

MT5-  
3-24.  
225

*J. Sternberg*  
*J. Sternberg*

M225

MT5-3-24

F. manw. Scrijver

Om zwart te veruwen op het  
pound goed een  $\frac{1}{2}$  pond provin-  
ciehout 2 lood gabnoten 8 lood  
mul 8 lood smak; doet het seza-  
men in den ketel; als het kookt  
doet het goed er in; laat het een  
uur braaf koken en dan het goed  
uit den ketel; en doet dan 1  
lood Spaansch groen  $\frac{1}{4}$  koper rood  
in den ketel; als dat gemolten  
doet dan het goed weer ~~in~~  
inden ketel en een half uur  
braaf laten koken dan is  
het goed zwart

Om koper met koper  
te solderen daar moet  
Boras by gebruikt worden  
en koper solderesal.

Groen. Op het pond goed  
een pond blaauw hout  
en  $\frac{1}{2}$  pond geel hout en  
kookt dat in regenwater  
en als dit kookt doet dan

dat blaauwe houdt daarin  
en dit een uur gekookt heeft  
dan zult gij goed groen hebben.

Danker Bruin of kaffij kleur.  
Neemt op het pond 1/2 lood  
sanderhout; 1/2 lood gel. hout  
2 lood meekrap en als dit kookt  
dan doet het goed daar in en  
als dit een uur gekookt heeft  
dan doet 2 lood koperrood  
daarin en als dit een kwartier  
gekookt heeft dat hebt  
gij een kaffij kleur

Scherlaken rood  
Op het pond goed om voor  
te koken vier lood witte  
minsten 1/2 lood rooden aluin,  
1/2 lood engelsch tijn 1 lood  
1/2 lood w. water 2 lood regen  
water en ..... het engelsch  
tijn met dat sterk water  
en twee lood regen in een  
glas een ..... se trekken  
en doet het dan met m. alk.

der in den ketel; laat het  
een uur koken en neemt het  
dan er uit en schuurt de  
ketel dan ledig schoon en  
doet dan meer regen water  
in den ketel en neemt dan  
op ieder pond 3 lood konseilli;  
1 lood witte mynsteen en doet  
het ter deeg fijn en als het  
water kookt dan doet gij de kon-  
senilli in den ketel en laat  
het een weinig koken; dan  
zet gij den ketel af en doet  
het goed er in, roert het  
ser deeg om en laat het zoo  
lang koken tot dat het wa-  
ter begint klaar te wor-  
den dan zet gij den ketel  
af en hebt goed scherlaken  
rood.

Pis blaauw te verwen in  
eenen pot of kuip se stellen  
mans pis en die in eenen he-  
peren ketel gekookt en zoo lang

geschuimt tot, dat hy helder  
is en daar na in eenen nieu-  
wen pot of kuip gedaan; neemt  
dan een lood indigo, en die  
in een linnen zakken gedaan,  
en fijn gestooten, in de mar-  
me Pis laten hangen en een  
lood ongeloste kalk en een  
lood potasch en 2 lood meekrap  
te zamen in de Pis gedaan,  
warm gehouden en taage.  
dekt Ven 3 maal daags op-  
geraerd van het lood indigo  
maakt men 3 pond goed blaauw  
trekken, zoo moet dat ge-  
trekt worden.

Om blaauw te veranderen,  
zoo neemt een mesfeunt  
wol roode kruit en doet dat  
in de verw en in eenen  
koperen ketel gekookt en  
geraerd en geschuimd en  
daarna meer verscherkt als  
se voren dan krygt gy  
weer goed blaauw.

Om een blaauwe kuip  
te zetten tot een pond indigo  
een pond inlandsche potasch  
een pond weiden zemelen; de  
kuip met schoon water heet  
gemaakt dat gy de hand  
er eens in kunt lyden  
de indigo moet fijn gestooten  
worden een dag of een  
halve week over een weinig  
vier en dan 2 uur laten koken  
met een pond potasch en een  
groote handvol gezifte kalk  
en dan die boven gemelde  
zemelen, krap en potasch eerst  
in de kuip gedaan, dan braaf  
geraerd, dan den indigo  
er by en dan meer braaf  
geraerd dan laten staen tot  
s' morgens dan alle twee  
uur afgeraerd tot s' avonds  
en als gy ziet dat hy s' mor-  
gens begint groen te worden,  
als hy s' avonds gezet is

dan kunt gy den anderen  
dag op blaauwen maar  
hy moet op eene warmte ge-  
houden worden en maar 1 of  
2 pond geluk blaauwen als de  
kuip..... dan is hy mager dat  
is als hy in het werken of opwe-  
ren mit op geeft dan moet gy  
er eerst een pond potasch <sup>in de</sup> als  
er wat op gewerkt heeft dan moet  
gy er een handvol kalk in doen.

