

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommene Geschütz-, Feuerwerck- und Büchsenmeisterey-Kunst

Vollkommene Geschütz- Feuerwerck- Und Büchsenmeisterey-Kunst

Siemienowicz, Kazimierz

Franckfurt, 1676

Caput IV.- Wie der Salpeter in Mehl zu brechen

[urn:nbn:de:bsz:31-108041](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-108041)

Der erste ist/das man den Salpeter nicht als man will/thut so viel in einen Kessel und geußt so viel süße Wasser zu/das es den Salpeter auflösen kan/mã geußt auch etliche Becher von der vorher geschriebenen Lauge die aus Asche/ungeleschten Kalck/und Alaun gemacht/hinzu. Denn leget man Feuer unter/und kochets biß der Salpeter zergangen und anfänget zu schäumen / hernach muß ein zimlich weit hölzern Gefäß zur Hand seyn welches also muß gesetzt werden/ damit noch ein anderes unter seinen Boden/der in der mitten ein Loch haben soll/unter gesetzt werden könne. Darcin thut man so viel gewaschenen und wol gesäuberten Sand / das er einer queren Hand hoch in dem Fasse liege/bedecket den mit einem Leine Tuch/und geußt das Wasser/darinn der Salpeter solviret aus dem Kessel in das Faß/ so wird es sachte in das untergesetzte Geschirr tropfen/und in dem es durch den sand somit den Leinwad bedecket/gehet/alle schädliche focces und das irrdische Salz zurück lassen.

Aus dem untern Geschirr wird es wieder in den Kessel gegossen/und wie vorher gekocht/so lange biß es gerinnen kan. Letzlich solls in lange hölzern Gefäße oder Mulden/ wie in vorigten Cap. gedacht/ausgegossen werden/und darin erkalten/so wird man nach 2. oder 3. Tagen einen Salpeter finden/der viel reiner als zuvor/die zurück gebliebene Lauge wird ferner eingekocht. Will man aber den Salpeter noch reiner und stärker haben/so muß man diese operation etliche mahl wiederholen/und alle Umstände/derer bey dieser andern einlochung gedacht worden/wohl in acht nehmen.

Der andere Begißt dieser: Man thut den Salpeter in ein kuppfern oder eisern/oder in ein irrdenes verglasurt Geschirr/und giebt ihm nach und nach stärker Feuer/biß das Salz fleußt/und anhebt zu kochen/denn nimt man etwas von subtil gepülverten gemeinen Schwefel/und wirfft ihn auf den geschlossenen Salpeter/so wird er alsbald sich einzünden und alle Fettigkeit oder schädlich irrdisch Salz/so der noch nicht gnugsam gerinigete Salpeter bey sich haben wird/verbrennen und ihn schon läutern. Das Schwefel auffwerffen kan etliche mahl wiederholer werden. Endlich gießt man den geschmelzten und gereinigten Salpeter auff einen glatten Marmel/ oder eiserne und kupfferne Bleche/oder in etliche Metallene oder irrdene glasurte Geschirre/und läßt ihn daselbst erkalten. So überkômmt man einen Salpeter der an Farbe und Härte fast wie ein weißer Marmel oder Abaster.

CAPUT IV.

Wieder Salpeter in Mehl zu brechen.

Thue den geläuterten Salpeter in einen Kessel so über einen Dofflein stehet / über glüende Kohlen/ und blas mit der Balge wacker zu/ biß er wol erhizet und rauchet/auch nachdem die Feuchtigkeit davon anfänget weiß zu werden. Er muß auch unter dem Trocknen mit einer hölzern oder eiserne Spatel umbgerühret werden / und damit er nicht schmeltse von Boden los gestossen werden. Gieß darnach so viel klar frisch Wasser drauff/das der Salpeter bedecket werde/wenn er aber zergangen/und von kochen beginnet dicklich zu werden so muß er mit einer hölzern Spatel so geschwind als möglich ohne unterlaß gerühret werden/biß er ganz zu einem trocknen Mehl wird.

CAPUT V.

Wieder Salpeter aus dem Mauer Saltz zu machen.

An samle dieses Saltzes oder Blumen von den Mauern/so an feuchte und unterirdischen Orten stehen/eine gute Quantität/ man kans auch aus Schut und alten Mauer Stücken von dem Kalck und Ziegeln samlen/wie solches Petrus Sardi ein Römer/ zu Brüssel in Brabant gesehen/wie er im dritten Buch am 40. Cap.seiner Artillerie bekennet. Darnach kocht man eine Lauge auß ungeleschten Kalck und gemeinen Wasser/und läutert die wie sichs gebühret. Wenn nun der Salpeter in ein Faß/das am Boden durchlöcheret/und auff solche Art wie ich in diesem andern Capitel gnugsam beschrieben/ gethan/ gießet man die Lauge darauff / und rühret mit einem hölzernen Spatel alles wol durch/biß der Salpeter in das Wasser sich solviret/und läßt darnach alle Feuchtigkeit in das untergesetzte Geschirr tropfen/solches schläget man alsdenn in Kessel und kocht sie erstlich mit sanfften/ hernach mit stärckern Feuer/biß sie stark und dicke genug. Das übrige wird nach vorhergegebenen Regeln vollbracht.

Von diesen Saltz haben auch vor alters die Weibsbilder etwas gewußt/wie Valerius von der Jungfer Maxima, der Emilia untergebenen/im 1. Buch am 1. Cap. erzehlet/das als sie die Vestam angruffen/und ihren besten Schleyer auf den Herd geletet/das ausgeleschte Feuer wird angebrant/das habe schreibet er geschehen können/so sie eine alte Wand abgeschabt und mit dem Mehl (so auch Mauer