

arten verdankt, die es gestattet, dieses Umwandlungsproduct der Stärke in einer genügend reinen und allseitig brauchbaren Form fabriksmäÙig darzustellen, und datirt also die Verarbeitung von Stärke auf Stärkezucker* erst aus der neuesten Zeit, so ist dagegen die Fabrikation jener Abkömmlinge des Amylums, die den Namen Stärkegummi führen, eine seit Langem geübte und allenthalben eingebürgerte.

Bezüglich dieser Umwandlungsproducte der Stärke, die als eigentliche Appreturmittel einen Gegenstand unserer Betrachtungen bilden, ist in den letzten Jahren nichts wesentlich Neues zu verzeichnen.

Allerdings zeigt sich eine nachweisliche Erhöhung der Production, die durch den Aufschwung der Textil- und Papierindustrie und die Heranziehung der Stärkegummi-Producte zu Zwecken, zu denen man solche vordem nicht verwendete, völlig erklärlich ist, aber in Hinsicht auf die Fabrikationsweise haben seit 1867 nur spärliche Neuerungen sich ergeben.

Der weitaus häufigste Weg für die Erzeugung des Stärkegummis ist der der Einwirkung von Temperaturerhöhungen auf Stärkemehl, und ist es vornämlich Kartoffelfstärke, die solchergestalt auf die unter dem Namen *Leiogomme* (*Leio come*), *Amidon grillé*, gebrannte Stärke, *Röstgummi* etc. vorkommenden dunkleren Sorten, oder auf jene lichtereren bis weissen Sorten von Stärkegummi verarbeitet wird, die als *Gommelin*, *Gommein*, *Lefèvregummi*, *Dextrin* etc. im Handel sich finden. Nur für die dunkleren Sorten des Röstgummis, zu denen wohl meistens Schlammstärke verwendet wird, hat man die ältere Methode der Röstung in Kesseln** oder Trommeln beibehalten, während alle lichtereren, zumal die weissen Sorten des Stärkegummis, nach der von Payen vorgeschlagenen Methode des Erhitzens in Heizkammern*** mit oder ohne Zusatz von die Dextrinbildung begünstigenden Substanzen dargestellt werden. Von letzteren ist es vornämlich die Salpetersäure, feltener die Oxalsäure, welche bei der Dextrinbereitung verwendet werden, während Salzsäure nur vereinzelt, Schwefelsäure aber nur dort angewendet wird, wo es sich darum handelt, flüssiges Dextrin zu erzeugen. Die von Pinel empfohlene Verwendung von Salzsäure und Salpetersäure scheint ebenfowenig wie die Dextrinbereitung mittelst saurer Milch (*Pochin*) oder das O'Neill'sche Verfahren mittelst Salzsäuregas in die große Praxis übergegangen zu sein.

Ohne Ausnahme wird für die Dextrinbereitung mittelst Säurezusatzes das vorher trocken gemachte Stärkemehl (für die lichtesten Dextrinforten stets eine möglichst weisse Waare) mit der entsprechend verdünnten Säure (1 Theil conc. Salpetersäure auf 150 bis 200 Theile Wasser per 1000 Theile Stärke) angerührt, und sodann wieder getrocknet, um endlich erst der geeigneten Temperaturerhöhung (110 bis 130 Grad Celsius) ausgesetzt zu werden.

Seit wenigen Jahren kommt auch eine durch Behandeln mit verdünnter Salpetersäure für die Dextrinergewinnung vorbereitete trockene Stärke unter dem Namen „weisses Dextrin“ in den Handel. Sie liefert selbstverständlich erst bei geeigneten Temperaturerhöhungen ein Product, das den Namen Dextrin wirklich verdient.

Die weitaus größten Mengen der Abkömmlinge des Amylums, zu deren Herstellung zwar vorherrschend Weizen- und Kartoffelfstärke verwendet werden, obwohl selbstverständlich nach Maßgabe localer Verhältnisse auch andere Stärkeforten in gleicher Weise ihre weitere Verwerthung finden können, kommen in Gestalt eines Mehles auf den Markt, das je nach feiner Darstellungsweise und

* Eine eingehendere Würdigung der Stärkezucker-Industrie fällt nicht in den Rahmen unserer den Appreturmitteln gewidmeten Betrachtung.

** Meist mit mechanischen Rührvorrichtungen.

*** Die so naheliegende Idee, die Dextrinbereitung durch Einwirkung von überhitztem Wasserdampf auf Stärkemehl auszuführen, scheint noch nicht praktisch verworther oder doch versucht worden zu sein.