Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden

Band: 2 (1806)

Heft: 5-6

Artikel: Ueber den Anbau und die Behandlung der Färberröthe oder des Krapps

Autor: Salis-Marschlins, Carl Ulisses v.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-377911

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der neue Sammler, ein gemeinnüziges Archiv für Graubünden.

herausgegeben von der ofonomif. Gefellschaft dafeibft.

Í.

Ueber den Anbau und die Behandlung der Färberröthe oder des Krapps. *) Von E. U. v. Salis: Marschlins.

Unter allen Gewächsen Europens, welche zur Färbereit gebraucht werden können, behauptet die Färberröthe, Rubia tinctorum, (Garance) eine der ersten Stellen. In Marschlins und in Chur gemachte Versuche haben bewiesen, daß sie in unserm Lande gut fortsommt, wels ches desto begreislicher ist, da sie in der Schweiz, näms lich um Leuf an der Rhonebrüfe, um Sitten, um Vvorne und bei Spiez wild wächst. (Siehe Suter Flora Helvetica. I. S. 94). Sie verdient desto mehr Ausmerksams keit, da man sie zur rothen Färbung der Wolle vorztresslich gebrauchen, also durch die Anpstanzung derselzben wieder eine Ausgabe ersparen kann, die unser Land beschwert. Ueber den Andau und die Zubereitung der Färberröthe ist sehr viel geschrieben worden, die besten und zuverläsigsen Nachrichten erhält man in Rosiers

^{*)} Unmerfungen bagu f. hinten.

Cours complet d'Agriculture Tome V. Seite 219, und in den Berner Abhandlungen Jahrgang 1765 S. 145, aus welchen beiden vortrefflichen Werken ich diese Ans leitung für unsere Landsleute genommen habe.

Es giebt dreierlei Arten von Färberröthe, die in Europa gepflanzt werden. Nämlich die Zeeländische, die orientalische, die man auch Hazala nennt, und diezienige Art, so Herr Dambournan auf den felsichten Hügeln von Dizel in der Normandie wild wachsend gefunden hat. (a) Nach den Erfahrungen des Herrn Tschiffeli, Verfassers der so gründlichen Abhandlung über den Andau der Färberröthe in den obangeführten Verner Abhandlungen, dient die Zeeländische am besten für das Schweizer Klima. Wer also in Bünden diese nüzliche Pflanze andauen wollte, würde sich aus dem Kanton Bern den tauglichsten Saamen verschreiben können. (b)

Es giebt zweierlei Arten die Fäberröthe anzupflanzen, durch Saamen und durch Sezlinge. Da es aber nicht gut ist, wenn man die Sezlinge zu weit her muß kommen machen, so fängt man mit dem Saamen an, und verschafft sich dann eine Pflanzschule von Sezlingen. *) Der Abbe Rosser hält viel mehr darauf, den Krapp aus dem Saamen zu ziehen, und nie zu verzsezen. (c) Ich werde beide Methoden angeben, und die Erfahrung muß dann entscheiden, welche sich für unser Land besser schikt.

^{*)} Hier in Marschlins liessen wir die Sezlinge aus dem Elsaß kommen, und ungeachtet der langen Reise, kamen viele sehr gut davon. Sie muffen aber sorgfältig gespakt seyn, daß sie weder brechen, noch verdorren.

Die Färberröthe treibt, wenn sie gut gerathet, Wurzeln, die eines kleinen Fingers dik und bis 24 Zoll lang sind. Der Boden, worinn man sie pflanzt, muß also fett, eher feucht, und 2 Fuß tief durchgearbeitet und sehr lokker senn.

Will man sie also aus dem Saamen ziehen, und nicht versezen, so muß man den dazu bestimmten Aker schon im Herbst zuvor, und im Frühling so durcharz beiten, daß er Ends April oder Anfangs Mai zwei Fuß tief durch und durch aufgelokert und von allem Unkräut gereinigt ist, wie ein Sartenbeet. Diesen Aker düngt man vor dem zweiten Umkehren im Frühling, und führt auf jedes Mal Aker von 400 Klaster, 6 starke Fuder alten wohl versaulten Dünger, den man 7 bis 8 Zoll tief unterpflügt.

