

## 37390 Kreuzdornbeeren unreif

C.I. Natural Yellow 13

engl.: Buckthorn berries, yellow berries

frz.: Baies der nerprun, baies de jaune nerprun, graines d'Avignon

Kreuzdornbeeren werden auch Kreuzbeeren oder Gelbbeeren genannt. Weitere Namen sind Avignonbeeren und persische Beeren. Es sind die etwa erbsengrossen Früchte verschiedener Kreuz- oder Wegdornarten, hauptsächlich der Art *Rhamnus catharticus*, aus der Familie der *Rhamnaceae*. Wie die unterschiedlichen Namen schon zeigen, ist Kreuzdorn weit verbreitet. Man findet ihn in ganz Europa und anderen Ländern der gemäßigten Breiten. Im Handel sind Beeren aus Frankreich und anderen Mittelmeerländern, aus Ungarn, Deutschland, Asien und Nordafrika.

Die färbenden Inhaltsstoffe der Kreuzdornbeeren sind Flavonoide. Hauptsächlich sind die Glycoside Xanthorhamnin und Rhamnazin vertreten, ferner Quercetin, Quercitrin und andere, nicht an Zucker gebundene Flavonoide. Das eigentliche färbende Prinzip ist Rhamnetin, welches durch die Abspaltung des Zuckers aus Xanthorhamnin entsteht. Xanthoramin ist in Wasser und Alkoholen nicht oder nur sehr wenig löslich, in alkalischen Lösungen löst es sich hingegen sehr gut.

Mit Kreuzdornbeeren lassen sich, je nach Reifegrad der Beeren, verschiedene Farbtöne färben: die unreifen Beeren ergeben ein leuchtendes Gelb, reife Beeren können zum Färben grüner Farben verwendet werden und überreife Beeren führen zu dunkelpurpurroten Tönen. Mit Kreuzdornbeeren kann nicht direkt gefärbt werden, sondern es müssen Metallsalze zum Beizen zugesetzt werden. Verwendet man die unreifen Beeren, so ergeben Aluminiumsalze lichtechte Gelbtöne. Zinnsalze führen zu Orangetönen, welche sich jedoch am Licht zu Braun umwandeln können. Mit Chrom-, Eisen-, und Kupfersalzen erzielt man Olivtöne, welche sich am Licht nicht mehr verändern. Die Farben sind sowohl gegen Seife als auch gegen Chlor beständig.

Oft werden nicht die Beeren selbst, sondern aus ihnen hergestellte Extrakte zum Färben verwendet. Die Extrakte sind jedoch flüssig und können aufgrund des Zuckergehaltes leicht verderben. Mit Tonerde kann aus dem Extrakt ein gelber Lack gefällt werden, welcher auch Schüttgelb oder "stil de grain" genannt wird. Oftmals dient als Ausgangsstoff für "stil de grain" eine Mischung aus Gelbbeeren, Quercitron und Curcuma.

Eine weitere aus Kreuzdornbeeren hergestellte Farbe ist das Saftgrün oder Blasengrün (C.I. Natural Green 2).

Dieses Grün wird aus fast reifen Beeren hergestellt, welche das reinste Grün liefern. Die aus ganz reifen Beeren gewonnene Farbe ist etwas gelbstichig.

Nachdem die Beeren mehrere Tage in Wasser eingeweicht gewesen waren, setzt man Alaun und Pottasche zu und kocht den Extrakt ein.

Das Trocknen findet in Schweins-, Rinds-, oder Kalbsblasen statt, woher auch der Name Blasengrün stammt. Früher wurden die Blasen zum Trocknen in den Schornstein gehängt. Saft- oder Blasengrün wurde hauptsächlich in Sachsen und um Nürnberg, ferner in Frankreich hergestellt. Blasengrün ist leicht in Wasser löslich.

Kreuzbeeren geben ein schönes, lebhaftes Gelb; die Beeren werden zerkleinert, unter Zusatz von etwas Alaun ½ Stunde im Wasser gekocht, filtriert und mit der klaren Flüssigkeit der Anstrich gegeben.

Man verwahrt die Abkochung in wohlverkorkten Flaschen zum späteren Gebrauch; hierbei bleibt nur zu erwähnen, dass sooft die Farbe verwendet werden soll, dieselbe stark umgeschüttelt werden muss.

(nach "Die Kunst des Färbens und Beizens" von D.H. Soxhlet, 1899)