

gy van een goede Proef verzeekert zyn. Voorts weegt die teegens de Esai wigt, al wat die weegen, zegtmen het Zilver te houden, dat van de Proeven is afgegaan wert niet gerekent.

Van Esai Oovens.

DEn Leerling, en Liefhebbers van 't maaken eener Esai Proef, dus ten ruigsten een Schets van het maaken der zelve hebbende gegeven, zo zal ik die daar toe gerequireerde Instrumenten voors gaan af Schetsen; En hoe die te maaken beschryven.

De Esai Oovens zyn als gezegt is, zeer verscheiden, können van losse steenen werden gemaakt, zo als de al oude probeerders plagten te doen, en heeden nog wel gedaan wert als men om plaifier wil of noods halven moet een Proef maaken, en geen ander Oven en heeft.

Neemt dan van de kleinste week gebakken steenen, die men gemeenlyk stegt bon-te noemt, en 't 100 voor 7 à 8 stuivers gekoft wert, Metselt van dezelve met leem (zo als tot de bakkers Oovens gebruikt wert) een vier-kanten Oven, in volgende groote en 't vatsoen, zo als de Print fol. 3. verbeelt, neemt de geheele wyte onder op de grond, 12 duim vierkant, binnen werck, en tot de hoogte 13. dui, metselt dat doufrende

tende op, zo dat dien Oven boven 3. du. wyt blyft. Maar voor in de zelve, onder op de gront, moet een mond gelaaten werden, 4 du. wyd en 3. du. hoog, zo als daar regt tegens over van achter, en in 't midden op beide de zyden, een lucht-gad, van 3 du. lang en ander half du. hoog moet zyn, voors maakt van Steen of leem, mond schutten tot regeeringe des viers, zo als 10 verbeeldt, om na vereys van hitte, de mond, of luchtgaaten, daar meede te kunnen stoppen, of open laten, nog is noodig een houten Instrument, in 't midden met een lang smal gadt, zynde dat Instrument circa een hand groot, met een steel daar aan, zo als de Print met 11 vertoont. Dit dient by alle Esai Ovens om tot Conservatie des gezigts, door dien reet in 't vier te kunnen zien, tot een deksel op deze Oven, kan een weeke steen werden gebruikt. Dog een Moffel diende hier van leem toegemaakt, (welkers maaken en vatsoen hier na werd geleerd) dog tot een behelp, kan men een helft van een oude steenen, ongeglafuerde Pot neemen. En zo iemand verstaad, een Proef in 't vier te maaken zal bevinden, dat het tot behelp dus ook kan geschieden.

Andere werden gemaakt van Yfer Blik, op voorgemelde groote en fatsoen, het welk op de vier hoeken te zaamen wert geklonken, en met een spitse staalen pen, gaaten van buiten na binnen, aan alle zyden werden

den door geslaagen tot vasthoudinge van de leem, waar meede dien Oven ten minsten 2. dui. van binnen moet bestreeken werden mits dat de mond en 3 lugtgaaten, open blyven en bogsweise werden gestreeken, zo gestreeken zynde moet die in de lugt of zon lankzaam droogen, en dan met fyn gestamt Glas, en een weinigje Potaart, te zaamen Als een Pap gemengt, werden overstreeken door middel van een borstel, en voors laten droogen, zo hard als in de Zon kan geschieden, voors legt men daar vier in laat die langzaam gloejen, zo wert dien Oven van binnen als verglaast, maar om dat dezen Oven los is, en zonder breeken van de eene tot de andere plaats kan werden gebrogt; Zo is daar toe een boodem dienstig, het zy van geslaagen of, gegooten Yser op welke des Oovens boodem kan werden gelegd, die ook van leem gemaakt, en derde half duim dikte behoort te hebben, en wel in den Oven moet passen, daarom moeten de mondt, en lugtgaaten, in deze Oven, ook deeses boodems dikte hooger werden gemaakt, als in de voorgemelde Oven, alzo die vlak aan de grondt zyn om dat daar geen boodem ingebriukt werd. Het vatsoen wyft de Print 3. ook cirka aan, het overig Schetsen de letteren.