Man sået Anfangs Mai auf ein Mal von 400 Klafter 10 Pfund Saamen & 32 Loth, und zwar Burst weise, wie den Weizen. Unstreitig ist es wegen dem Ausjäten bequemer, wenn man die Rohe in Reihen pflanzen kann. (d) Dies geht aber nur dann an, wenn man sie versezt, oder nur kleine Felder damit anpflanzt. Man egget den Saamen mit einer hölzernen Egge dann sorgfältig unter.

Sobald die kleinen Pflänzchen hervorkommen und das Wetter sehr troken ist, so mussen sie etwas, aber nicht zu stark, begossen werden, da diese Pflanze die zu große Trökne, so lang ihre Wurzeln nicht etwas tief in die Erde gedrungen sind, nicht aushalten kann. Bei großen Anlagen, und wo man Anstalten zum Wässern hat, zieht man durch den Aker tiefere Furchen von 6 zu 6 Fuß, und bewässert ihn auf diese Weise. Auch muß man die Pflanzen, so bald sie größer sind, da wo

sie zu dicht stehen, erweitern, da jede wenigstens 6 Zolk von der andern entfernt senn muß. Man halt das Rrappfeld vom Unfraut stets sehr rein, und behakkt es deswegen so oft, als man Unfraut gewahr wird, und zieht dabei die Erde immer etwas gegen die Pflanzen.

So bleibt es bis im Monat September des zweiten Jahres, also achtzehn Monate nach der Saat. Dann wird der Saame reif fenn. Diefer wird mit großer Sorgfalt, und nach und nach, so wie er reif wird, mit den handen gesammelt. Man erhalt auf diese Weise viel vollkommneren Saamen, als wenn man das Rraut abschneibet, und ihn ausdreschen lagt. trofnet ihn am Schatten und behalt ihn an einem trotenen Ort auf. hat man fur feinen Berbrauch ges nug Saamen, und fann man den überflüßigen nicht mit Vortheil verkaufen, so fann man im Mai bes zweis ten Jahrs in demjenigen Theil des Krappfeldes, den man zum Saamen nicht nothig hat, bas Rraut der Karberrothe abmahen laffen, und den Ruben geben, die es fehr gerne effen, und viel Mild darauf geben. Man lasse sich nicht abschrefen, wenn schon davon die Milch eine rothliche und die Butter eine hochgelbe Karbe bekommen, dieses schadet der Gesundheit gar nichts, denn man hat Erfahrungen, daß der Rrapp herrliche medizinische Elgenschaften besigt. Man fann das Rraut in diesem Sahr noch dreimal abmahen, muß aber alles mal die Worficht brauchen, die Wurzel mit Erde zu bedeten.

Um Ende des dritten Jahres kann man die auf diese Art gepflanzten Krappwurzeln einerndten, wie wir es weiter unten angeben werden.

Will man sein Krappfeld mit Sezlingen bestellen, so wird es eben so gut zubereitet, gedüngt, mit Furschen in Beete abgetheilt, wie oben, und man sorge ja dafür, daß das Land weder zu troken noch zu naß, und daß es wenigstens zwei Juß tief recht durchgear; beitet sen. Dieses kann man nicht genugsam empfehzlen, indem die Wurzeln, wenn sie gedeihen sollen, schlechterdings einen lokern setten Boden antressen müssen. Ich seze voraus, daß man das erste Jahr die Sezlinge habe kommen lassen, man sorge aber dafür, daß man sie für die folgenden Jahre selbst habe, und dieses macht man so:

Man wahlt einen eigenen Plat zur Pflanzschule, der wo möglich noch besser zubereitet ift. Hier aber richte man es so ein, daß man von zwei zu zwei Fuß aufgehäufte Erdstreifen anlege. Dann feze man im Anfang des Mai's, oder wenn man fie haben fann, die Sezlinge, die ein Jahr alt senn muffen, zwischen diese Erdhügel zwei Fuß weit auseinander in jeder Nichtung. In Zeit von sechs Wochen werden sie zwölf bis fünfzehn Zoll lange Ranken getrieben haben; diese grube man zwei bis drei Zoll tief mit der größten Sorgfalt unter, (benn diese Ranken find fehr zerbrech: lich), und nehme dazu die Erde von den oben anges führten Erdstreifen, und laffe nur die Spize hervorras gen. Ein oder zwei Ranken an jeder Mutterpflanze fann man frei wachsen laffen, auf daß man etwas bef fere Wurgeln daran bekomme; denn naturlicher Weise geben alle diejenigen Pflanzen, die man als Mutters pflanzen benuzt, nicht fo gute Wurfeln, als die andern, und deswegen muß man die Pflanzschule nicht größer machen, als man zu seinem eigenen Gebrauch nothig

