

Die großen Getreideländer Amerika, Rußland und Ostindien machen dem ungarischen Weizen und Mehl immer stärkere Concurrnz; anderseits schließen sich die bisherigen ausländischen Absatzmärkte dieses Mehles durch hohe Zölle immer mehr ab, und dennoch sind die ungarischen Mühlen im Stande, sich neue Märkte zu erobern und concurriren erfolgreich selbst in England, Amerika, Frankreich, der Schweiz, Portugal und Brasilien. Sie haben ihre Concurrnzfähigkeit bis auf den heutigen Tag gewahrt, indem sie die Mahltechnik durch immer neue Erfindungen vervollkommen, welche die Feinheit des Mahlproductes steigern oder Ersparnisse an den Betriebskosten ermöglichen; solcher Art



Der Elevator am Donauufer.

ist zum Beispiel die Verwendung von gerippten Stahlwalzen, die durch eine Budapester Fabrik erfunden und von hier aus über die ganze Welt verbreitet wurden, ferner der Mehlassificator, der während des Mahlverfahrens selbst die Scheidung von Gries, Griesmehl und Mehl bewerkstelligt, sodann die Einführung der Dampfmaschinen von dreifacher Spannkraft und der Kessel mit Wellenröhren, woraus sich eine Ersparniß an Brennstoff ergibt. Dazu sind diese Mühlen auch schon auf elektrische Beleuchtung eingerichtet, was die Möglichkeit eines Brandes bedeutend verringert.

Welch bedeutendes Quantum durch diese fünfzehn Dampf-mühlen in volkswirthschaftlicher Hinsicht producirt wird, erhellt daraus, daß sie 3200 Personen beschäftigen,