

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 XXIX.- Wie die Stopinen zu den Feuerwercken zuzurichten

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

CAPUT XXVII.

Wie die Luntten zuzurichten/das sie ohne allen Rauch und Gestanck
brennen.

Nimm etliche Kannen groben Sand/oder röthlichen Kieß/der offi geschlemmet/gewaschen/und von allen Unfladt gesäubert / und wiederumb getrocknet sey: Thu ihn in einen unverglästen irdenen Hasen/auff den Sand lege die Luntten / entweder gemeine oder aus Baumwolle gemacht/ und Schneckenweise herumb geleyet; doch also/das zwischen der Luntten überall ein halber Finger breit Raum bleibe/damit sie einander nicht berühre/sondern gleichweit von einander stehe. Schütte wieder eine gute Quantität des vorgedachten Sandes drein und lege wiederumb wie vor gemeldt/ andere Luntten auff den Sand. Das continuire so lange / eines umb das andere zu legen / biß der Topff voll sey; hernach decke ihn mit einer töpffernen Stürze zu/und vermache die Fugen mit Luto Sapientiar. Wenn der Topff nun also fertig/so schütterings umbher glüende Kohlen und laß ihn also etliche Stunden stehen; darnach läst man ihn von sich selbst erkalten und wenn er kalt worden/so nimt man die Stürze weg/schüttet den Sand aus und nimbt die Luntten heraus. Fast dergleichen Proceß hält man auch mit den gemeinen Schwämmen/nur das sie in länglichte Stücke müssen geschnitten werden/in einen irdenen Topff auff Sand geleyet/ und wie izt von den Luntten gesagt/bey dem Feuer müssen ausgebrandt werden. Ein klein Stücklein von diesen Schwämmen/oder ist beschriebenen Luntten / angezündet / und in Wachholder Asche vergraben/brennet etliche Stunden lang ohn allen Rauch und Gestanck/und dürffen der äusseren Luft nicht gar viel; und können also überall heimlich verborgen werden / nachdem es die Gelegenheit giebt oder die Noth erfordert.

CAPUT XXVIII.

Wie die Zünd-Schwämme zuzurichten.

Sie grossen un alte Schwämme/die man an den Esche/Hageichen/Lerchenbaum/Sichel/Direk/und andern Bäumen wachsen siehet/werden zuvor in der Feuer-Mauer geräuchet / hernach in Stücken zerschnitten/und mit einem hölzernen Hammer offi und wol geschlagen. Darnach läst man sie in einer starcken Lauge/darbey ein gut Theil Salpeter/bey einem gelinden Feuer sieden / biß alle Feuchtigkeit davon. Endlich werden sie auff hölserne Bretter geleyet und in einem mittelmässig warmen Ofen getrocknet/und wiederum wie vor mit dem hölzern Hammer wol geschlagen biß sie alle Härte ablegen und weich werden und zum gewöhnlichen Gebrauch auffbehalten.

CAPUT XXIX.

Wie die Stopinen zu den Feuerwercken zuzurichten.

An läst zuvor aus flächsen oder hänffen Werck oder Baumwollenen zwey oder 3. Fäden starck Stricke machen/die nicht gar zu sehr gedrehet/die thut man in einen neuen verglästen Topff/4. Theil Essig von weissen Wein/Urin 2. Theil/Brandwein 1. Theil, geläuterten Salpeter 1. Theil Mehl Pulver 1. Theil/und kocht sie bey einem starcken Feuer biß alle dabey gewesene Feuchtigkeit eingekocht. Hernach wird auff eine hölserne Taffel von dem besten Mehl Pulver gestreuet/und werden die Stopinen aus dem Topff genommen/auff der Taffel in dem Pulver gewälset und damit bedeket und ander Sonne getrocknet/die Stopinen die also zubereitet/verbrennen sehr geschwind/wenn man derohalben will / das sie etwas länger brennen sollen/so muß man diese Feuer speise etwas schwächer zureichten. Und wird also genug seyn / wenn die Stopinen nur in Essig und geläuterten Salpeter auffgefotten / hernach mit Mehlpulver bestreuet/und getrocknet werden.

Es ist auch noch eine andere Art Stopinen/die nicht in Stricke gedrehet wird / sondern nur ungedrehet und offen in vorgemeldten liquoribus gekocht/oder in starcken Brandwein etliche Stunden eingeweicht/und zuletzt mit guten Mehlpulver bestreuet/getrocknet wird. Bißweilen wird zudem Brandwein ein wenig Arabisch Gummi oder Tragacanth gethan/wenn man solche Stopinen verlanget/die nicht leicht auszuwirren/sondern fest beyfammen halten.

