcellanwalzenstuhl »Victoria«, Compoundriemenbetrieb mit 2 Walzen 400^m/_m lang 350^m/_m Diam.
 Porcellanwalzenstuhl »Victoria«, Compoundriemenbetrieb mit 2 Walzen 600^m/_m lang 300^m/_m Diam.
 Porcellanwalzenstuhl »Victoria«, extra grosses Modell mit 2 Walzen 600^m/_m lang 350^m/_m Diam.
 Porcellanwalzenstuhl »Hercules«, mit 2 Walzen 1000^m/_m lang 350^m/_m D.
 Porcellanwalzen-Doppelstuhl, grösstes Modell mit 4 Walzen 600^m/_m lang 350^m/_m Diam.

Zur gefälligen Beachtung! Die Wegmann'schen Porcellan-Walzenstuhlungen werden mit dem von Fr. Wegmann erfundenen **Dreiräder-system** betrieben, wodurch es möglich ist, den Räderreigriff für jeden durch Abhütten und Abtreiben verminderten Walzendurchmesser genau auf den Theilkreis einzustellen. Diese für den ruhigen Gang und die längere Dauer der Møllfähigkeit höchst wichtige Einrichtung kann auch an Støhlungen älterer Construction angebracht werden. Es sind stets solche complete Garantien auf Lager und werden billigst geliefert.

Jos. Denk

Wien II., Taborstrasse 7.



BRÜDER BERGER

Jutewaren- u. Säckefabriks-Niederlage

Budapest, V., Árpád-utca Nr. 12.

Telegramm-Adresse: Sigber, Budapest

Empfohlen ihr reichsassortirtes Lager in Mehl-, Kleie- und Getreide-Säcken, Manipulations-Säcken aus prima Doppel-segel und Zelterwisch, Decktüchern, natur und imprägnirt.

Jute- und Hanfpagaten etc.

Prompteste, solideste u. billigste Bedienung

PATENTE

erwirken in allen Staaten

LUDWIG v. BENEDEK & Co.

Patent-Bureau BUDAPEST, Muzeum-kört Nr. 10.

Mittelst Circular-Erlasses Z. 23324/86 des h. k. ung. Handels-

ministeriums dem Vertrauen der Erfinder empfohlen.

Jährlich über 500 Patent-Erwirkungen

KOLLERICH PAL ES FIA

császári és királyi udvari szállítók.

Első magy. sodrony-szövet-fonató és szitaárny-gyára Budapest, IV. Ferenc-József-rakpart 21. sz.

A valódi svájci lizt- és dara selyemszita-szövet foraktára Dfour és társa gyárból

OETL ANT.-FÉLE

vasöntöde és gépgyár

Budapest, VII., Bethlen-tér 4.

Ajánlja gyártmányait, nevezetesen:

épitkezési és gépöntvényeket

saját mintái vagy rajzok szerint,

műszaki berendezések,

tengelyek, csövek és egyéb vas-szerkezeteket.

Mintarajzok és költségvételek ingyen és bérmentve szolgáltatnák.

Szab. tüztrostélyainkkal

10—25%-ig terjedő tüzelőanyag-takarítás érhető el. Elismerő levelekkel s prospektusokkal szívesen szolgálunk.

SCHVARCZ JÓZSEF és TÁRSA

Budapest váci-kört 26.