#### fernebaek raad

Neemt op het pond goed 1 laad  
aluin met regenwater en  
als dit kookt doet dan het  
goed in den ketel en als dit  
een half uur gekookt heeft  
dan doet het goed weer uit  
den ketel, en dan meer schun-  
water in den ketel met 1/2  
pond fernebaek en dit laat  
een uur braaf koken en  
doet het goed weer in den  
ketel op het vuur en laat  
het maar stil hangen en als

thee trekken maar niet koken  
dan hebt gy goed raad

Bresiliën Raad moet  
even zoo getrekt wor-  
den als dit boven gemel-  
de 1 laade

Bresiliën raad  
op 1 pond wol 8 laad aluin  
hier een uur mede koken  
en dan weder frisch water  
in den ketel en 2 laad bresi-  
liën hout en laad het 1/2  
uur koken en dan de wol  
er in en dan een half  
uur koken. Swilt gy het  
karronien hebben, zoo doet  
1 laad potasch daarin en als  
het kookt dan steekt de wol  
daar nog eens in

#### Kansenilic raad

op het pond 1 laad rood aluin  
2 witte mynster met regenwa-  
ter afgekookt; daarna neemt men  
regenwater dat moet zuur gemaakt

zijn op mitte krijes en dat  
zuur water met de konsenilien,  
en 1 lood sterk water in  
eenen oversindon kessel gedaan  
en dan nog braaf engelsch  
tym in den kessel en als dit  
kookt dan doet het gaed daer  
in en als het een uur  
gekookt heeft dan is het  
goed rood kernisin.

### Marellen Bruin

Neemt op het pond goed  
6 lood sanderkhout 2  
lood smak en als dit  
kookt dan doet gy het  
goed in den kessel en als  
dit een uur gekookt  
heeft dan doet gy twee  
lood koperrood in den kessel  
en als het hier een kwartier  
mede gekookt heeft dan hettyt

### Marellen Bruin

### Rozen Rood

Op een pond ~~wol~~ 8 lood aluin  
en 1 lood mynsteen en daer  
een half uur mede koken en  
dan het gaed daer uit en meer  
ander water in den kessel en  
neemt dan 1 lood mitte myn-  
steen  $\frac{1}{2}$  lood konsenilien als  
het kookt dan doet het gaed  
daarin en laat het een  
graaf half uur koken dan is  
het Rozen Rood

Om wollen sakjes graes  
Op het pond  $\frac{1}{2}$  lood aluin  
hier moet het een uur in ko-  
ken dan twee lood vitriool  
gemengd met indige in  
den kessel, en dan meer  
een uur koken en dan  
meer frisch water in den ke-  
ssel en 2 pond. geel hout  
in zinnen zakjen en  
daar een uur mede koken  
en dan de zak er uit

doen en het goed dan  
daar in en dan meer  
een groot half uur  
koken dan hebt gy goed  
Jasels groen

### Oranien

Neemt op het pond goed  $\frac{1}{2}$   
lood aluin met regenwater  
en als dit  $\frac{1}{2}$  uur gekookt  
heeft dan doet dit goed  
uit den ketel en doet meer  
schoon water in den ketel  
met  $\frac{1}{2}$  lood sanderhout  
 $\frac{2}{3}$  lood geelhaut  $\frac{1}{2}$  lood coryn-  
kema en als dit kookt dan  
doet gy het goed daar in  
en als dit een half uur  
gekookt heeft dan hebt gy  
eenne kleur als goud

### Geel

Op het pond goed  $\frac{1}{2}$  lood aluin  
met regenwater en als dat  
kookt dan doet het goed daar in  
en als dat  $\frac{1}{2}$  uur gekookt heeft

dan doet het goed meer uit den  
ketel en er meer schoon water  
met  $\frac{1}{2}$  pond geel hout en  
als dit kookt dan doet ge  
het goed meer in den ketel  
en laat het een uur koken  
dan is het goed geel.

