

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1806

Der Indigo

[urn:nbn:de:bsz:31-263079](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263079)

Der Indigo.

(*Indigofera anil.*)

Unter den vielen Gattungen der Indigopflanze, die zum Theil krautartig, zum Theil staudenartig wachsen, werden drei zum Färben gebraucht, nämlich der gemeine Indig (*indigofera tinctoria*), der silberfarbige (*indigofera argentea*) und der sogenannte Anil. Letzterer, so wie der gemeine, ist staudenartig, und erreicht eine Höhe von 2, 3 bis 4 Fuß. Die Blätter haben eine Ähnlichkeit mit den Blättern der unächten Acacie; sie sind gestielt lanzettförmig. Die röthlichen Blüthen kommen in kurzen, dichtgedrängten Trauben zwischen den Blättern und dem Stängel hervor. Sie sind schmetterlingsförmig. Das Schiffchen derselben hat auf beiden Seiten einen hohlen pfriemensförmigen Sporn, die Hülse ist überall gleich breit. Der Kelch ist fünfmal gezähnt und steht offen. Das Geschlecht des Indigo gehört in die 17te Klasse des Linneischen Systems (*Diadelphia*, Zweibrüdrige). Nach der Blüthe kommt eine kleine gekrümmte Schote zum Vorschein, welche die Samenkörner enthält.

Ostindien ist das eigentliche Vaterland des Indigs. Er wächst daselbst häufig wild, wird aber auch cultivirt. In Amerika und auf den Inseln um dasselbe wird er ebenfalls sehr stark gebauet. Man säet den Saamen gern nach einem Regen im Frühlinge in ein feuchtes, lockeres und wohlgereinigtes Erdreich. Zu dem Ende macht man etwa 4 Zoll tiefe Gruben, die einen Fuß weit von einander entfernt sind, legt die Saamenkörner hinein und beschüttet sie mit Erde. Nach 6 bis 7 Tagen gehen die jungen Pflänzchen auf. Sie haben, wenn sie groß sind, viel Ähnlichkeit mit der Luzern, und sind klein fast gar nicht davon zu unterscheiden. Die Pflanzen müssen beständig von Unkraut rein gehalten werden. In Amerika hält man zu Anfange des Juli die erste Ernte, wenn nämlich die Pflanzen zu blühen anfangen. Gegen das Ende des Augusts werden sie zum zweitenmal geschnitten, und dies kann, wenn sich nicht zeitig kalte Witterung einstellt, gegen Ende des Septembers wohl zum drittenmale geschehen.

Die Pflanzen haben zwei gefährliche Feinde: eine Raupe, welche die Blätter verzehrt und also die Ernte verdirbt, wenn man die Stängel nicht schnell genug abschneidet und ins Wasser wirft, und die Larve eines andern Insekts, welche die Wurzeln zerstört, worauf alsdann die Pflanzen verdorren. Der Indigbau ist sehr vortheilhaft, wenn der Boden und die

die Bearbeitung gut ist. Ein Acker guten Landes kann jährlich 60 bis 65 Pf. Indigo liefern. Beim Abschneiden müssen sich die Arbeiter wohl vorsehen, daß die Pflanzen nicht gedrückt oder geschüttelt werden, weil sich dadurch der feine Mehlstaub verliert, der auf den Blättern sitzt. Nach zwei Jahren sind die Pflanzen zur Zubereitung des Farbestoffs nicht mehr tauglich. Man reißt sie daher aus, und sät andere.

Die Zubereitung des Indigs fordert wenig Kunst und noch weniger kostbare Anstalten. Sie werden auf folgende Art betrieben. Den abgeschnittenen und in Bündel gebundenen Indig wirft man in große Gefäße, und pumpt Wasser darauf. Nach 16 bis 18 Stunden geräth die Masse in Gährung und brauset wie Most auf. Wenn sie hinlänglich gegohren hat, zapft man das Wasser davon ab in ein anderes Gefäß, und benützt den Rückstand des ersten Gefäßes als Dünger. Das abgezapfte Wasser hat eine grüne Farbe. Man rührt es mit Stöcken um, bis sich die darin enthaltenen Farbestheile klumpen, oder so verdicken, wie etwa geronnene Milch. Um zu erkennen, ob man lange genug gerührt habe, und ob der Zeitpunkt da sey, wo sich die Farbentheile an einander hängen, thut man etwas von der Masse auf einen Teller oder in ein Glas. Hat sie nun den gehörigen Grad der Verdickung oder Körnung erreicht, so benezt man sie mit Kalkwasser und schlägt sie ganz gelinde. Nun setzt sich der Indigo, der eine purpurne Farbe annimmt, immer mehr zu Boden. Man läßt ihn ruhen, und gießt sodann die übrige Flüssigkeit behufsam ab. Den dicken Bodensatz, den eigentlichen Indig, thut man in leinene Säcke, und läßt alle zurückgebliebenen Flüssigkeiten vollends abriesen. Endlich bringt man ihn in Kästchen, die man der Sonne aussetzt, um den Indig hart zu trocknen. Wenn er trocken ist, kann er verkauft und gebraucht werden.

Der Indig wird da wo man ihn gewinnt und zubereitet, häufig verfälscht. Es geschieht dies durch Zusetzung von Schiefermehl, Asche und dergleichen. Reinen und ächten Indig erkennt man an folgenden Merkmalen: er muß schwarzblau aussehen, und im Bruche einen Kupferglanz haben, auf dem Wasser schwimmen, und beim Auflösen keinen Bodensatz zurücklassen. Rechter und unverfälschter Indig läßt auch beim Verbrennen keinen Rückstand.

Versuche, dieses theure Produkt in Deutschland zu gewinnen, sind gänzlich mißlungen. Der Kaiser Joseph setzte eine Belohnung von 200 Stück Dukaten auf 1 Pf. in Deutschland gewonnenen Saamen, allein es fand sich Niemand, der sie verdienen konnte oder wollte. Die Pflanze ist zu zärtlich für unser Klima und ist sogar in Gewächshäusern nur mit Mühe fortzubringen.

Wir erhalten den Indig aus Ost- und Westindien. Der von der Insel Java ist der feinste und kostbarste. Man bekommt von dem Indig verschiedene Farben. Im bloßen Wasser aufgelöst, gibt er eine roth- und braungelbe Farbe. Durch Gährung erhält man das eigentliche Indigblau, welches aus dem Blauen ins Violette spielt. Vitriolöl löst den Indig am vollkommensten auf; nur läßt sich die Farbe alsdann nicht für alle Zeuge anwenden.