

Die condensirte Milch war durch einen einzigen Aussteller vertreten, J. A. Gfall in Innsbruck, und erwarb sich derselbe die Beachtung der Jury wegen einer neuen Condensations-Methode, die praktisch durchgeführt große Vortheile in Aussicht stellt.

Nicht minder wichtig und weiterer Versuche werth ist die von Ph. Graf Booz-Waldck in Wien erfundene Methode, Fleisch zu conserviren; daselbe wird in geschnittenen Stücken durch ein künstliches Präparat conservirt, das die natürliche Beschaffenheit des Fleisches gar nicht beeinflusst.

Ist noch dessen Haltbarkeit für längere Zeit nachgewiesen, so ist endlich ein Problem gelöst, um das sich die Wissenschaft bis jetzt umsonst bemüht hat.

Weiter interessant ist das ausgestellte gedörrte Obst, Gurken in Essig, wozu Znaim und Bifenz in Mähren einen reichlichen Beitrag geleistet haben.

Auch die österreichische Senffabrication ist durch Wien, Prag, Znaim und Krems repräsentirt. — Der bedeutendste Fabrikant ist Herr Zeno Gögel in Krems, der seine Producte auch exportirt und nahezu 800 Centner Senf jährlich in seiner bestens eingerichteten Fabrik erzeugt.

Dalmatien hatte eine kleine Collection Oele ausgestellt, um von der Qualität, die im Lande erzeugt wird, ein Bild zu geben. — Obgleich einige Sorten im Geschmacke recht gut waren, so können solche den Anforderungen, die man an ein ganz feines Oel stellt, dennoch nicht genügen.

Diese Italien gegenüber geringere Qualität findet in der minder sorgfältigen Pflege des Olivenbaumes ihren Grund.

Als Speise- oder Maschinenöl ist das dalmatinische Product vorzüglich und deshalb für den Handel wichtig, weil große Mengen davon erzeugt werden.

Ungarn

bemühte sich, seine ausgedehnte Salamifabrication von Pest, Szegedin, Klauenburg, Kaschau und Hermannstadt zur Anschauung zu bringen, indem dieses Erzeugniß offenbar seiner guten Qualität wegen jährlich größeren Absatz findet.

Die einzelnen Fabrikanten sind sehr bedeutend; in Pest wird eine Fabrik sogar mit Dampf betrieben und wurde die Salami des betreffenden Ausstellers als die beste anerkannt.

Auch in der Zubereitung von geräucherten Schinken hat Ungarn einen guten Ruf; die von J. N. Nowak in Tyrnau ausgestellten Schinken sind besonders ausgezeichnet worden.

In Conferven hat die Firma Fabbrica Coserve in Fiume Vieles producirt, hauptsächlich Sardinen in Oel, Gemüse, Senf, Geflügel, Thunfisch und Scampi.

Ein Ungarn eigenthümlicher Fisch, „Fogas“, aus dem Füreder See stammend, wurde in drei prachtvollen Stücken, in Weingeist conservirt, ausgestellt.

Das deutsche Reich.

Der Zahl nach hatte Deutschland die meisten Aussteller und verdient die reichhaltige Sammlung von Conferven aller Art eine besondere Erwähnung. In Deutschland hat sich die Verwendung der Conferven rasch verbreitet und hat in allen Kreisen Anerkennung gefunden. Es hat damit eine große Industrie unterstützt und sich selbst das Leben billiger und angenehmer gemacht.

Unter den hervorragenden Nahrungsmitteln war Senf in Fässern und Flacons, sehr wohlfeil schmeckende, aromatische Sorten zu billigen Preisen bemerkenswerth; allein bei manchen Fabrikanten war noch der große Uebelstand vorhanden, daß der Senf in Gährung überging; ein derartiger Fehler müßte im Interesse der deutschen Senffabrication vor Allem vermieden werden.