Geele olie kleur  
Op het pond goed  $\frac{1}{2}$  lood  
geelhaut  $\frac{2}{3}$  lood meekrog  
en als dit kookt dan  
doet het goed in den ketel  
en als dit  $\frac{1}{2}$  uur gekookt  
heeft dan neemt  $1$  of  $2$  lood  
koperraad na dat gy  
het donker wilt hebben  
en als het meer kookt  
dan is het goed.

Op eenere andere manier  
Om paars te verwen  $\frac{1}{2}$  lood  
aluin  $\frac{1}{2}$  pond provinciehout  
als het goed genoeg daarmede

gekookt heeft neemt het  
er uit en voor  $\frac{1}{2}$  Schivver  
Spaansche zeep en laat  
het daar koken dan hebt gij  
Paars.

Paars af violet  
neemt op het pond goed bloed  
aluin met regenwater als  
dit kookt dan doet het goed  
in den ketel en laad het  $\frac{1}{2}$   
uur braaf koken en dan het  
goed weer uit den ketel en  
er meer schoon water in met  
 $\frac{1}{2}$  pond provinciehout en  
als dit kookt dan doet  
gij het goed weer in den ketel  
en als het een uur gekookt  
heeft dan hebt gij violet

Om zyde blaauw te verwen  
op het pond zyde 1 laad indigo  
fijn gestooten 6 laad beste  
witriool olie in die in stel  
gedaan en laten trekken als  
gij dan wilt verwen dan

neemt kokend water daar  
de verwen is gedaan dan kunt  
gij gaed blaauw verwen

Wilt gij groen verwen dan  
laad 3 laad turkuma  
daar by

Zyde rood te verwen  
op het pond goed  $\frac{1}{2}$  pond  
perne bark 8 laad aluin  
en emmer water donker  
dan moet het lang koken  
en licht rood dan maek  
gij het gaam daarmee  
nemen

Om twee pond wul zwart te  
verwen  $\frac{1}{2}$  pond galnoten  
1  $\frac{1}{2}$  vierdel provinciehout  
dan verkookt anderhalf  
uur gekookt dan verkookt  
dan  $\frac{1}{2}$  pond kaperrood  
daarby anderhalf uur ge-  
kookt



Om twaalf pond rood te verwen  
3 pond aluin  $\frac{1}{4}$  mynsteen an-  
derhalf uur gekookt, gekookt  
1 pond Brasilienhout 1 uur  
gekookt een lepel kalk  
een pot vol pis een uur  
gekookt

Om 12 pond wol paars te verwen  
3 pond aluin een uur gekookt  
3 pond provinciehout 12 lood  
potasch  $1\frac{1}{2}$  uur gekookt

Om 1 pond wol oranje te verwen  
 $\frac{1}{4}$  aluin een half uur gekookt  
verkoelt dan een half pond  
geelhout  $\frac{1}{4}$  krap 1 uur gekookt

Om 1 pond wol geel te verwen  
 $\frac{1}{4}$  aluin gekookt verkoelt  
 $\frac{1}{4}$  geelhout of een hand vol wouwen  
een uur gekookt

Om groen te verwen neemt de  
geele wol en steekt die in de  
blaanwe knip, dan is ge groen

Om 1 pond een vuurkleur te geven

een half vierdel aluin een  
half uur wem gekookt  
dan verkoelt dan neemt pis  
een half vierdel lister,  
een uur gekookt

Om 10 pond wol schape  
graan te verwen

$\frac{1}{2}$  pond galnoten een uur  
gekookt verkoelt een  
half vierendel krap  
6 lood koperraad een uur  
gekookt

Om vijf pond lichte koper  
kleur te verwen  
 $\frac{1}{2}$  pond galnoten een  
uur gekookt  $\frac{1}{4}$  krap  $\frac{1}{4}$  gel-  
hout twee lood koperraad  
een uur gekookt.

Om 24 pond wol gornatenkleur  
te verwen

$\frac{3}{4}$  galnoten,  $1\frac{1}{2}$  pond geelhout  
2 pond krap twee uur gekookt  
 $1\frac{1}{2}$  pond koperraad een half uur  
gekookt

om pond blaauw te zetten  
Neemt 2 eenen pis  $\frac{1}{2}$  lood indigo  
 $\frac{1}{2}$  uur gekookt en dan des in-  
digo gestoken in de pis gedaan  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  lood potasch 2 lood mel-  
krap de wol dan daarin ge-  
stoken en warm by het uuren  
gezet dan is het goed

om  $\frac{1}{2}$  pond wol zwart te  
verwen.