Weer andere maaken op dit zelfde vatsoen en groote Esai-Ovens, geheel uit een stuk leem, verbindende die maar met eenige Isere roe-

roeden, zo als de Print fol. 3. met B verbeeld.

En daar onder een dito voet, die van binnen hol en omtrent 3 duim hoog is, waar in van alle vier de zyden tamelyke groote ronde, en boven in de zelve 3 langwerpige lugtgaaten zyn. Te weeten 2 terzyden en 1 achter de boodem, daar de moffel op kooft te staan. Dog alzo die lange lugtgaaten, door koolen of as ligt stoppen, daarom werden die by veele niet geapprobeert, schoon dezelve Neurenbergse, werden genoemd. Evenwel heb ik die tot meerder verstaanbaarheid, voor diese mogt willen gebruiken, niet alleen in zyn buytenste vorm verthoont, maar nevens dien Oven aan, der zelve grondt verbeeldt, zo als de moffel daar in moet staan, en met 1 beteiken.

Maar de aldergemackelykste Probeer of Esai-Ovens zyn die met twee monden, zo om de regeringe des viers, als om dat niet ligt met as of hoolen stoppen, en comode verplaatst kunnen werden. Deze werden gemaakt van steevig harnas Blik, op volgende wyse, Dog kunnen ook gereedt tot Hamburg en elders gekoft werden.

Stelt eens voor de onderste Sasus van dezen Oven 12 duim vierkant, en tot de heele hoogte 17. duim, kapt of snydt de vier platen, uit welk de Oven gemaakt Staat te werden 8 en een half duim regt vierkant op; en van daar laat die doufsceren tct datse boven maar 7 duim breed blyven, de 4 Platen

ten zo geformeerd zynde , dan buygt die
 dat alle de vier hoeken wel tegens malkan-
 der passen, (of fluyten.) Neemt dan die
 Plaat dat de voorste zal zyn, meedt schaars
 1 duym van de basus, stelt dat voor de dik-
 te des bodems, voorts meedt ret in 't mid-
 den des zelfs drie duym in de hoogte, en
 vier en een tweede Duym in de bree-
 te dan tykent uyt de hoogte, en
 breete, op die Plaat het vatsoen als de
 mont van een Backers Oven, kapt dat
 stuk daar uyt, welk gat men de lucht mont
 noemt. Neemt dan boven die lucht-mont
 2 duym, welke tot de spafy moet dienen,
 daar de roosters werden ingestooken, op
 welke de bodem en Mofsel werden gezet.
 Boven die spafie weer recht in 't midden
 van de Plaat meet noch 3 en een tweede du.
 in de hoogte, en 4. du. in de breete.
 Uyt welke hoogten, en breete moet weer
 een gat werden gemaakt op 't vatsoen van 't
 onderste. Dit is de bovenste mont, daar
 werden de Kapellen ingezet en uytgenoo-
 men, meet noch 1 duym recht midden bo-
 ven die mont, maakt daar een rondgaatje
 zo groot dat daar een dunne vinger in kan.
 Dan houd men nogh voor het bovendeel des
 Ovens sirka 6 en een tweede duym voort meet
 aan weerkanten van de bovenste mont, op
 't spafie dat voor de rooster gelaaten is 3
 vierde duym, maakt daar 2 ronde gaaten
 ter wyten van een steevige vinger, en 2
 dier-

