

treten. Schon im Februar des zweiten Jahres treiben die zahlreichen Krappwurzeln, aber gleichzeitig mit ihnen auch das Unkraut. Dieses wird nun fleissig abgesammelt, wenigstens zweimal während des Sommers, welche Arbeit kostspielig ist. Erst im vierten oder fünften Jahre wird die Wurzel gegraben, womit man im Februar beginnt. Ein Mann gräbt die Rücken auf und zwei Jungen oder Mädchen sammeln die aufgedeckten Wurzeln aus dem lockern Boden. Bis zum April, wenn die Luft noch kühl ist, werden die Wurzeln in möglichst trockene Ambarren gestapelt. Später, wenn es warm wird, ist Eile bei der Bearbeitung geboten, da sonst die Wurzeln leicht faulen und sich erhitzen. Diese Bearbeitung besteht im Durchschwitzen und Austrocknen des Krapps. Man hatte dazu (hier bei Herrn Kositzky) aus Ziegeln gebaute 1 Faden tiefe und 8 Arschin lange Oefen, welche sich von einer $1\frac{1}{2}$ Arschin breiten Basis bis zu $\frac{3}{4}$ Arschin verjüngen. In jeden solchen Ofen bringt man $1\frac{1}{2}$ Fuhren trockenen Burians (hohe Disteln etc.), zündet ihn an und erreicht dadurch rasch eine bedeutende Hitze. Nun kommen die angefeuchteten Wurzeln hinein und werden mit Filz zugedeckt, damit sie tüchtig durchschwitzen, ein Process, bei welchem der Farbstoff die ganze Wurzel durchdringt und sich auf dem Bruche zu erkennen gibt. Nach 10—15 Stunden nimmt man den präparirten Krapp heraus und hält ihn noch einige Zeit im Luftzug. Dann kommt er in Säcke von 7—9 Pud Gewichtsinhalt, in die er möglichst fest getreten und gestampft wird. So erscheint er auf dem Markte; dieser war früher namentlich in Nishni-Nowgorod, wohin der Transport von Anitino 67 Kop. per Pud zu stehen kam und wo im Jahre 1869 der bereits schon sehr heruntergegangene Preis von 11 Rubel 50 Kop. bezahlt wurde. — *Tempi passati!* — Leider!

Die reichsten Krappbaugaue, welche ein Product lieferten, das dem besten avignoner Concurrrenz machte, sind