

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Deutliche Anweisung zur Feuerwerkerey**

**Stövesandt, J. C.**

**Halle, 1748**

§. 8. Von dem Schwefel

[urn:nbn:de:bsz:31-101029](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-101029)

peter von 2 Personen beständig rühren zu lassen, die, wann sie müde geworden, abgelöset werden müssen, damit das Umrühren in gleicher Stärke fortdaure. Mit dieser Arbeit fähret man bey einem kleinen Feuer so lange fort, bis der Salpeter trocken und zu einem Mehl geworden, auch nicht mehr rauchet und wie ein Sand stäubet. Endlich lässet man den Salpeter erkalten, sichtet ihn durch ein härines Sieb, und verwaret ihn in einem hölzernen Gefässe an einem trockenen Orte. Die übergebliebene Salpeterbröcklein sind gut, die frisch gezogenen Luntten (Cap. 3) damit zu bestreuen, auch die Sägespäne, welche unter die Feuerwerksfäße kommen, darinnen zu kochen.

Anmerkung.

## §. 8.

Von dem Schwefel.

Unter dem Schwefel ist der hochgelbe, citronenfarbigte, leichte, und inwendig glänzende der beste, hingegen der röttliche, graulichte, schwere, und mürbe geringer und schlechter. Einige nemen den Schwefel, stossen ihn in einem Mörser klein, schlagen ihn durch ein Sieb, und gebrauchen ihn, so wie er da ist, ohne fernere Zubereitung, zu den Feuerwerksfäßen; andere aber erkennen ihn also nicht vor tauglich, und lassen daher in einem kühnen Kessel ein wenig Wachs und Terpentin zerfließen, schütten den Schwefel hinein, schmelzen ihn auf einem kleinen Feuer, reinigen denselben mit etwas gestossenem Alaun, und nemen den unreinen Schaum davon ab; noch andere thun zu dem geschmolzenen Schwefel etliche Loth Quecksilber, welcher in Schwefel getödtet worden, rühren es untereinander, gießen etwas Brantwein dazu, schütten den Schwefel in ein andres reines erwärmtes Gefäß, rühren ihn nachmals mit einem Eisen beständig, und brechen ihn also, daß er sich wie ein Mehl sichten lässet.

## §. 9.

Von den Kolen.

Zu den Kolen wird ein gesundes tannenes Holz erfordert. Die Stücke werden einen Fustlang geschnitten, und 2 Finger dick gespalten, auch von Aesten, Rinden, und Kernen gesäubert, und einige Zeit unter einem Schuppen getrocknet. Wenn man brennen wil, so legt man ein Theil davon kreuzweise in einen eisernen Topf, zündet die darunter gelegten Spä-