

Der Leimfieder.

Diejenigen Handwerker, welche Thierhäute bearbeiten, vorzüglich der Roth- oder Loh- und Weißgerber, sammeln die Lederabgänge, aus welchen man den bekannten Leim siedet. Manche Gerber aber mögen mit dem Leimfieden nichts zu thun haben, weil sie entweder keinen bequemen Platz dazu in ihren Wohnungen finden, oder diese et was schmutzige Arbeit gerne andern überlassen. Das Leimleder wird in Wasser gewaschen, und in eine Kufe oder Fäß, das mit Kaltwasser angefüllt ist, geworfen. Je länger das Leimleder darin liegt, desto besser ist es, sollte es auch ein halbes Jahr dauern; die wenigsten Leimfieder sind aber im Stande, so lange damit zuzusehen. Kommt das Leimleder aus dem Kaltwasser, so wird es nach Möglichkeit rein gewaschen, nachher in einen großen Korb geworfen, mit Steinen beschwert und das Wasser herausgepresst. Nach dem Auspressen wirft man es auf Burden oder einen Boden, um es in freier Luft trocknen zu lassen. Darauf wirft der Leimfieder auf den Boden eines großen eingemauerten Kessels von Kupfer 3 etwas Stroh, damit die Lederabgänge nicht anbrennen: Über diesem Stroh füllet er die Kessel mit Leimleder an, und gießt Wasser darauf, womit der Kessel bis an den Rand angefüllt wird. Das Feuer 4 unter dem Kessel wird anfänglich stark gemacht, nachher aber gemindert, um das Anbrennen des Leimleders zu verhüten. Sollte nach der Bemerkung des Leimfieders der Leim nicht stark genug werden, so thut er noch etwas Leimleder in den Kessel. Nach einem dreibis vierstündigen Kochen gießt der Leimfieder etwas

No. 31.

Glutinis coctor.

Qui bestiarum coria subignas opifices, ex iisdemque cerdones, reliquias, unde gluten notissimum coquitur, colligunt. Plures autem cerdones navare operam glutini excoquendo nolunt, vel destituti aedium spatiosarum commoditate, vel permittentes sponte opus hoc fat sordidum aliis. Bubulorum coriorum reliquiae, aqua lotae, cupae doliove immituntur, quae plena sunt aquae calce dilutae: Eas ibi servari diutissime, si vel per semetre temporis spatium fiat, multum prodedit; sed paucissimi sane, qui gluten coquunt, tantum temporis tribuere huic negotio possunt. Boum coria dissecta ex aqua, calce diluta, deprompta summa cura eluuntur; quo facto in corbem coniecta tantisper faxis onerantur, dum aqua fuerit expressa. Deinde cratibus iniiciuntur vel tabulato, ubi libero caelo siccantur. Postea glutinis coctor fundum aheni cuprei muro firmati, ne coriorum reliquiae comburantur, stramine contegit; super hoc complet ahenum corio bubulo dissecto, susfusaque aqua efficitur, ut ad marginem usque adimpleatur ahenum. Vehementior primo subditur aheni ignis, paulatim minuendus, ut coriorum reliquias ne comburat. Qui gluten coquit, intellecto, id non satis esse tenax, addit coriorum reliquias aheni inclusis, quantum opus esse indicat. De glutine tres quatuorve horas cocto aliquid infundit ovi testae, idque seponit in loco quodam subfrigido; quod ubi spissatum crustam contrahit, luteumque praese ferit colorem, gluten omnium numero absolutum creditur. Fuscum gluten tantum aestimatur, quanti luteum; sunt vero, qui artibus quibusdam inducere colorem luteum calcant glutini. Quibus peractis glutinis coctor fuscum imponit labro, illisque

Le Colleux qui prepare sa matiere.

