Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen nützlichen Sachen

> Weinlig, Christian Gottlob Frankfurt am Main, 1802

> > Siebentes Kapitel

urn:nbn:de:bsz:31-95988

Das Ginfalgen derer Drangeblumen.

Diese werden alle von denen Drangehaumen abgebrochen, und so frisch, wie möglich, in große steinerne Topfe mit Salz, ganz, wie sie sind, und nicht zerhackt oder zerstoßen, eingesalzen. Man legt unten auf den Boden des Gefäß e eines Fingers dick Salz, alsdann die frischen Drangeblumen, und so fährt man fort. Zu 10 Pfund Drangeblusthen, nimmt man 5 Pfund Salz.

Siebentes Rapitel.

Die achte offindifce blane Drudfarbe gu machen, aus wendbar, auf Geide, Bolle, Cartun und Leinwand.

Man nimmt 12 Maas fließend Wasser, thut es in einen Kessel, und läßt es kochend beiß werden, dann nimmt man 6 H ungelbschten Kalk, und läßt ihn sich darin löschen, wenn er sich nun abgelöscht hat, thut man noch hinzu, 12 H Pottasche, und läßt es unter stetem Umrühren eine halbe Stunde kochen, dann durch ein grobes Tuch gelassen, und ausgepreßt, so ist die Beize kertig. Dann nimmt man vom feinsten Indigo 8 Loth, vom feinsten Auripigment 6 Loth; dieß wird mit Wasser auf einem Reibstein zum allerkeinsten Pulver abgerieben. Diese Mischung von Farben wird in 2 Maas oben bes schriebener Beize geschüttet, und über ein Kohlens

feuer bis jum Giedpunkt erhiten laffen, fechen barf es ja nicht. Dann fest man es bom Feuer, und lagt's fich ein wenig abfuhlen, bann wieder aufs Feuer, und 3mal auf gleiche Beife verfahren, und jum Biertenmal thut man 30 Loth geftofinen arabi= fchen Gummi binein, und fest es bei ftetem Umrub= ren abermals aufe Tener, man laft es aber nicht fochen. Es muß fo lange auf bem Tener fteben, bis fich an dem Solze, wo man es mit rubrt, blaue Wolfen zeigen, bann fest man es bom Feuer und ift fertig, fo bag man gleich bamit brucken fann.

Bon der Farbung des rothen turlifden Garns. Ein Driginal und versuchte Romposition.

Wenn man 100 Pfund baumwollenes Garn zu farben hat, fo muß man es zuerft gut entschalen; biefes geschiehet , indem man die Baumwolle in Go= balange, von einem Grad nach ber Galgmaage, fochen lagt, wozu man nach dem Ruckstand, welcher gewohnlich von der Brube, womit man der Baumwolle bie meifte Appretur giebt, ubrig bleibt, und Sickou heißt, gießt.

Um die Baumwolle gehorig gn entschalen, daß fie fich nicht bermirre, bindet man 3 Matto *) mit einem Bindfaden zusammen. Man wirft fie in den Reffel, wenn er aufangt zu fochen; man muß aber Sorge tragen, Die Baumwolle unter gu tauchen,

^{*)} Die Matto beftebet aus 4 Anuppen, die Anuppe wiegt ein Diertelpfund, alfo wiegt ein Matto I Pfund.

damit sie am Rande des Ressels nicht anbrenne. Der Ressel aber muß auf 100 Pfund baumwollenes Garn gegen 600 Maas Wasser halten. Wenn die Baumwolle im Ressel von selbst untersinkt, so ist sie vollkommen entschälet; man nimmt sie heraus, wascht Knuppe für Knuppe in Fluswasser, ringt sie aus, und breitet sie zum Trocknen aus.

Zweite Operation. Das Rothbab.

