

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

LXX. Wie das japanische Papier gemacht wird.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10147



erkünstelte Farbe von der natürlichen ziemlich unterscheiden. Kapern, welche diese Eigenschaften nicht haben, sind alt und verdorben. Sie werden ihres bitterlichen Geschmacks ohnerachtet, doch für eine Delikatesse gehalten, und bekanntlich zu mancherley Speisen gebraucht. Sie sollen auch den Appetit vermehren, und die Verdauung befördern. Bey uns macht man die Blüthknospen von dem Ginster (*Genista*) und einigen andern Gewächsen, ebenfalls wie Kapern ein. Die Früchte des Kapernstrauchs haben die Benutzung mit den Oliven gemein.



LXX.

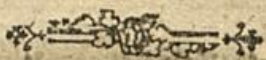
Wie das japanische Papier gemacht wird.

Die Pflanze, woraus dies Papier gemacht wird, heißt Kaadsi ⁽²⁾, Papiermaulbeerbaum. Er wächst in Japan, China, und auch in einigen Südseeinseln. Die Blätter sind herzförmig, der Rand sägenförmig gezähnt, oben schwarzgrün, und geädert und wollicht. Die größern 10 Zoll lang, 7 Zoll breit. Die Stiele von der Dicke eines Gänsefiels. Vermuthlich sind die verschiedenen Blüthkästchen auf beson-

(2) *Morus papyri fera* Linn.

besondern Bäumen anzutreffen; denn die in den Harbkeschen Pflanzungen befindlichen Stämme tragen allein männliche Blumen. Sie kommen in kleinen, etwas über einen Zoll langen Kästchen im Junius aus den Achseln der Blätterstiele auf sehr kurzen Stielen zu vielen Stücken gemeinschaftlich hervor. Ihre Blumendecke ist grün; die Staubfäden weiß, und der Staubbeutel gelblich. Die Früchte werden in Japan im Junius und Julius reif, haben die Größe einer dicken Erbse, sind mit einer Menge purpurfarbiger Haare umgeben, und haben einen angenehmen Saft. Das Samenkorn ist im Anfange grün, und bey der völligen Reife der Beeren purpurfarbig braun. Die äußere Rinde der Zweige ist aschfarbig weiß, das Holz gelbweißlich, und sehr hart. In Japan pflanzt man sie durch Stecklinge fort, welche bald Wurzel schlagen. Man bauet den Baum dort auf Hügeln und Bergen an. Der Wuchs der Zweige ist stark. Der Baum selbst wird in Japan zu anderthalb Klafter hoch. Für unsren nördlichen Himmelsstrich ist er zu weichlich.

Der Nutzen, den die Japaneser von der Anzucht dieses Baums haben, besteht in der Kunst, aus der Rinde verschiedene Arten von Papier durch das Einweichen und Kochen zu verfertigen. In jedem Jahr, nach Abfall der



Blätter, schneidet man die jungen Zweige, die wenigstens 3 Fuß lang sind, ab, und macht daraus kleine Bündel, um sie zum Kochen ins Wasser mit Asche zu legen. Wenn sie eher trocken, als man Zeit hat, sie kochen zu lassen, so legt man sie 24 Stunden lang in gemeines Wasser, um ihnen Feuchtigkeit zu geben. Diese Bündel sind fest zusammen gebunden, und werden stehend in einen großen und weiten Kessel gestellt, der wohl zugedeckt seyn muß. Man läßt sie lange Zeit kochen, dergestalt, daß die Rinde, indem sie schwindet, einen halben Zoll vom Holze am Ende eines jeden Stocks blos läßt. Nun läßt man sie an der Luft kalt werden, schälet sie ab, und läßt die Rinde 3 bis 4 Stunden im Wasser weichen. Wenn sie gehörig erweicht ist, reibt man die schwärzliche Haut ab, die sie bedeckt, und sondert zugleich die starke Rinde, welche von einem Jahrgewächse ist, von der dünnen und zarten Rinde der ganz jungen Zweige ab. Die erstere giebt das weißeste und beste Papier. Die letztere ein schwärzliches von ziemlicher Güte. Auch die ästigen, groben und fehlerhaften Theile werden ausgesondert, um das gröbste Papier daraus zu machen. Wenn die Rinde hinlänglich gereiniget, zubereitet, und nach ihrer verschiedenen Beschaffenheit in Ordnung gebracht worden ist, läßt man sie in einer klaren Lauge kochen.

