

In gleichem Mafse, wie die Reistärke, beginnt auch die Maisstärke unferen heimifchen Stärkeforten immer mehr Concurrenz zu machen, und ift die Maisstärke-Fabrikation, die vor wenig Jahren faft nur in Nordamerika und Brasilien, wo fie fich vor etwa 30 Jahren eingebürgert und dort feither die Fabrikation von anderen Stärkeforten völlig verdrängt hat, dann aber auch in Australien heimifch war, neueftens auch am Continente in Aufnahme gekommen, obwohl fie da noch lange nicht jene Bedeutung gewonnen hat, die fie für gewiffe maisbauende Länder, namentlich für Ungarn haben könnte.

Bei dem Umfande, dafs, wie J. Wiesner durch feine bemerkenswerthen Unterfuchungen nachgewiefen hat, der Maisstärke ein gröfseres Steifungsvermögen zukommt als der Weizenstärke, ift fie für Appreturzwecke befonders fchätzenswerth, und wäre es gewifs der Erwägung werth, ob unferer maisproducirenden Länder ihr Bodenertragnifs durch die Verwerthung der Maisfrucht für Stärkefabrikation nicht wefentlich zu erhöhen vermöchten.

Eichel- und Kastanienstärke haben in der Praxis fich nicht eingebürgert und dürften schon wegen der Schwierigkeiten, die fich der fabrikmäßigen Gewinnung eines reinen, namentlich gerbstofffreien Productes entgegenstellen, trotz der Billigkeit des Rohmaterials wohl nie eine befondere Bedeutung erlangen.

Ebenfo ift auch Roggenstärke nur ziemlich felten in Verwendung.

Dagegen fcheint in neuerer Zeit die *Topioca* (Stärke von *Manihot utilisima*) und die *Batatenstärke* (*Convolvulus batatas*), namentlich in England, auch für technische Zwecke einige Bedeutung zu gewinnen.

Als eine befondere Specialität von lediglich localer Bedeutung ift endlich die in Württemberg ziemlich allgemein für Appreturzwecke verwendete *Dinkelstärke* zu nennen, die aus dem in Württemberg in gröfserem Mafse cultivirten *Spelz* (*Tricicum spelta*) nach Art der Weizenstärke gewonnen wird. Anderwärts kommt folche Dinkelstärke wohl nur felten vor.

Die handelsübliche Form, in welcher Stärke zu Märkte gebracht wird, ift für die befferen Qualitäten faft durchwegs die der Strahlenstärke (fälfchlich auch Stärke in Kryftallen genannt); das ift Stärke in Maffen von jener flänglig-strahligen Abfonderung, wie fie fich bei dem Trocknen des nicht völlig kleberfreien Stärkebreies bildet. Nur hochfeine Sorten werden in Mehlform in den Handel gebracht und nur einzelne Fabrikanten liefern für gewiffe Confumenten, die auf diese Form einen befonderen Werth legen, folche auch in Gestalt von Stäbchen. Geringere Stärkeforten, fowie faft allgemein auch die Kartoffelstärke, werden in Form von Brocken in den Handel gebracht.

Ziemlich gewöhnlich werden die fertigen Producte durch fchwache Nüancirung in Blau geblendet und ift für diesen Zweck Smalte, Berlinerblau und wohl auch Ultramarin im Gebrauche, wiewohl letzteres, namentlich für nicht völlig neutrale Waare, keineswegs empfehlenswerth erfcheint.

Auch intensiver gefärbte Sorten von Stärke kommen vereinzelt noch vor. Sie find meift mit Anilinfarben tingirt und follen den Zweck haben, bei der häuslichen Appretur auch gleichzeitig als Färbemittel zu dienen. Offenbar haben, wie das bei der Schwierigkeit, gleichmäßige Färbungen damit zu erreichen, vorauszusehen war, derartige Producte den Erwartungen nicht entfprochen, die man urfprünglich von denselben hegte.

Als in humanitärer Beziehung bemerkenswerth ift das Bemühen zu bezeichnen, mit welchem feit einer Reihe von Jahren namentlich englische Fabrikanten einem Präparate Eingang zu verfchaffen fuchen, das den Zweck hat, Geweben, welche mit demselben appretirt find, die Eigenschaft der Unentflammbarkeit zu ertheilen. Bei den nur zu häufig vorkommenden beklagenswerthen Unglücksfällen, die dadurch entfthen, dafs die luftgewobenen modernen Toiletten unferer Damen bei zufälliger Annäherung an eine Flamme Feuer fangen und fo die nichts ahnende Trägerin nicht felten einem fchmerzlichen Krankenlager, wo nicht etwa