Man thut 100 Pfund grob gepülverte veritable alkantische Soda in eine Butte, diese muß unten ein Loch haben, damit das Wasser in ein anderes Gefäß, welches man darunter stellt, ablausen kann. Auf die 100 Pfund Soda gießt man ungefähr 300 Maas Lauge; wenn das Wasser in die unterste Butte abgelausen ist, und 2 Grad nach der Salzwaage der Seisensieder zeigt, so ist es zum Kothbad gut welches man auf folgende Art bereitet:

Man thut 25 bis 30 Pfund Schaafskoth in ein großes irdenes Gefäß, übergießt ihn mit der Lauge von 2 Grad, und zerreibt ihn mit einer holzernen Reule. Hierauf thut man ihn in ein Haarsteh, welzches man über die Wanne stellt, worin man die Brühe bereiten will. In diese Wanne gießt man 12½ Pfund Baumbl, und rührt es mit einer holzernen Keule beständig um, damit sich das Del gut mit der Sodalauge und dem Schaafsnisst vermischt. Hierüber gießt man Sodalauge; gewöhnlich braucht man 9 Einer Wasser, jeden zu 16 Maas gerechnet, um 10 Pfund Vaumwolle zu tränken. Diese zubes

reitete Brühe ift nun geschickt, um die Baumwolle darin durchzunehmen. Hierzu nimmt man nun mit einer hölzernen Schöpffelle von der Brühe, und gießt sie in eine gemauerte Banne, die hoch genug sevn muß, um bequem darin arbeiten zu können. Man nimmt ein Matto Baumwolle nach dem andern, taucht ihn mit den Handen gut unter, und wendet ihn in der Banne öfters um, darauf befestiget man ihn an einer Docke, die an der Mauer vest sigt, ringt ihn leicht aus, urd legt ihn auf einen Tisch; so verfährt man mit einem jeden Matto. Der Tisch, worauf man die Baumwolle legt, muß 8 bis 10 Zoll hoch seyn.

Ein Arbeiter nimmt in jede Kand einen Matto, schlägt ihn auf den Tisch, um die Fäden auszubreiten, er wendet ihn bierbei nach drei verschiedenen Seiten, drehet ihn oben ein wenig, um ihm einen Kopf zu geben, und legt ihn dann auf den Tisch. Mehr als drei Matto mussen nicht über einander gelegt werden, weil sonst durch den starken Druck die Brühe aus den untern Mattos heraus laufen würde. Die Baumwolle muß 10 bis 12 Stunden auf dem Tisch liegen bleiben, worauf man sie zum Trocknen ausbreitet.

Dritte Operation. Del ober meiffe Brube.

Man nimmt Sodalange zu 2 Grad nach der Baage, und thut, nachdem man die Banne, worin das Kothbad war, gut gereiniget hat, 12½ Pfund Baumol hinein. Hierüber gießt man die Sodalange, und rührt es, um das Del gut darunter zu mischen,

beständig mit Kruden um. Die Bruhe muß leiner dicken Milch gleichen, und das Del darf sich nicht in der Oberstäche abscheiden. Hierauf thut man von dieser Brühe in ein Gefäß, und nimmt die Baum-wolle mattoweise durch, wie bei der vorigen Operation, legt sie auf den Tisch, schlägt sie, und läßt solche bis zum andern Tag liegen, worauf man sie auf den Trockenplatz bringt; zu dieser Brühe werden ungefähr 8 Eimer Lauge erfordert.

Bierte Operation. Erftes Gali.

Bu dem Ruckstand der Soda in der Butte thut man mehr Soda hinzu, wenn das Wasser, welches man darüber gegossen hat, nicht drei Grade halt. Man nimmt zu dieser Operation 8 Gimer Sodalauge, welche man in die Wanne auf das, was etwa noch von der weissen Brühe übrig geblieben ist, gießt. Man nimmt dann darin, wie vorher, die Baums wolle durch.

Fünfte Operation. 3meites Salz.

Die Baumwolle kommt in Sodalange von 4 Grad, mit berselben Bereitung, wie zuvon.

Sechfte Operation. Drittes Sals.

Die Baumwolle kommt in Sodalauge von 5 Grad.

Siebente Operation.

Diertes Galg.

Die Baumwolle wird mit Sodalauge von 6 Grad gebeizet; nachdem sie durchgearbeitet worden ift, hangt man sie jum Trocknen auf.

21 chte Operation.

Die getrocknete Baumwolle taucht man sins Wasser, ziehet sie wieder heraus, und läßt sie auf einem Tragebock abtröpfeln. Man begießt sie noch einigemal mit Wasser, und wascht sie nach einer Stunde Stuck vor Stuck aus, um sie völlig vom Dele zu reinigen, und sie zu nachfolgender Gallung geschickt zu machen. — Man ringt sie aus, und hängt sie zum Trocknen auf Stangen. — Die Baumzwolle muß nach dem Wasschen schon weiß seyn.

Meunte Operation. Die Gallung.

Jur Gallung muß man gute Gallapfel wählen und nachdem sie gestoßen sind, 12½ Pfund davon auf 100 Pfund Baumwolle in einen Ressel werfen, und mit 6 Eimer reinem Flußwasser kochen. Gewöhnzlich braucht man 3 Stunden, um sie gut zu kochen; man erkonnet es daraus, daß sie gut gekocht ist, wenn sie sich zwischen den Fingern wie gekochtes Fleisch zusammen drücken läst. Alsdann schüttet man drei Eimer frisches Wasser hinzu, und gießt es durch ein enges Haarsieh, wobei man, um alles Harziste auszuziehen, das Dicke zwischen den Fingern ausdrückt.

Man gießt in ein an der Mauer angebrochtes Gefäß 9 bis 10 Kannen Gallapfelwasser, und bringt einen Matto Baumwolle nach dem andern in die Brühe, in welcher man sie mit den Fänsten gut durcharbeitet; darauf ringt man sie auf der Decke aus, und bringt sie sogleich stückweise auf den Trokstenplatz; eine nothige Borsicht, welche das Schwarzwerden der Baumwolle verhindert. Wenn die Baumwolle trocken ist, so gehet man, wie folgt, zur Alaunung über.

Zehente Operation. Die Alaunung.

Nachdem man den Keffel, worin die Gallapfel gekocht worden, gut gereinigt hat, so schüttet man 8 Eimer Flußwasser, und 18 Pfund römischen Alaun hinzu, den man darin, ohne die Flüssigkeit zum Kozchen zu bringen, auslösen läßt. Wenn dieses geschehen ist, so gießt man einen halben Eimer Sodaslauge von 4 Graden hinein, und zieht dann eine Etrehne nach der andern durch, wie bei der Galung. Man breitet sie nachber aus, damit sie trockenen, und wascht sie von dem Alaun aus, wie folgt.

Gilfte Operation.

Nachdem man die Baumwolle eingeweicht und eine Stunde lang auf dem Tragebock hat abtropfeln laffen, so wascht man jeden Matto besonders, als= dann ringt man sie und breitet sie aus.

3molfte Operation. Frifches meiffes Bab.

Man wiederholt die dritte Operation; man thut in eine Wanne 12½ Pfund Baumbl, und gießt 8 Eimer Sodalauge von 2 Grad hinzu. Man trägt Sorge, die Brühe gut umzurühren, und nimmt die Baumwolle darin durch, wie bei der dritten Opezration.

Dreizehnte Operation. Erftes Galg.

Man bringt die Baumwolle, nachbem man fie bat trodnen laffen, in eine Codalauge von 3 Graden.

Bierzehnte Operation. Zweites Galg.

Man bringt die Baumwolle, nachdem fie trotfen geworden ift, in eine Sodalauge von 4 Graden.

Funfzehnte Operation. Drittes Galg.

Man bringt die Baumwolle, wenn fie trocken iff, in eine Sodalauge von 5 Graden, und dann ift dieses Durchnehmen geendiget.

Machdem sie nun wieder getrocknet ift, so mascht, gallet und alaunet man sie auf eben diese Art, wie bei der gten, toten und titen Operation. Und nun ist die Baumwolle so vorbereitet worden, daß sie die Karbe gut annimmt.

Die Baumwolle muß, nach diefen Borbereitun= gen, die Farbe von Baumrinden haben. Sehr michtig ift es, das Durchnehmen ber Baumwolle schlechterdings nicht anders zu verrich= ten, als wann sie gang trocken ift, sonft lauft man Gefahr, daß sie buntscheckigt gefarbt wird.

Wenn die Baumwolle auf Stangen ausgebreis tet worden ift, fo muß man fie gut ausschlagen und wenden, damit fie gleichformig trockne.

Sechszehnte Operation.

Das Farben.

Man bedient sich gewöhnlich bazu eines langen viereckigten Keffels, der ungefahr 400 Maas Bafsfer halten kann. Bei dieser Proportion kann man 25 Pfund Baumwolle auf einmal farben.

Man fångt das Farben damit an, daß man den Kessel bis auf 4 — 5 Zoll vom Rande mit Basser anfüllt, alsdann einen Eimer Ochsenblut hinzu gießt. Dieses beträgt ungefähr zusammen 25 Maas, worauf man nunmehr den Krapp nachträgt.

Wenn man nun eine schöne auffallende und volle rothe Farbe erhalten will, so mischt man gewöhnlich verschiedene gute Sorten von Lizari zusammen, ½ Pfund Krapp aus der Provence zu ½ Pfund Lizari; die Dosis ist immer 2 Pfund auf 1 Pfund Baums wolle. — Wenn der Lizari im Kessel ist, so rührt man ihn mit der Krücke um, um ihn zu vertheilen, und wenn das Bad lanlicht ist, so bringt man die Baumwolle, welche man auf Stöcke, die man Weiße hölzer nennt, ausgebreitet hat, hinein. Gewöhnlich bringt man 2 Matto auf ein Weißholz. Man trägt Sorge, daß alle Baumwolle gehörig eingetaucht wers

be, und wendet deswegen die Baumwolle auf den Weißholzern von einem Ende zum andern, mit Hulfe eines Stabes, der am Ende eine Spise hat, die man zwischen den Matto und die Beißholzer schiebt, in der Brühe herum. Diese Operation dauert eine Stunde, und wenn der Kessel anfängt zu kochen, so nimmt man die Baumwolle von den Beißholzern ab, und taucht sie in den Kessel, indem man jeden Matto an Stocken aufhängt, welche über dem Kessel, vermittelst eines Strickes, welcher durch jeden Matto gezogen ist, schweben.

Die Baumwolle muß, um alle Farbentheile bes Rrapps auszuzichen, ungefähr eine Stunde kochen. Man erkennt, daß aller Krapp ausgezogen ift, wenn sich ein weisser Schlamm oben am Keffel ausetzt. Man nimmt alsbann- die Baumwolle aus dem Refel heraus, mascht Gebinde für Gebinde in Flußewasser, drehet sie auf dem Corvillierstocke aus, und läßt sie trocknen.

Siebengehnte Operation Das Beleben.

In den Kessel, welcher zur Entschälung dienet und 600 Maas Wasser enthalten muß, gießt man Sodalange von 2 Grad, und füllet ihn bis auf 10—12 Zoll vorn Rande; hierzu schüttet man 4 bis 5 Pfund Baumbl, und 6 Pfund ganz klein geschnittene venetianische Seise; man rührt es beständig um, bis alle Seise zergangen ist, und wenn der Kessel zu kochen ansängt, so wirst man die Baum-wolle hinein, die man vorher auf einen Strick zies

het, damit man sie nicht verwirre. Hierauf bedeckt man den Ressel, verstopft die Fugen mit Lehm, bezschweret ihn, und läßt ihn bei einem kleinen Feuer 4 bis 5 Stunden kochen; alsdann deckt man den Ressel auf, und die Baumwolle muß eine schone rothe Farbe haben. Man muß sie aber erst nach Berlanf von 10 bis 12 Stunden aus dem Ressel nehmen, weil sich die Farbe bei diesem Beleben noch sättiget, und noch mehr Glanz erhält. Endlich wascht man die Baumwolle, gebindeweise gut aus, trocknet sie, alsdann ist sie fertig. Man kann aber diese Baumwolle, wenn sie gut getrocknet ist, noch einmal in einem Bade durchnehmen; es bestehet in einer Zinnaussossang.

Man nimmt auf 100 Pfund Baumwelle 3 bis 4 Pfund Scheidewasser von 26 Grad, zu jedem Pfund thut man 1 Unze Sal Ammoniacum, darin lößt man 12 Loth gekörntes Zinn auf, dieser Aufzlösing setzt man noch 1 ½ Pfund krostallisurten Salzpeter zu, verdünnet sie mit 8 Eimer Wasser, und ziehet die Baumwolle durch. Man mascht sie hierzauf, und erhält hierdurch ein ungemein schönes Feuer. — Die Proben des ächten türkischen rothen Garns sind diese:

1. Wenn man es I oder 2 Minuten lang in starkes Scheidemaffer legt, alsdann wieder in Baffer rein ausspület und es trocknet, so erhalt es eine angenehme gelbe Rothe.

2. In einer Lauge von I Pfund Waffer und 4 Loth Pottasche 2 Stunden lang gefocht, ziehet viel Farbe heraus, und erblaßt aus Poncean in eine angenehme Pfirfichbluthfarbe. Wenn man biefes Pfirfichroth in Scheidemaffer legt, fo bleibt nur eine ichone Rofenbluthfarbe übrig.

3. Gine ftarte Lange von Antimonium, Ralf und Calpeter, nebft einem halbftundigen Rochen, febmacht die, Farbe gur Pfirfichbluthe.

4. In einer Gifenauflofung, von Effig und Gifenfeile gemacht, wird bas ichonfte turfifche Garn braungrau gefarbt.

Das waren ungefahr bie mahren Rennzeichen, waran man ein mahres und achtgefarbtes turfisches Garn erfennen fann.

Nachtrag

von verfdiebenen Saden, welche in ihre geborigen Rapitel einzufchalten überfeben morben find.

Bifcofeffent, um bavon ben Bifchofwein ju verfertigen.

Man nimmt dazu I Pfund gute ausgeschalte Pomerangenschaalen, oder Cortices Aurantiorum de Curaffao, & Pfund fleine veritable italianische Pomerangen, 2 Loth Burgnelfen, 4 Loth Bims metbluthen, 8 Loth schwarze, fast zu Rohlen gebrannte Brodrinden von Roggenbrod. Diefes alles wird zu einem groblichen Pulver geftoffen, in einen glafernen Rolben gethan, und I Maas Spiritus Vini rectificatiffimus barauf gegoffen, ben Rolben oben mit Ralber = oder Rindeblafe gulutirt, und

bur Digeftion in eine Candfapelle gefetht; alsbann wird biefe Effeng ausgeprefit und filtrirt.

Will man nun Bifchofwein verfertigen, fo nimmt man I Maas I Pontak, Pfund weisen Bukker, und 16 Loth von obiger Effenz, mischt es zufammen, so ist der Bifchofwein fertig.

Eben auf diese Art wird der Zitronensekt versfertiget. Nur der einzige Unterschied, daß anstatt Pomeranzenschaalen, frische Zitronenschaalen, ims gleichen Zimmet, Relken, Cardamomen und Musektatenblumen und weisser Wein dazu genommen werden.

Vin Aromatique de Corfica.

Nimm einen glafernen Kolben von 4 Maas, in benfelben thue: I koth Zimmetbluthe, I koth Melfen, Loth Cardamome, Lkoth weissen Zimmet, I Quentchen Oleum de Cedro; stoße alles sehr klein, und gieße I Maas Spiritum rectificatissimum Vini barauf; lasse es in der Sandkapelle bei gelinzbem Fener etliche Tage digeriren, presse es hernach ans, sehe ihm 2 Pfund Zucker zu, welcher in 6 Maas Wein aufgelößt worden ist, und mische alles sehr gut unter einander, lasse es zusammen etliche Tage stehen, alsdann siltrire ihn durch, und fülle alles auf Bouteillen.

Rirfchen in Effig ju legen.