$\frac{1}{2}$  pond provinciehout  $\frac{1}{2}$  lood  
galnoten  $\frac{1}{2}$  smak en  $\frac{1}{2}$  mol  
dan krap en een pond ka-  
perrood.

om 2 pond wol hel de  
groen te verwen. Neemt  
 $\frac{1}{2}$  galnoten en  $\frac{1}{2}$  lood geel-  
hout en 6 lood krap en dat  
een uur gekookt.

om eene lichte graene kleur  
te maken. Neemt de no-  
lenbasten als die ryp zijn  
en gebalserd in den ketel  
en dan  $\frac{1}{2}$  uur gekookt en  
dan de basten daaruit

gedaan en de wol er in; een  
uur gekookt en dan verkoelt  
is het dan nog niet genog  
geestekt en de wol nog eens in.

om  $\frac{1}{2}$  pond wol donker roode te verwen  
 $\frac{1}{2}$  pond aluin  $\frac{1}{2}$  uur gekookt  
en dan gespaald en ander ma-  
der is den ketel dan  $\frac{1}{2}$  pond  
brazilienshout dan een lepel  
vol kalk een een pot vol pis  
meer op gekookt.

om 2 pond wol donker roode te verwen  
Neemt  $\frac{1}{2}$  lood galnoten een  
uur gekookt dan  $\frac{1}{2}$  lood  
krap een lood geelhout een  
uur gekookt dan een weinig  
koperrood

om 1 pond wol paars te verwen  
Schoon regenwater  $\frac{1}{2}$  zemelen  
water  $\frac{3}{4}$  aluin laat het een  
uur koken het goed daar  
mit gedaan en laat het  
een nacht hangen schoon  
gespaald dan schoon regen-  
water koken een lood

potasch een lood spaan  
groen een emmer schoon  
water doet het goed daer  
in dan op het vuur roert  
het zoo lang tot dat het goed  
is, dan daar eis genomen  
en dan schoon gespoeld

Om 1 pond wol carmins roode  
te verwen  
1 lood rooden aluin 2 lood myn-  
steen laat dat een uur koken dat  
is de grond dan  $\frac{1}{2}$  pint myn  
azijn  $\frac{1}{2}$  pint zemelen laat die  
in warm water weken het water  
daar afgezicht en dan een emmer  
water <sup>van</sup> zoo lang gekookt tot het  
goed is

Om 8 pond wol zwart te verwen  
zonder galnoten 1 pond smak  
1 pond provinciehout 2 lood  
mul 1 lood geelhout laat  $\frac{1}{2}$   
uur koken vercaelt dan 1  
pond koperrood en dan meer  
anderhalf uur koken

Om twee pond wol licht te  
koffie kleur te maken

Neemt 2 lood galnoten en  
dan 1 uur gekookt en dan  
vercaelt Ten neemt dan  
2 lood krap 2 lood geel-  
hout en 1 lood koperrood  
en dan meer 1 uur gekookt

Om 2 pond wol koffie kleur  
uit den rooden te maken  
neemt vier lood gal-  
noten en dat een uur ge-  
kookt neemt dan een  
handvol nadenbolsters  
en 1 lood krap en dan meer  
anderhalf uur gekookt

Om 2 pond wol zwart te verwen  
 $\frac{1}{2}$  pond provinciehout 2 lood gal-  
noten  $\frac{1}{2}$  smak en  $\frac{1}{2}$  mul van  
krap en 1 pond koperrood

Om 6 pond wol valsch rood  
te verwen vijf vierdeel  
aluin een uur gekookt dan  
de wol daaruit gedaan en  
schoon met lasen loopen en  
dan schoon water en daer in  
gedaan 5 vierdeel brasiliënhout  
en 6 lood potasch laat het

een uur koken dan van  
het water gezet en de wol  
daarin gedaan laat het  
dan trekken zoo lang als het  
nog noodig is dan er uit-  
genomen en gespaeld

om een pond witte zijde  
zwart te verwen. 1/2 pond  
elzen hout de baster 2 pond  
vylsels. 2 pond galnoten.  
1/2 pond smak twee uur  
gekookt, verkoeld, 1/2 pond  
koperrood 1 1/2 uur gekookt

om 10 pond wol schape graauw  
te verwen  
1/2 pond galnoten een uur  
gekookt verkoeld 1/2 pond  
geelhoust 2 pond koperrood een  
uur gekookt.