hat. In Zeit von fünf bis sechs Wochen wachsen diese Pflanzen so stark fort, daß man wieder gruben kann, und dieses geschieht im nämlichen Jahr zum drittenmal so daß man seine Mutterpflanze mit einem Kreise von 15 bis 13 Kindern am Ende des Jahrs umgeben sieht. Man läßt diese Brut im Boden an der Mutter bis man sie im andern Jahr zum Versezen nöthig hat.

Ist nun der Aker, worin man den Krapp pflanzen will, recht zubereitet, so nehme man die Sezlinge im Mai und Junius (indem man mit dem Finger sorgfälztig der Mutterranke nachgeht, und sie ob dem Ort wo sie gewurzelt hat, abkneipt) nach und nach heraus, so wie man sie versezen kann, da sie das viele herum; schleppen nicht gerne haben; lege sie sorgfältig einen nach dem andern in einen Korb, und lege zwischen jede Lage, gehaktes Stroh. Die Sezlinge müssen ein Jahr alt, sechs bis zehen Zoll lang und unten röthlich und mit Zaserwurzeln besezt senn, dann sind sie gut, sonst aber unbrauchbar.

Jum Versezen wähle man immer eine Witterung bie baldigen Regen verspricht.

Man mache auf dem sehr eben geeggeten und in Felder abgetheilten Uker nach der Schnur gezogene vier Zoll tiefe und breite Gräbchen. Eine Person stellt von sechs zu sechs Zollen ein Pflänzchen hinein, eine andre bedekt die Wurzeln mit Erde bis an die Herzblätter und drüft dieselben mit dem Fuß ein wenig sest an. Das zweite Gräbchen muß 10 Zoll vom ersten, das dritte 20 Zoll vom zweiten, das vierte wieder 10 Zoll vom dritten u. s. f. entfernt senn. Der Krapp darf nicht zu enge stehen, wenn er schöne Wurzeln geben soll.

Um im ersten Jahre etwas aus seinem Krappfeld zu ziehen, kann man alle Gräbchen um 10 Zoll von einander entfernen, und dafür in dem einten Krapp, und in dem andern Zwiebeln oder Zwergerbsen pflanz zen. Man behandelt alles auf die nämliche Art, und nachdem das Gemüße eingesammelt ist, hat der Krapp den Plaz für sich allein, und gedeiht desto besser.

Man muß sein Krappfeld von Unkraut sehr rein halten, es öfters behakken, und bei dieser Gelegenheit immer die Erde gegen die Krapp/Pflanzen ziehen und sie häufeln. Im ersten Jahr ist es gut, wenn der Aker viermal behakkt wird.

Wenn das Erdreich gut ist, so kann die Arapp; wurzel 18 Monate nach der Versezung ihre Vollkom; menheit erreicht haben. Die Wurzeln müssen wie ein starker Federkiel dik senn, dann sind sie dem Färber und dem Landwirth am nüzlichsten. (e) Sollten sie diese Größe nicht erreicht haben, so muß man noch sechs Monate oder ein Jahr warten.

Um die Burzeln herauszunehmen, macht man vor der ersten Reihe des Ukers einen zwei Fuß tiesen Grazben. Zwei starke Männer ziehen die Erde von den Wurzeln in diesen Graben; diese werden entblöst, und können nun, ohne zu zerbrechen, welches man sehr verzhüten muß, gesammelt werden. Vor der Erndte kann man das Kraut abmähen, welches wie schon oben gezsagt worden, für die Milchkühe ein vortressliches Futter abgiebt.