diergelyke gaaten, in die Plaat dat de achterste van den Oven zal zyn, die wel recht in affen deelen met de voorsten ackordeeren. Noch maakt op de voorste Plaat, zo voor het lucht als mondgat, een soort van Ysere spondigen, in welke schuyven van Leem of Steen tot regeringe des Viers kunnen werden geschooven, zo als ten dien einde ook zulken stop tot het boovenste gaatje moet zyn, en 2 aanwyft. Klinkt voorts in alle de vier Plaatén Ysere Pennen die na de binnen kant 1 duym uytsteeken, tot vasthoudinge van de leem, de Plaatén dan zo ver geprepareert zynde; kunnen die met Hoek Stucken of Ysere banden, in malkander werden geschooven of geklonken, (op die manier als met de Kaggels Ovens wel geschiet,) in malkander zynde, dan werd die met leem bestreeken 1 en een tweede du. binnen-waarts, en voorts behandelt zo als van de vorige Oven gemelt is. Voorts maakt men de leemen bodem, ter dikte van een duym, die courekt onder in den Oven moet passen, vervolliglyk steekt men de byde roosters in de 2 daar toe gemaakte gaten, tussén de beyde monden, latende voor 4 duym uytsteeken, zo als 3 verthoont. Het welk dient om daar een haardje van leem of steen op te kunnen leggen, en de Kapellen by 't haalen uyt den Oven daar op te doen rusten. Nog moet 'er een Bodem blad zyn, dat een wynigje in de breete over de roosters

sters heen steekt, en zo lang is, dat het voor dicht op de roosters aan de mont leggende juyst even-ver, de Oven achter als aan de zyden raakt, en de dikte; dat het vlak met het onderst van de mont gelyk komt, op dat men gemackelyk de Kapellen kan uythalen en inzetten, zonder die te stooten.

Dan maakt men onder in die Oven, te weeten 2 en een tweede duym boven de onderste boodem; een affchut van Leem het welk ook 2 en een tweede duym binnenwaarts uytsteekt, en alzo hol uyt, 4 duym in hoogte opgaat, of wel 1 duym booven dien boodem daar de Moffel op moet staan. Doch moet gelet werden dat die schuttingh, gemelde bodem, achter noch ter zyden niet naader komt, als 3 vierde duym, alzo dat de passasie voor de lucht na boven, en de As na onderen is, die te nau zynde, zou door de As of Koolen werden gestopt, en beyde haar nootzakelyke passasie beletten.

Om den Leerlingh het maaken, en 't besmeeren van dezen Oven te beeter te doen bevatten, zo heb ik die in profiel gemaakt en de dikte met 5. aangewesen, voorts moet tot deeze en alle de voorschreven Fineer-Ovens dekzels zyn, ook van Steen of Leem om dat met die wat voor of aan de zyden open of toe te leggen, het vier merkelyk kan werden geregeert, en in 't Printjes met ABC. ook werden vertoont.

Het

Het profiel C. vertoont ook met 12. hoe een Kapel onder de Mofsel in den Oven staat.

Het Print C. vertoont met 4. dezen Oven van buyten, en hoe die wat kunnen werden opgefiert voor 't gezicht, het welk van veele ook werd gedaan, doch dat helpt tot het maaken ener proef niet.

Ook werden dese Ovens wel zo gemaakt, dat die aan 5 stukken kunnen werden uyt malkander genoomen, het welk gemakkelijc is in dezelve te vervoeren.

Dit laatste vatsoen van Ovens, wert ook wel heelemaal van Leem gemaakt, en met Yseren roedern gebonden, op die wys als hier voor al van andere Ovens is gemelt. Maar een yder gelieve verdacht te zyn, dat alles wat van Leem (hoe schoon ook geprepareert) gemaakt wert 1 tiende deel dicker moet werden genoomen, als de recepten hier melden, vermits deszelfs krimpung daar ordinaar op werd gerekent.

Voort behoeft men zich aan voorschreven maaten niet te verbinden, also een yder Oven na het Werk dat daar in staat te geschieden werd gemaakt, en door gewoonte zal men in allen deezen een goede proef kunnen maken.