om 2 pond wol muiskes  
bruin te verwen. Neemt:  
6 pond galnoten en 1/2 pond geelhoust  
en 1/2 pond krap een dan  
een uur gekookt. Neemt

dan meer 1/2 pond koperrood en  
meer een uur gekookt

om zwart te verwen tegen spund  
stof neemt men 2 pond galno-  
ten fijn gestookt 1 pond smak  
3/4 pond pravinie hout 1/2 pond  
geelhoust 1/2 pond meekrap. 2 1/2  
3 emmers water moed men eerst  
laden koken endan de verwen-  
stoffen met het goed dat gy  
verwen wilt er in; laat het  
dan een uur koken, haald  
dan het goed er uit en hangt  
het uit welkander dat het  
verkoeld en wederom 1/2 pond  
koperrood in hetzelfde nat  
een uur laten koken met  
het goed en dan er uit  
gehaald en speelt het uit. Dit  
bauenssaande moet men  
veermeyderen of verminderen  
naardat men gaed te verwen  
heeft. Om een glans ops het goed  
te krygen zoo neemt men 2  
pond Spaansch graen fijn ge-

soorten en nat gemaakt  
dat een soep en doet dit  
dan bij de bovenstaande ver-  
reij als te men het de laat-  
ste maal kookt

om 2 pond wot lichte kop-  
fij kleur te maken.  
1/2 laud galnoten ~~en~~ 1/2 laud  
gelbaud 1/2 laud krap. en  
een weinig koperrood maar  
met de galnoten eerst eenmaal  
gekookt

om 2 pond wot helder graente  
verkleen. Neemt 1/2 galnoten  
en 1/2 laud krap. en dat  
een uur gekookt

om linnen garen bruin te  
verwen.

op ieder stuk 2 1/2 laud  
provinciehout 1/2 laud aluin  
een weinig koperrood.

Karmezijn rood  
op het pond gaed 1/2 pond  
rooden aluin 1 pond winsteen

daar moet het een goed  
half uur is koken en dan  
verkoelt en spelt den ke-  
sel dan weder ter deeg schoong  
en dan weder onder water  
in den ketel en dan op ieder  
pond vijf vierendael laud  
conseribile.

Scharlaken rood  
op het pond gaed om eerste  
koken 1/2 laud rooden aluin  
1/2 laud wynsteen 1 laud kur-  
kuna hier moet het een uur  
in koken dan zet gy den ke-  
sel af en gied dat nat weg  
en dan meder regenwater  
in den ketel en 1 laud sterke  
water en 1 laud engelsch  
lyu en 1 laud regenwater  
in een glas om een nat te  
trekken dan in den ketel;  
winsteen bij kookt op  
ieder pond anderhalf  
laud conseribile en een  
weinig winsteen en laat het  
3 of lang koken tot dat het

water bijint klaar te worden

Om zwart te verwen  
op het pond goed  $\frac{1}{2}$  pond provin-  
ciehout een half vierdeel mel  
een half vierendeel smak en  
lood galnoten daar moet gij  
het eerst anderhalf uur me-  
de koken en dan op ieder  
pond een half vierendeel koper-  
rood en dan weder ander-  
half uur koken; Wanneer gij  
extra mooi vijfschaft hebt  
dan neemt op het pond 1 lood  
geelhouw en de eerste grond  
verw en dan daarna een  
weinig spansch groen bij  
het koperrood om bruin  
te verwen op het pond goed  
8 lood sanderkhout en 1 lood  
galnoten daar laad het  
1 een uur in koken en dan  
een half lood koperrood  
daar in en dan weder een  
uur koken

Om zwart te verwen  
een deel loorniel daar laad  
het drie uur in koken en dan  
dat loorniel er uit doen en  
dan  $\frac{1}{2}$  pond provinciehout  
in hetzelfde nat en dan weder  
3 uur koken en dan een half  
vierdeel koperrood

Om zwart te verwen  
een deel elzen basten die  
laad eerst anderhalf uur  
koken met het goed en  
dan de basten er uit en  
dan een kan smids slijp  
naardat gij goed te verwen  
hebt laad weder anderhalf  
uur koken dan is het goed  
zwaar

Joh. J. van der ...  
Dinxsperle den Augustus  
1844