Die Burzel wird an der Sonne oder im Ofen, wenn das Brod herausgenommen worden, gedörrt (f), nie aber in Haufen, auf das sie sich nicht erhize. Dann werden sie mit den händen in Stüfe zerbrochen,

Man kann sie entweder grün waschen, um sie von der Erde zu reinigen, oder wenn sie gedörrt sind, mit Dreschstegeln zerschlagen, und dann wannen. (g) Das Mahlen der Burzeln überläßt der Landmann dem Rauft mann oder dem Färber. Die gedörrten Burzeln kann man in Fässern an dem trokensten Ort des Hauses lange ausbewahren. Bill man sie aber ein Jahr lang frisch behalten, so thue man sie Lagenweise zwischen Sand an einem troknen Ort, drei Fuß tief unter die Erde.

Zwei Mahl (von 400 Klafter jedes) geben, wenn der Krapp gut gerathen ist, 50 bis 60 Centner Wurzzeln, und jeder Centner wurde in Bern mit 12 bis 16 Livres oder 10 / 13 1/2 hiesigen Gulden bezahlt. (h)

Der Aker, der Krapp getragen hat, giebt, ohne daß es nothig ist, ihn zu düngen, zwei Jahr hinterseinander gute Weizens oder andere ähnliche Erndten.

Es ist handgreislich, daß der Anbau des Krapps an einem Orte, wo man die Wurzeln sogleich verkaufen kann, von dem gröften Rugen ift, denn man wird von wenig andern Produften einen folchen Ertrag befome Freilich wollten vor Zeiten die Farber feinen men. Rrapp faufen, wenn er nicht getrofnet und gepulvert war. Bu diesem Ende mußte der Landwirth, der den Rrappbau in Großem trieb, ungeheure Schopfe, eigene Defen, Muhlen und andere Unrichtungen haben, die alle zusammen, nebst den damit verbundenen Arbeiten, ben Gewinn fehr verringern mußten, seitdem aber Herr d'Umbournai das Mittel erfunden hat, mit fris schen Wurzeln zu farben, fallt alles diefes weg, und der gandmann kann dem Farber die Wurzeln sogleich frisch verkaufen. Man wascht namlich den Wurzeln so gleich sauber die Erde weg, man zerquetscht ste, und 4 Pfund von diesen Wurzeln geben die nämliche Farbe als ein Pfund getroknete und gepulverte Färberröthe.

21. 21. Pfannenschmidt in seinem praktischen uns terricht von der Farberrothe oder Grapp, Mannheim 1769. 8., welcher, beilaufig fen es gefagt, ungefohr die namlichen Regeln zum Unbau berfelben angiebt, die oben sind angeführt worden, lagt sich sehr wider den Gebrauch der frischen Wurzeln zum Farben auf, und behauptet, baß fie nie eine fo gute Farbe geben, und biefe neue Erfindung fur den achten gars ber fehr nachtheilig ift. Db Eigennug oder Unhangliche feit an alte Sitte, ober wirklich gegrundete Erfahrung den Berfaffer jum Gegner diefer neuen Methode maz chen, muß ich ununtersucht laffen. Dieses fann ein bor; urtheilsfreier Farber am besten beurtheilen. (i) Go viel scheint aber gewiß zu senn, daß man an frischen Wurgeln die schone gelbe Farbe, die das achte Farber; rothepulver haben muß, nicht erhalten fann.

Die Zubereitung der Krappwurzeln geschieht auf folgende Art: Sobald die Wurzeln aus der Erde herz ausgenommen sind, so werden sie auf Hurden gelegt, die man übereinander unter einen Schopf reihet, der ungefähr wie eine Ziegelhütte aussieht, so daß der Wind von allen vier Seiten frei durchstreichen könne. Hier troknen sie, je nachdem die Witterung ist, vier bis zwölf Tage lang, bis sie geschmeidig werden, und wenn man sie windet kein Saft mehr herauskommt. Dann ist es Zeit sie plözlich zu dörren, welches entwez der an der heissesten Sonne, oder im Ofen geschieht, aus welchem so eben das Brod herausgenommen worz den, und wo man das Zugloch offen läßt. Es ist gez