Es beschreibet/Franciscus Joachimus Brechtel/im andern Theil seiner Büchsenmeisterey im 2. Cap. eine Art Stopin/die sehr langsam brennet/auf folgende Weise: Nimm Mastix 2. Th. Colofoniü 1. Th. Wachs 1. Th. Salpeter 2. Th. Kohlen 2. was gestosse un gemahle werde kan/ soll gestosse un in ein subtile Mehl gebracht werde/ hernach vermischt man alles wol zusammen/ un läst es bey dem Feuer

zergehen/darnach ziehet man einen flächsenen oder hänffenen dicken Faden durch die zerlassene Materie/ und trücket den Faden in dem Gefäs zu boden/ diß widerholet man so oft biß er so dickt werde/ wie ein gemeiner Wachsstock/wenn nun solche gebraucht sollen werden/ so werden sie zu erst angezündet/darnach die Flamme ausgeblasen/und die glimmende Kohle behalten.

CAP. XXX.

Wie das *Lutum sapientie* zu machen.

Es wird getrockneter und gepülverter Thon mit ein wenig Scheerwolle/ die die Tuche abgehelt/ vermischet/darzu wird ein wenig Pferdeoder Esels Mist/un Feilspäne gethan/hernach mit etliche Weissen von Eyern geknätet / und die gläserne oder irdene Geschirr die man ins Feuer setzen will damit überzogen weil es noch frisch und feuchte/und sich handeln läset. Oder man nimt Topffer Loh 4. Theil/gemeine Aschen 1. Theil/trocknen Pferde oder Esels Mist 1. Theil/ gestossen Ziegel Mehl oder Eisenfeile ein wenig/und ein wenig Scheerwolle / diß rühret man erstlich mit einem Holze wol durcheinander/hernach mit der Schauffel/und machet einen Teig davon/wenn es nun wol durcheinander gemenet/so leget mans auff eine feste Bank oder Mauer / und durcharbeitet und zerstöset es wol mit der Schauffel/biß es genug hat.

CAP. XXXI.

Von etlichen bewehrten Mitteln wieder den Brand / wenn man sich mit Pulver/Schwefel/glüenden Eisen/heissen Bley/oder dergleichen verbrand.

Aus engner Erfahrung.

1. **A**n läset Schweinefett/in gemeinem Wasser bey linden Feuer etliche Stunden kochen/darnach nimbt mans weg/und läst es drey oder 4. Nacht unter den klaren Himmel stehen/ alsdenn läst mans in einetopffernen Gefäs über dem Feuer zergehen/wenn es zergangen seihet man es durch eine Leinwad über frischen Wasser/wäscht es etliche mahl/ und reiniget es gar wol/ biß es schön weiß und hebt es in einen irdenen oder gläsernen Gefäs auff/wenns hernach die Noth erfordert/ so salbt man den verbrandten Ort wol damit.

2. Nimm Wegebred Wasser/Welsch Nuss Del/ana. so viel genug.

3. Nimm Pappeln und Rosen Wasser/Federweiß/ana. so viel genug/ mische es mit Ey Weiß wol durcheinander.

4. Nimm Lauge/die bloß aus lebendigen Kalk und gemeinem Wasser gemacht darzu thue ein wenig Hauff Del/Baum Del/Lein Del/und das weiß von etlichen Eyern/rühre alles wol durcheinander / und salbe den verbrandten Ort damit. Alle diese Salben heilen den Brand ohn allen Schmirzen/und lassen kein Mahl zurücke/wie ich an mir selbst erfahren.

Aus andern Autoren.

1. **N**imm Baum Del 1. Theil/ süsse Mandel Del 2. Theil/Zwiebelsafft 2. Theil/ Bernuß 1. Theil/ schmiere dich damit. Wenn aber Blasen oder Geschwulst darbey wären/ so hilfft diese Salbe: koch in Baum Del eine gute Quantität von der andern Rinde des Hollunders / seihe es hernach durch/und thue darzu 2. Theil Bleyweiß/Bleyasche und Silberged ana. 1. Theil/ mische es in einen bleynernen Mörser/und mache eine Salbe daraus/ die Blasen darff man weder den ersten noch den andern Tag auffmachen / sondern den dritten oder 4ten/ denn bißweilen zergehen sie von bloßer Zertreibung. Leonhardus Borallus von den Musqueten Wunden/im 21. Cap.

2. Nimm zerlassenen Speck/der in Nachtschatten Wasser gegossen 3j. Bley Del 3j. und mische es.

Oder nimb Vogel Leimb/Pilsen Kraut/Wurz/ und rothe Mohlblumen / ana 3j. Salpeter 3j. mache mit Campffer Del eine Salbe davon.

Oder nimb den Safft von Zwiebeln/so in der Asche gebraten 3j. Nuss Del 3j. mische es.

Oder nimb Eppich Blätter/so mit Wegebred Wasser zerstoff 2. Handvoll/ 1. lb. öl/ koches in 4. 3. weissen Wein/biß der Wein eingekocht/zuletzt thue etwas Wachs dazu/das es eine Salbe werde.

Oder nimb zerlassenen Speck/ so in Mangold und Kautensafft gegossen 3j. Milchroomen 3j. Mucilag. von Quitten Körnern und Tragacand ana 3j. und vermische es.

Joseph Quercetanus in Sclopetar.