

bei Zastawka, Mähren. Raffinadezucker in Broden, Rohzucker gemahlen.

Vertreten durch das Bankhaus Simon G. Sina in Wien. Die Fabrik, 1848 von Johann Freiherrn von Sina gegründet, wurde im Laufe der Zeit entsprechend erweitert und erzeugt gegenwärtig jährlich aus eigenen Rohmaterialien 16- bis 20.000 Ctr. Raffinade. Bei Anschaffung fremder Rohzucker kann die jährliche Leistung auf 40.000 Ctr. ausgedehnt werden. 9 Dampfkessel für eine Dampferzeugung von circa 250 Pferdekraft, wovon 80 Pferdekraft für 8 Bewegungsdampfmaschinen und der Rest zum Kochen verwendet wird. 6 hydraulische Pressen, 5 Defecationkessel, Saturateurs, 3 Paare Robert-Abdampfapparate, 2 Vacuum etc.

65 Robert & Co., Inh. Julius Robert, k. k. landesbefugte Zuckerfabrik und Geistbrennerei, Gross-Seelowitz, Mähren. Raffinirter Brodzucker für das In- und Ausland, Pilé und Farinzucker.

Medaillen: Paris 1855 und London 1862, bei den anderen Anstellungen war der frühere Fabrikhaber als Jury-Mitglied ausser Concours. General-Agent: Isidor Vincenz Fleisch & Co. in Brünn. Die Fabrik wurde 1837 durch Florent Robert errichtet und arbeitete ursprünglich nach dem Levigationssysteme. Nach ihrer vollständigen Zerstörung durch Feuersbrunst 1841, wurde dieselbe vergrößert wieder aufgebaut und das Pressensystem eingeführt. 1843 wurde die Fabrik abermals vergrößert, eine Melassenspiritus-Brennerei Linzugefügt und die Schützenbach'sche Maceration von getrockneten Rüben, welche 1848 auch auf warmen Wege für grüne Rüben angewendet wurde, eingeführt. 1856 erfolgte die Einführung der Double- und Triple-Effet-Körper zur Abdampfung, nach dem damaligen Inhaber der Fabrik „Robert-Apparate“ genannt. Zugleich wurde die Affinage eingeführt und der Fabriksbetrieb auf die Raffination der von fremden Fabriken gekauften Rohzucker ausgedehnt. In der Campagne 1862—1863 fand die doppelte Carbonation nach Perrier-Possoz und 1863—1864 nach Beseitigung der warmen Maceration die Diffusionsmethode Eingang. Das Diffusionsverfahren in einem Gefasse (siehe Gruppe XIII, Nr. 418) mittelst eines continüirlichen Diffusionsapparates ward 1869 eingeführt. Nach dem 1870 erfolgten Tode des Florent Robert ging das Werk in das Eigenthum des Exponenten über, der noch im selben Jahre die Spiritus-Brennerei aus Melasse und Rüben einführt. Jährliche Erzeugung 50.000 Ctr. raffinirter Zucker. 20 Dampfmaschinen und Luftpumpen. 600—800 Arbeiter.

66 Zuckerfabrik von Karl Kamel & Co., Salletitz. Zucker.

66 Actien-Gesellschaft der k. k. priv. Wisternitzer und Hulleiner Zuckerfabriken, Olmütz, Mähren. Füllmasse zu Pilé nach Schröder's Patent und Rohzucker aus derselben; Zucker in grossen Stücken zu Pilé und Pilé in div. Krystallisationen nach Schröder.

Goldene Medaille London, ehrenvolle Erwähnung Paris, Niederlagen in Wien und Pest, Agenturen in allen grösseren Provinzial-Hauptstädten. Die Wisternitzer Zuckerfabrik wurde behufs Erzeugung von Rohzucker und weisser Waare im Jahre 1850, die Zweigniederlassung in Hullein als Rohzuckerfabrik 1861 errichtet, und 1865 unter gegenwärtiger Firma in eine Actien-Gesellschaft umgewandelt. Fabrikation von Saftmelis mit und ohne Einwurf, Raffinade und Pilé. Wisternitz producirt jährlich ca. 100.000 Ctr., Hullein ca. 50.000 Ctr. Zucker. Als Motoren stehen in Wisternitz 9 Dampfkessel mit zusammen 6155 Quadratfuss Heizfläche und 12 Dampfmaschinen mit zusammen 101½ Pferdekraft, sowie im Winter 460, im Sommer 230 Arbeiter in Verwendung. In Hullein ist die Motoren- und Arbeiteranzahl annähernd die gleiche.

67 Zborowitz-Kojeteiner Zuckerfabriken von A. Popper & Co., Kojetein und Zborowitz bei Zdaunek, Mähren. Raffinade, Melis mit Einwurf, Export-Melis ohne Einwurf, Export-Pilé, Lumpen gedeckt und ungedeckt, Farinzucker, gewöhnliche und centrifugirte Rohzucker.

Niederlagen in Wien, Pest und Lemberg. Agenturen in Brünn, Olmütz, Troppan und Pressburg. Die Zborowitz Fabrik, im J. 1850 mit 4 Pressen gegründet, führte in dortiger Gegend den Rübenbau ein und musste bei stets steigender Wassermuth der Gegend zur Deckung seines Fabriksbedarfes künstliche Wasserwerke anlegen. Die jährliche Verarbeitung von ca. 200.000 Ctr. Rüben ergibt ca. 15.000 Ctr. Zucker. 7 Dampfkessel und 6 Dampfmaschinen mit 60 Pferdekraft. 500 Arbeiter. Das Kojeteiner Werk, 1869 gegründet, verarbeitet jährlich ca. 200.000 Ctr. Rüben und 50.000 Ctr. fremden Rohzucker, woraus ca. 50.000 Ctr. raffinirte Zucker erzeugt werden. 7 Dampfkessel und 5 Dampfmaschinen mit 80 Pferdekraft. 500 Arbeiter. An Melasse werden in beiden Fabriken jährlich 20.000 Ctr. gewonnen. Die Fabriken erzeugen raffinirte Zucker für das Inland und Melisse sowie auch Pilé für den Export. Das exportirte Zuckerquantum beträgt ca. 10.000 Ctr. pro Jahr. Beide Fabriken sind auf das Pressverfahren eingerichtet.

68 Actien-Gesellschaft der k. k. pr. Martinitzer Zucker- und Spiritusfabrik. Zucker.

III. Aus Schlesien.

69 Barzderfer Zuckerfabriks-Actien-Gesellschaft, Barzdorf, Schlesien. Saftmelis etc.

Ehrenvolle Anerkennung London 1862, Medaille Paris 1867. Erbaut 1851.

70 Freiheitsauer Zuckerfabriks-Actien-Gesellschaft, Freiheitsau, Schlesien.

71 Hotzenplotzer Zuckerfabriks-Actien-Gesellschaft, Hotzenplotz, Schlesien.

72 Gräflich Larisch-Mönnich'sche vereinte Fabriken in Ober-Suchan, Schlesien.