

Solche Leimforten waren namentlich von Shanghae (Ochsenleim), Amoy (Efellem) und Newchwang (Geweihleim — Deerhorn Gelatina) ausgefellt.

In China bilden übrigens Haut- und Lederabfälle, Geweihe etc. als Leimgut einen Handelsartikel, der namentlich in Honkong und Swatow feinen Markt hat. Der Werth deselben beträgt per Picul 1'60 Haikw. Tael = 2 Reichsthaler 10 1/2 Silbergroschen.

Im Jahre 1871 wurden 34 Picul = 2046'2 Kilo. solchen Leimgutes abgefetzt.

Aufser solchen Erzeugnissen an thierischem Leim hatte China wie auch Japan ziemliche Quantitäten des unter dem Namen „chinesische Gelatine“ (japan. Agar Agar) bekannten Productes pflanzlicher Abstammung (von *Gelidium Amanji*, *G. cartilagineum* und *G. Tenax*) ausgefellt, und zwar sowohl weifs, als auch farbig.

Dieses Product, das sich bekanntlich von thierischer Gelatine durch den völligen Mangel an Klebrigkeit, bei wesentlich höherem Gallerte-Bildungsvermögen (1 Percent chin. Gelatine gibt so viel aus wie 10 Percent besser französischer Gelatine), gröfserer Haltbarkeit etc. auszeichnet, bildet schon jetzt einen Gegenstand des chinesischen und japanesischen Exportes und dürfte wegen seiner besonderen Eignung für gewisse gewerbliche Zwecke, namentlich aber für die Zwecke der Kochkunst, der Knochengelatine nicht unerhebliche Concurrenz zu machen bestimmt sein. Unsere häufig an der Genesis der Knochengelatine Anstofs nehmenden Hausfrauen werden für dieses Product des Ostens um so mehr Sympathien haben, als, wie die ausgestellten Proben zeigten, man seitens der Producenten der Waare ein recht einladendes Aeußere zu geben sich bemüht.

Dafs diese Gelatine sich mit besonderem Vortheile auch als Ersatz des Leimes für die Zwecke der Kunstblumen-Fabrikation eignet, für die sie auch bereits mehrseitig verwendet wird, dürfte derselben eine erhöhte Bedeutung für den europäischen Markt erwerben.

Die chinesischen Theefiguren (Theespiele) sind meist aus solcher Gelatine verfertigt.

Hausenblafe.

Von diesem durch die Verbreitung der billigeren und in den meisten Fällen gleich brauchbaren thierischen Gelatine allmählig mehr und mehr an praktischer Bedeutung abnehmenden Producte, das wohl nur noch von den Porterbrauereien Englands und den Weinproducenten des Continents als Klärungs- und Schönungsmittel in gröfseren Massen verbraucht, sonst aber sehr allgemein durch die französische Gelatine ersetzt wird, hatte die Ausstellung Proben aus nur wenigen Ländern aufzuweisen. Am stärksten war dieser Artikel in der Ausstellung Russlands vertreten, welches sich seit jeher eines besonders guten Rufes als Bezugsquelle für Hausenblafe erfreut und einen erheblichen Exporthandel mit dieser Waare betreibt. Der Hauptsitz des russischen Handels mit Hausenblafe ist Astrachan, von wo aus die gröfste Menge dieses Artikels via St. Petersburg-Kronstadt exportirt wird. Im Jahre 1871 betrug der Export an Hausenblafe aus Russland in summa 3498 Pud, wovon via St. Petersburg-Kronstadt allein 2856 Pud ausgeführt wurden. Die Ausfuhr an Hausenblafe hat übrigens seit 1868, wo sie 3492 Pud betrug, sich nicht gehoben, war fogar im Jahre 1870 auf 2664 Pud gesunken, woran gewifs wesentlich die Concurrenz der Knochengelatine Schuld tragen dürfte.

Als Confulenten russischer Hausenblafe erscheinen vornehmlich Deutschland, England, Oesterreich, Frankreich, Belgien und endlich Norwegen und Schweden und vertheilte sich im Jahre 1871 der Export auf diese Länder so, dafs Deutschland mit 2091 Pud im Werthe von 104.550 Rubel und England mit 1085 Pud im Werthe von 158.500 Rubel als die stärksten Confulenten sich erwiesen, während Oesterreich nur für 56.000 Rubel, Frankreich für circa 40.000 Rubel, Belgien für