

fen, welches mit den gegohrenen Blättern recht bald wieder in Gährung kommt, und der noch darin enthaltene Indigo vollends herausgezogen wird. Wenn man etwas von der ersten gegohrenen Flüssigkeit, woraus der feinste Indigo gewonnen wird, in ein hohes weißes Weinglas schöpft, so muß sie, gegen das Licht gehalten, klar, wie Franzwein, aussehen; die stärkere und stärkste Gährung hingegen, nemlich der grüne Indigo, sieht im Glase viel dunkler und sogar trübe aus.

Die hinlängl. gegohrne Flüssigkeit läßt man durch eine Oeffnung im Boden in ein unten stehendes eben so großes Gefäß ablaufen, setzt ihr etwa $\frac{1}{3}$ Theil ihres Quantums frisch bereitetes klares Kalkwasser zu, (beim feinsten Indigo weniger, beim geringern mehr,) arbeitet es gut durch einander, und nach Verlauf einer Viertelstunde muß die Mischung im Glase schön grün aussehen. Sollte sie aber mehr gelb ausfallen, so muß mehr Kalkwasser zugesetzt werden. Beim Durcharbeiten entsteht erst ein gelbgrüner, dann ein dunkelgrüner und endlich ein hellblauer Schaum; man schöpft abermals ein Weinglas voll aus, und bemerkt, ob sich der Indigo setzt, und die darüber bleibende Flüssigkeit gelb und nicht mehr grün ist; in diesem Falle wäre es mit dem Kalkwasser getroffen; im Gegentheil müßte man noch mehr Kalkwasser zusetzen und noch eine Viertelstunde lang umrühren. In Zeit von etwa 2 Stunden kommt man mit dem Durcharbeiten zu Ende, und nach 2^{ter} Stunde Stillstand hat sich aller Indigo zu Boden gesetzt. Das darüber stehende gelbe Wasser läßt man durch angebrachte Hähne ab, und ersetzt es wieder mit reinem Wasser, wozu eine hinlängliche

Menge Kalkwasser erfordert wird, weil sich ohne dieß der Indigo nicht wieder zu Boden setzen würde. Die Mischung rührt man gut um, und läßt sie dann stehen. Dieses Ausfüßen wiederholt man so lange, bis das Wasser ganz klar über dem Indigo steht, wodurch er ein schönes Ansehen bekommt. Durchs Filtriren kann man das Ausfüßen nicht bewirken, weil es zu langsam durchtropft, und ohne Kalkwasser der Indigo in Fäulniß überginge. Das Kalkwasser bereitet man aus frisch gebranntem Kalle, welcher erst zu einem Brei gelöscht und dann in einem großen Gefäße mit vielem Wasser verdünnt und zugedeckt wird, damit sich der Kalk gehörig setzt. Von einem Pfunde frisch gebrannten Kalkes der besten Sorte kann man 300 Eächs. Kanner oder 600 Pfd. Kalkwasser machen. Außer dem Kalkwasser sind bei der Waid-Indigo-fabrikation alle andere Zusätze entbehrlich. Den Indigo zu trocknen, wird am sichersten auf luftigen trocknen Böden bewerkstelliget; denn bei der trockensten Witterung sind doch einige Tage darzu erforderlich. Das Fabrikgebäude braucht nur eine leichte Verdachung zu seyn, wovon die Wände mit Brettern oder Latten verschlagen sind, wenn nur die Arbeiter und Gefäße vor Regen und Sonne geschützt sind.

10) Nr. 124. S. 987. Die von Steinen gemauerten Töge (Küpen) sind wegen des kältern Klima in Deutschland gar nicht anwendbar, und würde darin, besonders im Herbst, die Gährung sehr langsam oder gar nicht zu Stande kommen.

11) S. 989. Bei der Gährung tritt die Flüssigkeit nie über den Rand des Gährungssteges, wohl aber die Blätter, weil sie