

B e i t r ä g e

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr. Dresden, den 28. Novbr. 1810.

134.

Anmerkungen

zu der Abhandlung: „Ueber den Anbau des Waides und die Mittel, den Indigo aus dieser Pflanze zu gewinnen,“ (in Nr. 117 — 120. und 122 — 126. dieser Blätter,) auf prakt. Erfahrung gegründet.

(Beschluß.)

9) Nr. 123. S. 977. Um nun bei jeder Gährung zu bestimmen, ob man die bessere oder geringere Sorte von Indigo gewinnen wird, ward bei mir der Gedanke veranlaßt, einen Gährungsmesser anwendbar zu machen. Mein Meter bestand aus folgendem: Ich legte quer über die Latten, mit welchen die Blätter in der Weichküpe unter Wasser gesperrt werden, eine stärkere Latte; auf die Mitte derselben stellte ich ein Stück Bauholz von beliebiger Länge, welches oben durch die Decke des Bodens ging, an dessen Ende ich einen Kasten befestigte, in welchen ich so viel schwere Steine legte, als das Sperren der Latten unter das Wasser bedurfte. Nachdem nun die Blätter eine Stunde unter dem Wasser waren und nicht mehr aufquollen, machte ich einen Maßstab an dem Bauholze

fest, so daß er mit dem untersten Ende bis auf das Wasser reicht; so wie nun die Gährung zunahm, so senkten sich die Blätter zusammen, wobei sich der Maßstab sammt dem Bauholze und den Latten mit in das Wasser begab. Als nun die Blätter um $\frac{1}{3}$ Theil niedersunken waren, so erhielt ich, da die gegohrene Flüssigkeit sogleich in eine zweite Küpe gelassen wurde, einen feinen Indigo. Ich machte dabei die Erfahrung, daß, wenn man die Blätter bis zur Hälfte sinken läßt, nur ein Mittel-Indigo erhalten wird; läßt man aber die Blätter sogar bis auf $\frac{2}{3}$ Theil sinken, so bekommt man einen fast grünen Indigo, und die Gährung ist der Fäulniß nahe. An dem Maßstabe kann man die Sorten des Indigo markiren. Der grüne Indigo ist ebenfalls in der Färberei zu gebrauchen, jedoch nicht so reich an Farbe, als der blaue. Hieraus folgt der Schluß, daß, wenn die Blätter in der Küpe zu tief sinken, die Gährung zu stark ist, und der Indigo nicht so gut ausfällt, als wenn die Gährung bis zu $\frac{1}{3}$ Theil nur erfolgt ist. Von der ersten Gährung zu $\frac{1}{3}$ Theil, wovon man den feinsten Indigo gewinnt, kann man, nachdem das Gegohrene in die zweite Küpe abgelassen ist, nochmals Wasser aufgle-

§ § § § §

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

bei warmer und trockner Witterung auf dem Felde gesammelt, dadurch weiß geworden sind und einen kleinern Raum einnehmen, im frischen Wasser aber wieder aufquellen, ihren vorigen Raum einnehmen und sich nur mit Gewalt unter Wasser sperren lassen.

12) Nr. 125. S. 994. Obschon das Wasser über den Blättern durch und durch grün zu seyn scheint, so ist es dennoch nur weingelb, welches man durchs Glas, gegen das Licht gehalten, entdeckt.

13) S. 995. Statt einer silb. Schale habe ich mich nur immer einer von weißem Porzellan mit sehr gutem Erfolge bedient, oder statt dieser eines hohen weißen schmalen Weinglases, welches der Schale noch vorzuziehen ist, weil man durch dieses, gegen das Licht gehalten, die Flüssigkeit am besten beurtheilen kann.

14) S. 996. Um wegen der Gährung ganz außer Sorgen zu seyn, darf man sich nur meines vorgeschlagenen Gährungsmessers bedienen, welcher jede Witterung und Temperatur genau anzeigt.

15) Nr. 126. S. 1003. Daß man den frisch fabricirten Indigo nicht vollkommen trocken lassen könne, weil er, um selbigen zu einem vollkommenen Handelsgute zu machen, vorher in Fässern noch schwikken müsse, scheint ein bloßes Vorurtheil zu seyn. Der nicht völlig getrocknete, verpackte und versendete Indigo hat schon viele Käufer mißtrauisch gemacht, weil der Nachtheil des nochmaligen Trocknen vorauszusehen ist.

16) S. 1004. Den Indigo unter einer lustigen Bedachung im Schatten zu trocknen, ist jenem in der Sonne weit vorzuziehen. Meinen Waid-Indigo habe ich alle-

mal im Schatten, wo ein freier Luftzug war, getrocknet, und niemals Gewürms oder anderes Ungeziefer darin bemerkt.

Dresden, im November 1810.

S. M o h n.

Historische Skizze.

