

Mehl.

Von Consul Sax, mit Beiträgen H. Klarfeld's.

A. Consum.

Constantinopel consumirt im Durchschnitte täglich über 15.000 Kilo oder 5000 Ballen Mehl — der Ballen zu 60 Oka gerechnet.

Davon sind beiläufig:

3000 Ballen (à 60 Oka) hiesiges Mehl von rumänischem, rumelischem und anatolischem Getreide;

gegen 1000 Ballen (à 60 Oka) rumänisches Mehl;

gegen 1000 Ballen (à 60 Oka) russisches Mehl, und

200—300 Ballen (à 68 Oka) feines ungarisches Mehl.

B. Production in loco.

Constantinopel producirt beiläufig 10—12,000 Kilo (gegen 300.000 Kilogramme) Mehl per Tag in folgenden Mühlen von zusammen über 500 Pferdekräften:

1 Dampfmühle mit zwölf Steinen in Hassköj;

4 Dampfmühlen mit 4 bis 6 Steinen in Kassim Pascha;

2 Dampfmühlen in Balat, die eine auf 4, die andere auf 8 Steinen;

2 Dampfmühlen in Djubali, eine auf 4, die andere auf 6 Steinen;

1 Dampfmühle in Odun Kapu auf 6 Steinen;

1 Dampfmühle in Stenja, auf 4 Steinen;

1 Wassermühle in Gööksu, welche 5 Monate des Jahres arbeitet;

1 Dampfmühle in Feriköj, auf 3 Steinen, welche Leinmehl mahlt: