

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neue und gründliche mathematische Friedens- und
Kriegs-Schule**

Gruber, Johann Sebastian

Nürnberg, 1697

Caput II. Wie der Salpeter zu läutern

[urn:nbn:de:bsz:31-97907](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-97907)

schirr/und fängt also die Lauge auf/so man hernach noch einmal auf dieselbe Erden in dem Faß gieffet/ und hindurch lauffen lästet; diese zweymal durchgelauffene Lauge siedet man hernach in einem Kupffernen Kessel/ und wenn sie in vollem Kochen/nimmt man mit einer löcherigten Schaum-Kehle den Schaum und das Unsaubere wol ab/ läst sie ferner so lang kochen/ biß einer ein Messer darein stecket; daß der Tropffe gleichsam daran gefriere und behencken bleibe/ so dann ist sie genug gesotten; folgend muß man ein Quartier Wein-Essig darein gieffen/ so treibet sie noch mehr Unsauberkeit von sich/welche dann mit dem Schaum-Löffel wieder abgeschäumet wird/ darauf muß man den Kessel vom Feuer nehmen/eine Kanne Wasser hinein gieffen/den Kessel wol zudecken/ und eine Viertelstund also stehen lassen/ so fällt der schwehre Unflat vollends auf den Boden/ hernach gieffet man die saubere Lauge in ein rein Geschirr/ und läst sie 24. Stund stehen/ so schießt der Salpeter in kleine Stengel/ und wird von dem ersten Sud roher Salpeter genennet. Vide Braun part. 5. cap. 1. Mieth part. 2. c. 50. Simien part. 1. pag. 51. usque ad 58. Buchner part. 3. pag. 20.

CAPUT II.

Wie der Salpeter zu läutern.

Man nimmt etliche lb. Salpeter/ thut solchen in einen Kessel oder Topff/und gießt so viel Wasser

fer darauf/ daß er eine quere Hand bedecket ist / zu jedem lb. Salpeter zum wenigsten 1. lb. Wasser; läset also den Salpeter zergehen / und sein über einem Feuer gemach kochen / muß aber wohl abgeschauet werden; einige giessen im Kochen etwas Essig/ Alaun oder Brandwein darein / wann kein Schaum mehr auffommet / läset man das Wasser noch so lange kochen bis $\frac{1}{2}$. oder die Helffte verrauchet / läst es hernach durch einen wollenen Sack in ein verglastes Gefäß lauffen / und stellet das Gefäß an einen kühlen Ort / so werden innerhalb wenig Tagen schöne / durchsichtige / Crystallen als Eißzapffen daraus / man muß aber das Wasser davon abgiessen / nachmals läset man dieselbe an einem warmen Ort / doch nicht an der Sonne trocknen / das Wasser oder Salpeter-Lauge kan man lassen einkochen / und Salpeter daraus machen / oder man kan in derselben Stroh / Flachs / Luder oder Segspähne darinnen kochen. Will man den Salpeter schnee-weiß läutern / nimmt man für 1. gr. Kaliken-Stein / 1. gr. Weinstein / und 3. lb. gebrennten Alaun / stößt dieses alles zusammen klein / gießt Wein-Essig daran / und wann der Salpeter im besten Sieden ist / thut man diese Species mit dem Wein Essig darein / so muß alle Unreinigkeit heraus. Vide Braun

P. 5. c. 2.



Caput