Der wegen seiner ausgezeichneten militärischen Talente so allgemein bekannte und geschätzte Königl. Baiersche General v. Brede war bis zum Jahr 1797. Landschreiber (ein Posten, der mit dem eines Justizammanns im Preussischen die meiste Aehnlichkeit hat,) im Oberamte Heidelberg mit dem Titel eines Churpfälzischen wirklichen Hofgerichtsraths. Wegen seiner im Herbst 1796. geleisteten guten Dienste bei dem Landsturm, der sich bei dem Rückzuge der Jourdanischen Armee im Spessart und Odenwald so thätig bewies, so wie wegen seiner schon früher als Pfalz-baierscher Marschkommissarius bei dem Oesterreichischen Armeekorps des Grafen Wurmsfer in den Feldzügen 1794. und 95. gezeigten großen militärischen Anlagen, wurde er als Major im Jahre 1797. in der Pfalzbaierschen Armee angestellt, und seit dieser Zeit hat er sich durch Tapferkeit und wahres Feldherrn-Talent zu der hohen milit. Würde, die er jetzt bekleidet, aufgeschwungen. Er ist, so wie Moreau, ein Beweis, daß auch aus der Gerichtsstube große Generale hervorgehen können, wenn die Umstände die Entwicklung des angeborenen Talents begünstigen.

Sonderbare Prozeßion.

In der Mitte des 13ten Jahrhunderts verwüsteten die Heuschrecken die Gegend um Alep. Die Türken nöthigten die Christen

und Juden, mit ihnen eine öffentliche Prozeßion zu halten. Zuerst kamen die Türken mit dem Koran, dann die Christen mit dem Evangelium, hierauf die Juden mit ihrer Tora. Um jede Kakophonie der so verschiedenen Sänger zu vermeiden, waren die Ehre von einander entfernt. Eifersucht störte indes das Fest. Die Juden wollten nicht nach den Christen kommen, und fingen Händel an. Die Christen waren nicht Willens, sich den Vorrang streitig machen zu lassen, und es kam von Worten zu Schlägen. Endlich legten sich die Türken in die allgemeine Balgerei, und legten den Streitenden eine starke Geldbuße auf. Uebrigens blieb alles bei der

vorgeschriebenen Anordnung, und die Prozeßion wurde gehalten; doch die Landplage hörte erst dann auf, als eine Menge kleiner Vögel aus Persien kamen und die Heuschrecken verzehrten.

Eine Fabel.

Woher? Meister Wolf, fragte eine alte abgezehrte Kacke einen auf sie zu eilenden Wolf; du bist trefflich bei Leibe, woher? — Von einem Krankenbesuche, aus Freund Esels Zimmer, war die Antwort. — Daß sich die Götter seiner erbarmen! stotterte die Arme; hast du auch schon diese Art von Besuchen den Menschen abgelernt?

N o t i z e n.

Die vaterländische Industrie erweitert sich immer mehr in Böhmen. Nicht nur, daß man Versuche machte, aus dem Saft der Ahornbäume Zucker zu machen, welche sehr gut gelangen, sondern es hat auch Herr Jakob Weit, Besitzer der Herrschaften Liboch und Semil, eine Anstalt zum Zuckersieden aus Runkelrüben ins Große errichtet. Ein Unternehmen, dem jeder Vaterlandsfreund Fortgang und Gedeihen wünscht.

Am 16. Oct. gaben in Warschau die Generale und Obersten der Cavallerie, zum Beweise ihrer Anhänglichkeit an den Fürsten Oberanführer, ein Mittagsmahl für 150 Personen im Hotel Wilna, welches der Fürst und der französische Resident Herr Serra mit ihrer Gegenwart beehrten. Nach dem Mittagsmahle trugen die Obersten der Cavallerie den Fürsten auf ihren Schultern in den Wagen, unter dem Ausruf: Er lebe!

E h a r a d e.

Der Mann.

Wir wären reich bei meiner Ehre!
Wenn nicht die letzte Silbe wäre.
Die ist dein Abgott, da zerrinnt
Denn alles, was mein Fleiß gewinnt;
Und unsre Haabe wandert, leider!
Zum Kaufmann und zum Meister Schneider.
Daher auch unser Ehestreit. —

Die Frau.

Hör', Mann, du bist nicht recht gecheid,
Mit unserm Bank, du weißt's, wär's nie so
weit gekommen,

(Die Auflösung im nächsten Stück.)

Hätt' uns der böse Feind das Ganze nicht genommen,

Doch sey getrost und zage nicht,
Denn eine Prophezeihung spricht:
Das Ganze soll noch einst auf Erden
So allgemein wie Wasser werden.
Dann kriegen wir doch auch davon,
Wie billig, unsre Portion.

Der Mann.

Sie kommt, die Zeit, und ist gewesen —
Wenn? — sagt die Erste uns, wenn — wir sie
rückwärts lesen.