

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neue und gründliche mathematische Friedens- und Kriegs-Schule

Gruber, Johann Sebastian

Nürnberg, 1697

Caput III. Wie der Salpeter zu stärcken und zu probiren

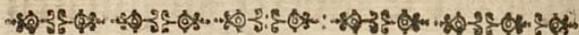
[urn:nbn:de:bsz:31-97907](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-97907)

CAPUT III.

Wie der Salpeter zu stärken
und zu probiren.

MAn thut so viel Salpeter/als man will/ in einen Kessel/und gießt so viel Wein oder Essig darüber/das er bloß über den Salpeter gehe / und mischet es wol untereinander/ machet ein Zeichen in dem Kessel/ wie voll er ist; wenn man nun mercket / daß es halb eingesotten / wird der Wein oder Essig durch ein sauber Tuch in ein rein Geschirr abgeseiget / alsdann findet man das Saltz an dem Boden des Kessels/und der Salpeter gestehet im abgeseigten Wasser / so man hernach herunter geußt/und läßt den Salpeter trucken werden/ so ist er gut und stark. Den selben nun zu probiren / ob er etwann noch Saltz bey sich habe/ oder sonst nicht recht geläutert / geschiehet gemeiniglich wie folget: Man nimmt so viel Salpeter/ als einem beliebt/leget ihn in einen kleinen Hauffen auf ein Bret / und zündet solchen an; wenn nun der Salpeter mit einem schönen blauen und starken klaren Feuer unterwärt in das Bret brennet / ohne Hinterlassung einiger Unsauberkeit / so ist er gut / springet und prasselt er aber/ und hat ein dunckles Feuer/so hat er noch Saltz bey sich/läßt er unsaubern Schaum liegen/ so ist er feist/ und

und hat noch andere Unart bey sich; brennet er gar langsam weg/und thut dem Bret keinen Schaden/so ist er faul. Vide Braun part. 5. c. 3. & 4. Buchner part. 3. pag. 20.



CAPUT IV.

Wie der Salpeter zu brechen.

WAn nimmt einen reinen Kessel / thut soviel Salpeter darein / daß der Boden zum höchsten zwey quere Finger hoch damit bedeckt werde; hernach gieset man so viel Wasser darein/daß es eben über den Salpeter gehe/ setzt es alsdann über ein gelind Feuer/läßt den Salpeter zergehen/nimmt den Schaum fleißig ab/ und läßt die Salpeter-Lauge gelinde kochen / bis es anfängt dick zu werden/ alsdann rühret man ohne Aufhören/bis der Salpeter zu einem weissen Sand oder Mehl wird / hernach nimmt man den Kessel vom Feuer wieder ab / schüttet den Salpeter auf ein Bret fein weit und breit aus/und läßt ihn erkalten. Vide Braun part. 5. c. 6. Buchner part. 3. pag. 18.