C'est des tanneurs, que les cordonniers, ou plutôt les saveners recueillent les méprisables restes pour en faire de la colle. Or plusieurs cordonniers et savatiers même, ne sauroient se résoudre à faire de la colle; soit à cause de leurs humbles ou trop étroites maisons; soit parce que le regardent comme beaucoup au-dessous d'eux un métier aussi crasseux que celui là, qu'ils laissent volontiers à d'autres. On lave d'abord les petits morceaux, et les rognures du cuir de boeuf; et puis on le jette dans une cuve ou dans un tonneau rempli d'eau, et entremêlé de chaux. Plus on les y laisse tremper; fut-ce même durant six mois, d'autant meilleure devient la colle, dont les faiseurs n'ont pas assez de patience, pour attendre si long-tems. Lécuire de boeuf, coupé par pièces, et ainsi trempé dans l'eau extrêmement de chaux se lave, et se nettoie avec grand soin; après quoi on le met dans un panier d'osier, et on le charge tant soit peu de pierres, jusqu'à ce que l'eau en soit exprimée; ensuite on le jette sur un tissu d'osier ou sur un plancher pour le laisser bien secher en plein air. C'est alors que le colleur fait usage d'un chaudron de cuivre muni de bon parois; et afin que les rognures de cuir ne se brûlent point, il en couvre le fond de paille sur laquelle immédiatement il met le cuir coupé par pièces et y verse de l'eau jusqu'aux bords du chaudron rempli. On commence d'abord à échauffer le chaudron par un grand feu, qui doit toujours aller en diminuant peu à peu, afin que les morceaux de cuir ne se brûlent point. Dès que le colleur s'aperçoit que la colle n'est pas assez ferme, il y ajoute autant de matiere homogène, qu'il le juge à propos, et aiant fait bouillir le tout encore durant trois ou quatre heures, il en tire une petite quantité pour en faire l'épreuve dans une coque d'oeuf, qu'il expose à la frai-

Il Collajo.

I Ciabattini raccolgono i ritagli, e gli avanzaticci dai conciatori di pelle per fare la colla. Ma i medesimi Ciabattini non sogliono farla, a cagione forse di non avere comodo nella loro Casa troppo picciola ovvero, perchè sdegnano un mestiere che per esser sudicio a loro avviso, e sporco lo lasciano altrui. Lovansi immantamente i rimasugli di pelle di manzo, e poscia gettansi in una tinazza, o in una botte piena d'acqua stemperata con calceina. Quanto più vi si lascia ammollare fosse ancora per sei mesi tanto migliore diventa la colla; che per altro i collaj non hanno pazienza si lunga di aspettare. La pelle di bove tagliata in pezzi, ed in sette, ed ammollata, come abbiamo detto nell'acqua stemperata con calceina si lava, e si purga con grand'attenzione; poscia si colloca in un canestro di vinco, e si carica alquanto di sassi fino a tanto, che l'acqua siane espressa; indi viene messa sopra un canniccio, o sopra un tavolato per farla ben seccare all'aria aperta. Allora il collajo adopera una caldaja di rame ben forte, e perchè gli avanzaticci non s'arrostitiscano cuopre il fondo di paglia sopra cui pone tantosto il cuajo amminutato, e vi vota dell'acqua fino che la caldaja sia colma. Comincia subito a scaldare la caldaja con gran fuoco, che deve alleggerire a poco a poco, affinché i rimasugli di cuajo non brucino. Quando il collajo s'accorge che la sua colla non è abbastanza consistente vi aggiugne tanta materia omogenea, quanta giudica a proposito, ed avendo tutto fatto bollire tuttavia tre, o quattro ore, ne prende una porzioncella per provarla in un guscio di uovo, e la mette al fresco. Se quindi la colla si coagula, e prende un colore giallo, e chiaro come il zafferano, riesce certamente la migliore specie di colla che supera di lunga mano l'altra che è nericeia. Vi sono alcuni che hanno il segreto di dare alla colla cotale colore gial-

Leim in eine Eierschale, und setzt es an einen kühlen Ort: Geringet der Leim, setzt er eine Haut, und hat eine gelbe Farbe, so hat er genug gekocht. Der braune Leim ist nicht so beliebt wie der gelbe; es verstehen aber einige Leimsieder die Kunst, ihn schön gelb zu färben. Hierauf setzt der Leimsieder einen Korb 5 auf ein Gefäß 7, bedeckt den Boden des Korbes mit Stroh und schüttert das Leimleder mit seiner Brähe in den Korb, daß diese in das Gefäß durchfließt. Wenn sich nun das Leimwasser gesetzt hat, so öfnet der Leimsieder das Hähnlein 7 des Fasses, und zapfet das klare Leimwasser in ein Schäß 8; wornach er es in eigene hölzerne Formen 9 gießt, in welchen es eine Nacht hindurch stehen bleibt und gerinnt. Aus denselben sticht er es Stückweise aus, legt jedes Stück auf ein Brett, kerschnidet es mit einem Messingdrat in ablange Scheiben, legt sie auf Rahmen 10, zwischen welchen dicker Bindfaden ausgespannt ist, und hängt sie in einem luftigen Boden auf; wobei aber besondere Vortheile in acht genommen seyn wollen. Das ausgekochte Leimleder wird nochmals mit Wasser gekocht, und die dadurch erhaltene Brähe statt des Wassers beim nächsten Leimkochen auf das Leimleder ausgegossen oder als Nachleim gebraucht. Der holländische und böhmische Leim hat bisher seiner Güte wegen vor allen andern den Vorzug behauptet und wird von vielen Künstlern und Handwerkern gebraucht. Die Leimsieder machen nirgend eine eigene Kunst aus.