meiniglich nothwendig, sie zweimal in den Ofen zu thun, weil sie zerbrechlich wie Glas werden mässen. Dann trägt man sie auf die Tenne, schlägt sie leicht mit einem Dreschstegel und wannt die Zerbrochenen, um die Erde und das Oberhäutchen davon abzusondern. Dann werden sie durch ein Sieb geworfen, und sind nun zum Mahlen fertig. Durch diese plözliche Dörrart erhält das Pulver die gelbe Farbe, und ein Pfund Pulver fann immer um 18 Kreuzer theurer verkauft werden. Läst man die Wurzeln hingegen nur nach und nach dörren, so erhält es nur eine rothe Farbe.

Ehe die Wurzeln gemahlen werden, mussen sie dazu vorbereitet, d. h. mit einer Brühe eingeweichet werden. Man hat deren fünferlei Arten.

Man nehme 15 Pinten oder Quart Brunnenwasser auf jeden Centner Wurzeln, und lasse auf dem Feuer ein Pfund Alaun darin zergehen.

Oder eben so viel Wasser auf die gleiche Menge Wurzeln, mit welchem man kalt ein Pfund Honig wohl vermischt.

Oder eben so viel Wasser auf die gleiche Menge Wurzeln, in welches man zwei Pfund Klenen (Kernene Grüschen) thut.

Oder 10 Quart Essig ohne Wasser, auf jeden Centner Wurzeln.

Endlich 15 Quart Wasser, auf jeden Centner Wurszeln, in welchem man zwei Stunden lang zwei Pfund Souda (Soda), wie man sie in den Seisensiedereien braucht, sieden laßt, dann nimmt man dieselbe wieder herauß, und mischt dafür drei Pfund Schaasmist, den man im Mai gesammelt und recht getrosnet hat, unter das Wasser. Man rührt alles von Zeit zu Zeit wohl

um, drei bis vier Tage lang, dann läßt man die Mischung stehen, bis sich der Saz am Boden gesett hat.

Diese Zusammensezungen dienen nicht auf den in jedem Boden gewachsenen Krapp, sondern man muß so lang mit allen Versuche anstellen, bis man diejenige ertrossen hat, die für diese Art am besten taugt. Man thut nämlich die gewaschenen Wurzeln in eine breite Butte, oder auf ein gut gepflastertes Zimmer, begießt sie zwei oder drei Tage mit der dienlichsten Zusammenzsezung, breitet sie dann auf einem Estrich aus, kehrt sie von Zeit zu Zeit um, bis daß sie halb troken sind, und läst sie dann ganz an der Sonne troknen. (k)

Co bald fie recht burr find, werden fie in einer Del: oder Gerberlohe: Muhle, die man fauber gereis nigt hat, gemahlen. Man lagt das Geriebene durch ein Sieb gehen. Was durchgeht ift die geringste Urt von Färberröthe und wird Garance robée (nach Pfans nenschmidt, beraubter Krapp) genannt. Das übrige oder die Klene dieser ersten Mahlung wird wieder an Die Conne gethan, noch einmal gemahlen und gefiebt, und man erhalt die Farberrothe der zweiten Qualitat, besser als die vorige, Garance non robée (unberaubter Rrapp). Um die beste Sorte zu erhalten, wird nun der im Sieb übrig gebliebene nochmals an der Sonne gedorrt, und bann in einer rechten Mahle, wo man die Steine ein wenig mehr entfernt hat, gemahlen und dann gefiebt. Dieses ift la Garance Grappe, der Extras Grapp. Nach allen diesen Operationen werden alle drei Sorten eine Nacht über, der Luft ausgesezt, am Morgen fruh wieder weggenommen, in Faffer gepaft und in einen feuchten Reller gethan, wo die Farbers

rothe an Gute gewinnt, je langer man sie daselbst siehen lagt.

Bemerkungen von hrn. Prafeftrichter J. Bawier.

(a) Davon, so wie überhaupt von den Unterscheis dungszeichen der 3 Arten Europäischen Krapp von eins ander, wäre um so mehr eine genaue Beschreibung zu wünschen, als Herr Dambournen bei seinen Versuchen dieses unterlassen hat, und nicht bestimmt anzeigt, ob er sich der von wild wachsenden, oder der aus dem Epprischen Saamen gepflanzten Wurzeln bedient hatte?