chen,

chen. Während der ganzen Zeit, da sie kocht, rührt man sie mit einem großen Rohr, und gießt von Zeit zu Zeit klare Lauge hinein, um das Aufkochen zu dämpfen und niederzuschlagen, und den Verlust der Ausdünstung zu ersetzen. Die Rinden läßt man so lange kochen, bis sie bey leichter Berührung mit den Fingern, zergehen, und sich nach Art der Flocken, oder wie ein Haufen aufgelöster Fasern, trennen. Die in der Lauge gekochte Rinde muß nun gewaschen werden, wobey aber viel Aufmerksamkeit erfordert wird. Ist sie nicht gewaschen, so wird das Papier zwar stark, und bekommt Härte und Festigkeit, aber es ist grob, und von schlechtem Werthe. Wird sie gar zu lange gewaschen, so giebt sie weißes Papier, das aber fließend, und zum Schreiben wenig tauglich ist. Der Teig wird in einem Glasse mit Hülfe einer Art von Wanne oder Sieb gewaschen, und beständig mit den Armen so lange umgerührt, bis er zu der Festigkeit einer Wolle zergangen ist. Um das feine Papier zu machen, wäscht man diese Materie zum zweyten Male, aber statt des Siebes in einer Leinwand, weil, je mehr man wäscht, desto mehr die Rinde zertheilt wird, so, daß sie endlich ganz durch das Sieb hindurch laufen würde. Knoten, Nester, Flocken, und andere fremde Theile werden sorgfältig ausgesucht. Die hinreichend gewaschene



Materie wird nun auf einen sehr dicken und recht glatten hölzernen Tisch gelegt, wo 2 oder 3 Personen sie mit Stöcken von sehr hartem Holze schlagen, bis sie so dünne und fein wird, daß sie dem Papier gleich kömmt, welches durchs starke Einweichen im Wasser gleichsam in einen Brei verwandelt worden ist, und fast keine Festigkeit und Härte mehr hat. Die solchergestalt dünne gemachte Rinde wird mit dem zähen und leimichten Saft des Reißes, und mit dem Saft der Wurzel Dreni, der auch sehr zähe und leimicht ist, in eine Bütte gethan, und alles mit einem Rohre dergestalt unter einander gerührt, bis eine flüßige überall gleichförmige Substanz daraus entsteht. Anfänglich bedient man sich dazu einer engen und schmalen Bütte, nachher aber gießt man den Teig in eine größere. Aus dieser schöpft man die Bogen, einen nach dem andern, mit Formen, die von Binsen gemacht sind, und Nicß genannt werden. Um die Bogen zu trocknen, legt man sie in Ballen auf einen, mit einer doppelten Matte bedeckten Tisch, und zwischen jeden Bogen ein kleines Stück Rohr, das aber etwas über den Rand hervorragt, um die Bogen damit aufzuheben, und einen nach dem andern heraus zu ziehen. Jeder Ballen ist mit einem Brette von der Größe und Figur der Bogen bedeckt, auf welches man Gewichte, die stufen-



fenweise immer schwerer und schwerer sind, legt, um das Wasser heraus zu pressen. Den andern Tag nimmt man die Gewichte ab, hebt die Bogen nach einander auf, und wirft sie auf lange, dazu besonders gemachte Bretter, welche in die Sonne gestellt werden, und wenn die Bogen vollkommen trocken sind, legt man sie in Haufen, beschneidet sie rund herum, und hebt sie zum Gebrauch auf. Das japanische Papier ist sehr stark, so, daß man Stricke davon machen, und einige Arten für Zeuge von Wolle oder Seide ansehen könnte. Man macht davon auch so große Bogen, daß sie hinreichen würden, ein Kleid daraus zu verfertigen.



LXXI.

Etwas zur Geschichte der Holzschnitte.

Ein Holzschnitt ist bekanntlich ein Abdruck einer Holzplatte, welche so ausgeschnitten ist, daß die Umrisse und Schraffirungen der Figuren, wie überhaupt alle Züge, die sich auf dem Papiere ausdrücken sollen, erhaben stehen, und die Fläche des Holzes ausmachen; dahingegen dasjenige, was weiß bleiben soll, tief gegraben, oder ausgehöhlt ist.

F f 5

Den