

durch 14 Aussteller vertreten. — Einzelne Fabrikanten schlachten jährlich 2500 bis 3000 Schweine. — Sämmtliche Artikel werden theilweise in Italien selbst consumirt, ein großer Theil geht jedoch davon ins Ausland; zu überseeischen Expeditionen verwendet man für Würste noch eine Blechumhüllung.

Als eine besondere Seltenheit waren Stücke Mortadella bis zu einem Gewichte von 140 Zollpfund ausgestellt.

Eine außerordentliche Beachtung verdienen die italienischen Oele; fast die ganze Welt bedient sich derselben zum Gebrauche für die Tafel. — Kein Land producirt Besseres und kein Land solche Quantitäten.

Aus den Provinzen Apulien, Toscana und Lucca waren Sorte für Sorte exquisites Oel, geruchlos, rein schmeckend, hell in der Farbe und dünnflüssig, alles Eigenschaften, die bei den besten Sorten Oel gefordert werden.

Auch hatte Italien die Vorsicht beobachtet, die Oele, welche zum Kosten für die Jury bestimmt waren, einzukellern, wodurch solche vor dem Ranzigwerden gänzlich bewahrt blieben.

Schweden und Norwegen

hatte für die Ausstellung seiner Fische und Fischproducte, wie bereits erwähnt, einen eigenen Pavillon gebaut und konnte es nichts Interessanteres geben, wie die Unzahl Fischforten und Fischereigeräthe, wie Netze, Schlingen, Leinen. Angeln und endlich den Köder selbst, womit die Fische gefangen werden, zu sehen.

Die wichtigsten Fische für den Handel sind, der Dorfch als Flach- oder Rundfisch bekannt, Heringe in Salz, oder geräuchert, Anchovis in Kräutern und in Salz; ferner in frischem Zustande für den Handel mit England und Hamburg, die Makrele, der Lachs und der Hummer, wovon Norwegen jährlich für viele Millionen Gulden conservirt.

Als ein neues Product der Fischindustrie ist das Fischmehl, das aus getrockneten Fischen gewonnen, ferner Guano, der ebenfalls aus Fischabfällen bereitet wird, endlich der Fischrogen, der zum Fange der Sardinen von Frankreich angekauft wird.

Auch in conservirten Nahrungsmitteln, Milch, Gemüse, Fleisch, Wild und Geflügel haben Aug. Thorne und Fritz Fröhlich in Christiania eine kleine Collection ausgestellt.

Belgien.

Die Company Liebig aus Fray Bentos stellte daselbst durch ihre Niederlage in Antwerpen ihren Fleischextract aus, der seiner vorzüglichen Qualität wegen sehr geschätzt ist und neben der Concurrenz, welche der billigere australische Extract ihm macht, dennoch seinen Absatz jährlich steigert.

Dänemark.

Ogleich die Theilnahme dieses Landes eine geringe war, so waren die ausgestellten Nahrungsmittel dennoch sehr gut an Qualität; neu war die vorzügliche in Blechdosen conservirte Butter, die nach glaubwürdigen Zeugnissen 1½ Jahre alt und im Geschmacke dennoch so gut wie ganz frisch gefschlagene Butter war