

Arrowroot. Wir können an dieser Stelle auf die Aufzählung der einzelnen Nummern dieser übrigens sehr interessanten Sammlung nicht weiter eingehen, da dieselbe wesentlich den Charakter eines Unterrichtsmittels hatte und keinerlei Anhaltspunkte über die Quellen der ausgestellten Proben bot.

Die englischen Colonien hatten zahlreiche Proben von Arrowroot zur Ausstellung gebracht, von welchen besonders die von F. A. Hagenauer, Lake Wellington, Victoria ausgestellten von trefflicher Qualität waren.

Stärkegummi oder ähnliche Producte aus Stärkemehl hatten weder Südamerika noch England zur Ausstellung gebracht.

Spanien war durch zwei Firmen repräsentirt. Die bedeutendere derselben D. Ramon Monroig, Barcelona, hatte neben Kartoffelfstärke die Röstproducte derselben, und zwar ein ziemlich dunkles und ein blafsgelbes Röstgummi, ersteres unter dem Namen Leogomme, letzteres Gommalin genannt, zur Ausstellung gebracht. Beide Producte, deren Handelspreis per 100 Kilo zu 250 Realen notirt war, standen ähnlichen Erzeugnissen unserer Industriellen nur insofern nach, als sich die Röstung als nicht sehr gleichmäfsig erwies, was wohl seinen Grund in der Darstellungsmethode hat, die eine ziemlich primitive sein soll. Antonio Tato & Comp. in Salamanca hatten die Ausstellung mit Mustern von völlig vorwurfsfreier Kartoffelfstärke beschiedt.

Portugal hatte zwei Aussteller von Kartoffelfstärke aufzuweisen, von denen jedoch nur das Erzeugniß von Ant. J. Alve in Redondo ein unseren Begriffen von guter Qualität entsprechendes genannt werden konnte.

Frankreich war, wie schon erwähnt, auf dem Gebiete der Stärke Industrie auffallend ärmlich vertreten und nur eine einzige Firma, Leconte Dupond & fils in Paris, hatte die Ausstellung mit ihrem Erzeugniße beschiedt. Diese brachte prachtvollere Proben von Maisstärke, welche den besten amerikanischen Erzeugnissen nicht nur völlig gleichkamen, sondern dieselben in Hinsicht auf die vollendete Weise theilweise noch übertrafen. Diese Firma betreibt die Maisstärke-Fabrikation in ziemlich großartigem Mafsstabe, und hat dieser Stärkeforte in Frankreich bereits allgemeinen Eingang verschafft, so dafs auch von dieser Seite der Einführung der Maisstärke-Fabrikation am Continente, die zweifellos eine bedeutende Zukunft vor sich hat, vorgearbeitet wird.

Aufser der genannten Firma scheinen sich keine anderen Industriellen Frankreichs derzeit mit der Maisstärke-Erzeugung zu befassen, dagegen leistet Frankreich bekanntlich sehr Lobenswerthes auf dem Gebiete der Weizen- und Kartoffelfstärke-Industrie, sowie namentlich in der Fabrikation künstlicher Gummis, und es war entschieden zu bedauern, dafs diese Industriezweige Frankreichs, von welchen zumal der letztere muftergiltige Producte liefert, gar nicht vertreten waren.

Algier hatte eine Serie von drei durch Dr. E. Bertherand eingefandten Sorten der Stärke von *Arum italicum* zur Ausstellung gebracht. Leider war nichts darüber zu erfahren, ob die Fabrikation dieses sehr schönen Stärkemehles einen entwickelten Industriezweig bilde und ob daselbe überhaupt eine mehr als locale Bedeutung habe. Angeblich wird daselbe in Algier sowohl als Nahrungsmittel als auch für Appreturzwecke verwendet.\*

\* Von den indischen Colonien Frankreichs wurden neue Rohmaterialien für Stärkegewinnung in den Knollen von *Amorphophallus sativus*, *Hipoxis curculioides* und *Typhonium minutum* vorgeführt. Das angeblich sehr weisse Stärkemehl der letzteren Pflanze (Karantikott) soll sich zu dem Preise von 1 Franc per Kilogramm herstellen lassen, was gegenüber unseren heimischen Stärkeforten nicht sehr günstig ist, es wäre denn, dafs bei rationeller Fabrikation sich eine Preiserniedrigung erreichen ließe. Stärkemehl-Proben aus diesen Rohmaterialien fanden sich leider nicht vor.