fundum stramine contegit, et coriorum reliquias, quae in gluten abierunt, una cum ipsarum iure inditisco, ut in labrum suppositum transmittatur. Gluten subsidens idque clarum, laxato labri epistomio, in cupam demittitur; inde typis quibusdam ligneis inditum servatur unam per noctem, spiffescitque. Ex his frustatum eximitur; singula vero frusta dissecat glutinis confector ope filiorichalcei in orbes oblongos, eaque cratibus, reticulatis funiculo, imposita suspendit in contabulatione, ubi commecare aer liberere possit; sed et hic amat victoria curam. Coriorum bubulorum reliquiae, coctionem iamiam passae, de novo aqua excoquantur, et, quod inde conficitur iusculum, suffunditur particulis coriorum dissectis proximeque in gluten commutandis, seu glutinis secundarii vice fungitur. Belgicum ac Coloniense gluten adhuc primas sibi vindicavit ob eximiam bonitatem, estque magis eius usus in plurium opificum officinis. Qui glutinis coquendi artem callent, nusquam ulli opificum coetui sunt adscripti.

cheur. Si le frais pris vient à cailler la colle, et à lui donner une couleur jaune, est claire comme le safran, c'est sans contredit la meilleure espece de colle qui l'emporté de beaucoup sur celle qui est brune, et qui tire sur le noir. Or il n'est qui ont le secret de donner à la colle cette couleur jaune, et claire, dont nous venons de parler. Toutes les precautions prises les colleurs remet dans la cuve son panier, dont le fond est recouvert de paille, et y verse toute la colle claire qui s'est de ja formée; ainique toute la faulle; a fait passer le tout dans une cuvette préparée, dont le robinet lâché fait couler dans une cuvette toute la colle claire, qui est allé au fond, et qui s'est affaillie, et que l'on conserve, durant une nuit dans des moules de bois, ou elle s'épaissit, et d'où on la tire par des tranches que le colleur, à l'aide d'un fil d'archal disléque en forme d'alfiette et qu'il met sur des claies faites en guise de rets, et qu'il suspend au plancher, de sort que l'air puisse y passer, et repasser librement; mais pour y reussir parfaitement, il faut y apporter mille autres attentions. Les restes du cuir de boeuf qu'on vient de bouillir, on le fait encore une fois cuir dans l'eau; mais parfaitement, et a gros bouillons, jusqu'à ce qu'il s'en forme une faulle qu'on repand sur la matiere, qui est sur le point de se métamorphoser en colle; et cette faulle tient le second rang après la colle portée a son degré de perfection. La colle la plus estimée a cause de sa bonne qualité, a été jusqu'a present celle de Hollande et de Cologne; et elle est fort en usage dans les boutiques de plusieurs ouvriers. Les colleurs ne sont immatriculés dans aucun corps de metier.

lo chiaro, di cui abbiamo fatto menzione. Dopo tali faccende, e preparazioni il collajo ripone nella tincozza il suo canestro nel fondo coperto di paglia, e vi versa tutta la colla, già fatta, come pure la broda, e fa tutto passare in una tinella preparata, ed apertane la chiave fa colare in un mastello tutta la colla chiara che è andata al fondo; e che conserva per una notte nelle forme di legno, dove si condensa, e rappiglia, e d'onde la trae tagliandola con filo d'acciajo in figura bislunga ovale o di tondo, e la mette sopra certi graticci fatti a guisa di rete; e l'attacca al solaio: Affinchè l'aria vi possa giocare liberamente. Ma per riuscire in tale maniera a perfezione fa d'uopo porvi molte altre attenzioni. I rimasugli di pelle di manzo bolliti fanno di nuovo cuocere nell'acqua, ma gagliardamente a grandi bollori fino a tanto che ne scia una broda che si sparge, e versa sopra la materia che è prossima a trasformarsi in colla, e questa broda ha il secondo luogo dopo la colla portata al suo grado di perfezione. La colla più pregiata è quella di Olanda, e di Colonia a cagione dell'ottima sua qualità; è molto usitata nelle botteghe di varj artefici. I collaj non sono matricolati in niun corpo di arti.

