### **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

#### Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

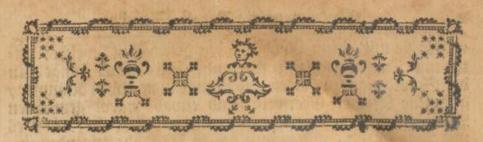
### **Gründliche Anweisung zur Lust-Feuerwerkerey**

Bluemel, Johann Daniel Höckely, Michael Straßburg, 1771

VD18 10549919-001

§. 2 Wie der Salpeter zu Mehl gebrochen wird

urn:nbn:de:bsz:31-100989



# Erftes Rapitel.

S. I.

## Von dem Salpeter.

er Salpeter ist ein Körper, welcher zu der sogenammen mittelsalzen gehört. Er besteht theils aus einem sauren Geiste, der unter dem Namen des Scheidwassers bekannt ist, theils aus einem feuerfesten laugenhaften Salz. Er enthält sehr viele und zusammen gepreßte Luft in sich. Dieses zeigt sich gar deutlich, wann er mit Schwefel und Kohlen gemischt wird.

9. 2.

## Wie der Salpeter zu Mehl gebrochen wird.

Man schüttet geläuterten Salpeter in einen reinen kupfers nen Kessel, stellet denselben auf einen Drenfuß, und gießt auf den zu kleinen Stücken gestoßenen Salpeter reines Fluß Basser, oder auch Brunnenwasser, bis einen Finz ger hoch darüber steht, machet ein kleines Feuer unter den Kessel, läst ihn nach und nach schmelzen, dringet nachmals ein stärkeres Feuer darunter, daß die Masse kochet, und rühret

rühret sie mit einem Spadel, oder Brechscheit, welches un= ten mit Rupfer beschlagen senn muß, ofters um. Fangt nun der Salveter an zu kochen, so nimmt man etwas Kampfer, gestoßene Maun, Eperweiß, und etwas warm gemachten Wein-Effig, und gießt es zusammen in den Keffel, rührt es mit einander um, und nimmt den in die Sohe ffeigenden unreinen Schaum, durch eine mit Lochern versehene fupferne Kölle, oder Schaumloffel ab, vermehret das Feuer, und rei niget den Salpeter beständig mit der Rolle. Man halt auch faltes Waffer in Bereitschaft um von demfelben etwas zu dem Salpeter zu gießen, so er aus dem Reffel steigen wollte. Wann er alsdann anfängt zu blattern, fo rührt man ihn beftandig mit dem Brechscheit um, damit er fich nicht an den Keffel ansetze, und so dieses ja geschehen sollte, nimmt man so fort den Reffel vom Feuer, und sucht das Angesetzte mit dem Spadel wieder los zu machen. Je dicker nun der Gal peter wird, defto weniger Feuer halt man unter dem Reffel, und bestomehr Fleiß wendet man an, den Galpeter von zwo Berfonen links und rechts beständig rühren zu laffen, Die, wann sie mude worden, abgeloset werden muffen, damit das Umrühren in gleicher Starte fort daure. Mit Diefer Arbeit Sihrt man ben einem fleinen Feuer fo lange fort, bis der Galpeter trocken, und zu einem Mehl worden ift, auch nicht mehr rauchet, und wie Sand stäubet. Endlich läffet man den Salpeter erkalten, man laßt ihn durch ein Haarsieb laufen, und verwahrt ihn in einen holzernen Gefäße an einem trocke nen Ort. Goll er nun gut zu gebrauchen fenn, so wird erfordert, daß er trocken, leicht, weiß, und klar sey.



S. 3.

immoend

the durd

Will m

man in Lexpenti

auf eine

etwas a

davon a

Die

Ruerne

geln ge

man Ki Shirfi

man pu oder im wehlet of im Dun man die der Son

tung, da