Man nimmt ein großes Einmachglas von uns gefähr 2 Maas Baffer, auf beffen Boden thut man einen Zoll hoch gepulverten Zucker, wo man etliche Burgnelken und klein gebrochenen Zimmet legt, alss dann eine Reihe schone reife Kirschen mit ihren Stielen, welche ein wenig abgeschnitten sind, alsebann wieder eine Reihe derselben, und so, daß es drei Reihen sind; hernach abermals Zucker, Melken und Zimmet, so, daß alle Lücken damit ausgefüllt werden; so continuirt man damit, bis oben heran. Wenn das Glas ganz voll ift, so gießt man ungefähr i Pfund guten abgekochten Weinessig darauf, und deckt alles mit Zucker zu, verbindet das Glas mit nasser Blase, und seht es etliche Wochen in eine gelinde Wärme, wo alles zu Esig werden wird.

Eben auf diese Art legt man Pflaumen und große suße Gartenschlehen ein. Sie halten sich Jahr und Tag.

Frankfurter Genf in Bouteillen.

Man nimmt i Pfund weissen und i Pfund schwarzen Senf, welcher sehr fein gestoßen oder gemahlen ist, dieser wird in eine Schüssel gethan, und dazu haund weisser oder brauner Rochzucker, 2 Loth sein gestoßene Würznelken, 4 Lothenglisches Gewürz, welches gleichfalls fein gestoßen worden ist, gemischt. Alles wird sehr gut unter einander gemengt, alsdann i Maas schlechter Bein und i Maas Weinessig darauf gegossen, gut unter einander gerührt, und 8 Tage lang stehen lassen; der Senf wird dicker werden. Man gießt noch etwas Weinessig zu, die der Senf die gehörige Konsistenzerlanget hat. Je älter er wird, desto schöner und besser wird er.

Frangofischer Genf in porzellainenen Buchfen.

Dazu nimmt man i the weissen und it schwarzen Senf, gießt i Maas Wein darauf, und i the braunen Kochzucker, 4 Loth gestoßene Melken und Zimmet, und 8 Loth gestoßenes englisches Gewürz; wenn alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, gießt man halb Wein und halb Weinessig zu, läßt es etliche Tage stehen, gießt noch mehr Essig zu, wenn er dick geworden ware, und verwahrt ihn in porzellainenen Buchsen.

Englisches Pflafter zu verfertigen.

Man lagt fich bagu einen Rahmen machen, in Geftalt eines Raberahmens, und fpannet in benfels ben I Stab ober 2 Ellen schwarzen Taffent; es muß aber nur fchlechter Taffent fenn. Diefer Tafs fent muß fo ftart angespannt werden , wie ein Trom= melfell : benn je ftarfer berfelbe angespannt worden ift, defto beffer und egaler wird bas Pflafter. Da= mit nun ber Taffent nicht ausreift, fo wird ein baumenbreites 3mirnband an benfelben veftgenabet, auf daß der Bindfaden befto fcharfer angezogen merden fann. Alebann nimmt man & the Colla piscium, oder Sausblafe, fchneidet diefelbe gang flein, thut fie in eine thonerne Rafferolle, gieft 1 Maas Waffer und 8 Loth Spiritus barauf, fett es auf Roblen , und ruhrt es beftanbig um , bamit es nicht anbrenne; follte es nicht Waffer genug jum Aufib= fen fenn, fo fann man nach und nach immer mehr

Baffer zugießen, und damit continuiren, bis fich alles aufgelogt hat. Man gießt es bernach durch eine Leinewand, damit alles Unaufgelofte gurud bleibt.

Man gießt es abermals in die namliche Raffes rolle, und gießt etwas in Spiritu aufgelogten Balf. de Peru dazu, mischt es febr gut unter einander. und focht es nur ein wenig bamit auf.

Mit Diefer Maffe wird ber ausgespannte Taf= fent, durch Sulfe eines breiten Dinfels, febr egal angestrichen; die Daffe aber muß marm fenn. Bei jedem Unftrich wartet man allemal fo lange, bis er trocken geworden ift. Mit bem Unftreichen wird fo lange continuirt, bis er einen ichonen ichmargen Glang, als wenn es lacfirt mare, erhalten bat.

Das wahre Kennzeichen, daß bas Pflafter feine geborige Qualitat erreicht bat, beftehet darin : daß, wenn man die Spige des Fingers naß gemacht bat, folche an dem Taffentpflafter anklebt.