Vielleicht ist die zu Dißel wild wachsende Färberzröthe die gleiche, welche in den Weingärten von Poiztou wild wachsend gefunden werden, und am Schatten gedörrt, so gut senn soll, als die Hazala von Smirna. Man vermuthet sogar, daß das Gallium, oder Caillelait à seurs bleues, die nämlichen Eigenschaften habe, wie die auf der Rüste Coromandel wachsende Pflanze Charaver, welche beschrieben wird wie folget:

"Caia oder Chaiaver ist eine wild wachsende Pflanze, doch wird sie auch aus dem Saamen gezogen; sie wächst nur etwa ½ Fuß aus dem Boden, und ihre Blätter sind hellgrün, ungefähr 2 Linien breit und 5–6 Linien lang. Die Blüthe ist äusserst klein, und blaulicht; die Saamenkörner sind nicht grösser, als die vom Labak. Diese kleine Pflanze treibt eine Wurzel, die bisweilen bis 4 Schuh weit in die Erde geht, und diese ist nicht

die beste, man zieht ihr die nur 1 bis 1½ Fuß lange vor. Sie ist sehr dunn, und ob sie schon so weit und ganz gerade in die Erde geht, so treibt sie seitwärts nur sehr wenige kleine Zäserchen. Frisch ist sie gelb, und mit Odrren wird sie braun; nur alsdann gieht sie dem Wasser die rothe Farbe."

Eine Zeichnung von dieser Pflanze habe ich in der Feuersbrunst 1801 verloren; sie entsprach aber, soviel ich mich erinnere, der obigen Beschreibung, doch ward der Wurzel die Dikke eines dunnen Federkiels gez geben.

(b) Während meines Aufenthalts in Bern im Jahe 1800, erkundigte ich mich um den Krappbau, und bez sonders ob nicht Saamen oder Sezlinge zu bekommen wären, und erfuhr, daß dergleichen noch, und zwar im Wallis, wild wachse. Auf mein schriftliches Ansuschen um nähere Nachricht davon, so wie um Kenntniß des Gallium album vulgare, Caillelait à seurs bleues Sc. erhielt ich von Bex folgende Antwort:

"Die im Wallis wild wachsende Krappsorte ist die gleiche, welche man in Deutschland zu Färbereien anz baut, und von dieser gar nicht verschieden; es ist Rubia tinctorum, Lin. Sie sindet sich im Wallis nur auf eiz nigen Mauren und steinigten Orten, zwischen den Fruchtseldern, wo sie aber alle Jahre vor der Reise der Saamen, mit der Frucht oder andern Jutterkräutern, welche die Walliser zwischen den Feldern zusammen suchen, abgeschnitten wird. Ich habe sie mit Saamen noch nie bemerkt, folglich kann sie auch keine junge Pflanzen machen, daß man Sezlinge davon haben könnte. Ich kenne auch nur 2 kleine Stellen, wo sie wächst."

Don den andern bemerkten Pflanzen wachsen nur folgende in der Schweiz, und das aller Orten: Gallium mollugo; Verum; Sylvaticum und Scherardia arvensis."

(c) Diese Methode hat unter anderm vielleicht auch deswegen den Vorzug, weil dadurch etwa nüzliche Abarten hervorgebracht werden können, mir aber gelang sie bisher nicht; doch wahrscheinlich nur deswegen, weil ich, in der Absicht wieder Saamen zu ziehen, alle Nanken und Blätter wachsen lassen. Gleichwohl gab es aus den vielen Blüthen nur selten ein Saamenkorn, und kein einziges kam ganz zur Zeitigung, woran mir auch eine schnell eingefallene Kälte oder Neisen Schuld zu seyn schien.

