

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

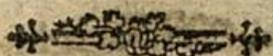
ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1790

LII. Die Verfertigung des Hornleims.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10024



welcher, da auch das ölige Wesen des Mistes durch die Hitze aufgelöset worden, sich mit dem flüchtigen Brennbarren desselben vermischte. Auf der Straße hatte sich dieser brennbare Dampf ungehindert ausbreiten, und in die freye Luft steigen können; inwendig aber hatte er durch das Loch in den Keller dringen, und da wegen des verschütteten Lochs kein Zug gewesen, daselbst bleiben, und sich immer mehr und mehr anhäufen müssen. Bei der größten Hitze, am 27. Jul. hatte er sich am meisten gehäufet, und den höchsten Grad seiner Brennbarkeit erreicht. Da es nun gerade an diesem Tage geschah, daß eine Flamme hinzu kam, so mußte er sich entzünden, und mit einem Knall ausbreiten.



LII.

Die Verfertigung des Hornleims.

Unter dem Hornleim versteht man denjenigen Leim, der aus den Lederabgängen der Lohgerber, Pergamentmacher, und Weißgerber verfertigt wird, und der wegen seines Ansehens, und seiner Steifigkeit diesen Namen erhalten hat, im Gegensatz des Fischleims, oder der Hausenblase. Die Verfertigung desselben geschieht auf folgende Art: Die Lederabgänge, oder das Leimleder,

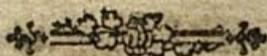
leder,



leder, wird zur Bereitung des Hornleims in Wasser abgewaschen, und so, wie die Felle, in den Kalkächer gebracht. Je länger sie hierin liegen, desto besser werden sie zum Leim kochen, und sie können allenfalls ein halbes Jahr darin liegen. Nach dem Aeschern werden sie rein gewaschen, alsdann in einen vierkantigen Korb geworfen, und mit Steinen beschwert, damit das Wasser ausgepreßt werde, und hierauf werden sie in freier Luft auf Horden geworfen, und windtrocken gemacht. Nun wird auf den Boden eines eingemauerten großen Kessels, Stroh gelegt, und auf dieses der Kessel mit Leimleder, bis an den Rand mit Wasser angefüllt. Anfänglich wird ein starkes Feuer unter dem Kessel angezündet; wenn es aber anfängt zu kochen, so wird das Feuer gemindert, damit das Leder nicht anbrenne. Merkt man, daß noch nicht Lederabgänge genug im Kessel sind, die dem Leim die gehörige Dicke geben, so schüttet man noch mehr hinzu. Man läßt es drey bis vier Stunden kochen, und alsdenn stellt man folgenden Versuch an: Der Leimkocher gießt von dem gekochten Leim etwas in eine Eierschale, und setzt es an einen kühlen Ort. Gerinnt der Leim, setzt er eine Haut, und hat er eine gelbe Farbe, so ist er gut und genug gekocht. Man giebt dem gelben Leim vor dem weissen den Vorzug, daher werfen einige

Weiß-

Welscher auch etwas Gummigutti in den Kessel. Wenn nun der Leim gekocht ist, so wird ein kleiner Korb auf ein Gefäß gesetzt, auf den Boden des Korbs Stroh gelegt, und das Leimleder, nebst seiner Brühe in den Korb geschüttet, daß also die Brühe durch den Korb in das Gefäß abläuft. So bald sich das Leimwasser gesetzt hat, öffnet der Gerber den Zapfen des Fasses, und zapfet das klare Leimwasser entweder in eine Mude, oder besser in eine hölzerne vierkantige Form, die etwa ein Paar Fuß lang, einen halben Fuß breit, und drey Zoll hoch ist. Hierin bleibt es eine Nacht stehen, damit es gerinne. So bald der Leim, nach dem Gerinnen, steif ist, schneidet man ihn stückweise aus dem Gefäß, legt jedes Stück mit der hohen Kante auf ein Brett, und zerschneidet es, mit einem feinen Messingdrath, in Scheiben; die geschnittenen Scheiben werden auf Horden getrocknet, und von dem Eindruck des starken Bindfadens, der die Horden durchkreuzet, erhalten sie die Vertiefungen, die man an dem trocknen Leim bemerkt. Man muß ihn im Schatten trocknen, weil er in der Sonne schmelzt. Sorgfältig muß man sich auch hüten, daß er nicht beregnet werde, und er muß daher bei feuchter Bitterung auf den Horden umgewendet werden. Wenn der Leim hiedurch nicht austrocknen will, so zieht der Gerber die Leimscheiben



ben auf Bindfaden, und hängt sie auf. Der gelbe holländische Leim hat den Vorzug vor allen übrigen Leimarten. Vielleicht würde aber der deutsche Leim besser seyn, als er zum Theil wirklich ist, wenn man eine Auswahl der Lederabgänge träfe, an Statt daß man alle Lederabgänge vermischt in den Kessel wirft. — Das ausgekochte Leimwasser wird zuletzt nochmals mit Wasser gekocht, und die schwache Brühe, die man hier von gewinnt, nimmt man bei dem nächsten Leimkochen, als Wasser.



LIII.

Einen Pflaumenbaum zur Winterszeit im freien Garten mit seinen Früchten grün und frisch zu erhalten.

Man wählet sich im Garten einen Pflaumenbaum, welcher voll Früchte ist. Die Früchte aber müssen noch nicht völlig reif seyn, sondern erst anfangen, blau zu werden. Um diesen Baum herum macht man ein Lattenwerk, und bedeckt es etwa $\frac{3}{4}$ Ellen hoch mit trockenem Heu, so, daß es einem Heuschober gleicht. Fällt Schnee, so läßt man selbigen darauf liegen. Auf der Erde läßt man eine Oeffnung, durch welche man