Mit dem schon etwa 1775 oder 1776 aus der Ges gend von Avignon erhaltenen Caamen, miflang mir der Versuch in einem im Garten dazu eingerichteten Beet. Der Saamen gieng nicht jur erwarteten Zeit auf, und das Vorurtheil, daß alles neu einzuführende nichts tauge, bewirkte die Bertilgung meiner Pflanzen, weil ich das besaete Beet nicht unter eignem Schluffel halten konnte. Erft ein Jahr hernach erfuhr ich bom Eigenthumer eines andern Gartens, daß ein paar nach: lagig dahin gelegter Rrappsaamenkorner dort aufgegans gen; die Pflanze wuchs schon heran, hatte ihre flebrichte, aber so viel ich mich erinnere, fleinere und dunklergrune Blatter, als meine dermalige Pflanzen; der Bluthen und ihrer Farbe erinnere ich mich gar nicht mehr, doch trug fie etwa 3 Rorner, berer Zeitigung ich aber vers gebens abwartete, und endlich ift die Pflanze felbst zu Grunde gegangen.

(d) In den Memorie di Osservazioni e di Spetienze &c. Tom. I. Padova 1766 wird sehr angerathen, den Saamen 2 Tag vor dem Einlegen, in Wasser zu weichen, weil alsdann nicht nur aller Saamen aufgehe, sondern die Pflanzen auch besser wachsen.

- (e) Diese Dikke ist wohl im gedörrten Zustande als die beste anzusehen, grün aber scheint es mir, so viel ich bisher bemerken können, daß vieles, oder alles auf das Alter der Wurzeln ankomme; die jungen Wurzzeln schrumpfen mit Dörren gar sehr, die Zeitigen aber nur wenig zusammen, obschon sie beim Ausgraben in der Dikke sich wenig unterscheiden.
- (f) Das Dörren an der Sonne ist, wo nicht schädlich, doch wenigstens zweifelhaft, und würde im Großen beinahe unausführbar, oder doch unmöglich zu bestimmen senn, wie lange eine Parthie Krapp an der Sonne oder am Schatten gedörrt worden.
- (9) Ganz gewiß ist die lezte der erstern Methode vorzuziehen, denn durch das Waschen gehen vortrestiche Farbtheile verloren, und daraus entsteht mehr Schasden, als die wenigen anklebenden Erdtheile auch beim Gebrauch der frischen Wurzeln verursachen möchten.
- (h) Vor 3 Wochen hatte ich aus einem Raum von höchstens 36 Schuh in meinem Weingarten, von dem sehr nachläßig gepflanzten Krapp, weit über alle Erwartung 30½ Krinnen Wurzeln gezogen, welche heute (den 4ten Juni 1805) ganz gedörrt, 5¼ Kr. gewogen, so daß also von 6 Theilen grüner Wurzeln allerdings I Theil gedörrte überbleibt, und auf 7 Schuh wohlz zubereiteten Boden, 1½ Pfund gedörrte Wurzeln als Ertrag angenommen werden können.
- (i) Meine eignen diesfalls gemachten Versuche sind zwar zu gering, um ein Urtheil sicher darauf zu bauen. Einmal erinnere ich mich, daß die Farbe aus

frischen Krappwurzeln von Marschlins, deren ich 4 mal so viel als sonst gewöhnliche gedörrte und gemahlene Färberröthe genommen, sehr wohl ausgefallen; 1801, Juli, hingegen mißlang mir ein Versuch auf Baum; wollengarn mit selbst gepflanzter frischer Färberröthe, in gedachtem Verhältniß gegen die gedörrte genommen; doch läßt sich dieses Mißlingen sehr wohl aus der mangelnden Zeitigung der Wurzeln (wie Anm. e bemerkt) erklären, und mir ist wenigstens kein Grund bekannt, warum der frische Krapp, wenn alle die übrigen Umsstände gleich sind, dem gedörrten nachstehen sollte? Aber auch in dieser Ungewisheit ist der Vortheil, daß Färbereien und Krapp; Pflanzungen so nahe als mögslich beisammen senen, einleuchtend.

(b) Diese Brühen scheinen vielmehr eine kaufs mannische Spekulation, als auf den Ruzzen des Färsbers berechnet zu senn, welcher durch den erkünstelten Geruch, Farbe oder Gewicht irregeführt werden kann. Doch ist es sehr interessant, diese Brühen wohl zu kens nen, um sich aus solcher Behandlungsart eint; oder andere Erscheinungen desto leichter zu erklären.