

## HLÍNY

Na pracovní hlíně mnoho záležití. Nejlepší hlína je která hoří do běla.(Plzeňka hoří do krémove až do žluta).

Vildšlejnká co z ní pracujeme (kamnařská hlína značky „F“) se dobře míchá s hlínou od bří.Schützové nár. správa Olomučany p.Blansko (2/3 Vildšlejny a 1/3 od Schütztlů)Hlínu od Schütztlů objednávám 2/3 mastné bílé a 1/3 ostré bílé.

Hlína všeobecně u nás zvaná Moravka z okolí Kunštátu je velice tvrdá na oheň a často se (*pozn.na spod.straně listu*:při objednávce hlíny požádej by vymetli vagon by byl čistý) špatně rozmáčí,jinak hoří do běla;musí se míchat s jinou hlínou by měla trvanlivost (tedy by nádobí vydrželo na vaření).

Každou novou hlínu vždy je dobře předem vyzkoušeti vždy štendrem na velkém ohni, by se vyzkoušela její vlastnost jež u hlin jsou různé. Když je dobrá hlína,tedy není radno tuto měniti.

Vždy je správné dobré suroviny se držeti; neb opatrnosti nikdy nezbývá.

## ŠLEMOVKA

Na šlemovce jakož i na šlemování mnoho záležití; my bereme červenou šlemovku od Ludvíků z cihelny,tato je velice pracná neb jí je místy 20 nejvíce 50 cm pruh značně hluboko,což je viděti u Ludvíků v cihelníku kde se hlína kope,při suchém počasí pruh červené hlíny je pěkně znatelný.

Bledá (světlá) šlemovka je na mnoha místech v Jenikovicích k mání; ovšem u Prokopů je již jistá; tato je dobrá když má takové bílé žilky na způsob malých šnečků.

My u nás šlemujeme (plavíme) následovně:

2 košíky s větší dávkou tedy plnější šlemovky červené a 2 košíky menší tedy ne tak plné bledé. Tyto obě se v kádi rozmačkají,bledá se rozsype sama,červená se musí mačkatí,zvláště je-li mokrá,tím je dbáti toho by šlemovky byly v zásobě aby mohly vyschnouti.

Když v kádi je hlína rozmačkána nalije se většinou plná vody a kopistem zamíchá,nechá se to as 8-10 minut usaditi zkusí se to potom na dlani a když v dlaňových žlábkách nezůstane špína (to je takový mazlavý kal) pustí se to s horní zátky,to se opakuje 5x a po šesté se spouští s dolní zátky 3x když se spouští ze spodní zátky nůtno nalíti vodu ze spodních sudů až do výše první zátky.Tento způsob se opakuje dle toho jak se kal (šlem) v sudech pod kádí ustává (tedy usazuje) v létě neb zkrátka když je teplo se šlemuje rychleji;neb se při teple v sudech šlem pěkně usazuje.Je dobře vždy čistě šlemovati,když jsou na nádobí čmouhy nůtno červené šlemovky trošku 3-4 lopaty přidati;moc červené šlemovky zase škodí,neb tato jen barví pěkně do červena lesk dává bledá šlemovka.

Po vyšlemování se zbytky to je ta špína čistě a zase se znova nová šlemovka do kádě nasype. Do šlemů nesmí přijíti pracovní hlína jakož i žádná jiná nečistota,tento je záhodno často v nádobě v které se polévá zkrze síta přesáti čímž čistý šlem,tím hladší nádobí a snadnější vypálení.

Na šlemovku vždy opatrně,novou vždy předem vyzkoušeti tak že se namočí do velkého hrnce zamíchá a po chvílce ustání sběračkou neb hrnkem sbírá a leje se do druhého hrnce; na teplé peci se rychle vyšlemovaný šlem ustojí.

Na višnáky my u nás šlemujeme v té malé kádě se spodními dvěma sudy, do kádě se dává neplný košík a zamíchá spouští se 5x, ovšem namočí se jen šlemovka bledá (proto máme zvláště šlemování) by se červená ušetřila do višnáku bledá stačí.

Višnáky totiž jejich sesazení na polevě je následující:

½ šlemu ½ glasůry asi 7 litrů třeného burele, vše v stejné hustotě jak šlem takglasura i burel.

Když se dá burele více jsou hrnky tmavší (tedy nádobí).

Burel třeme v bubnu 48 hodin a do toho malého bubnu davame 4 hrnky čís 10 burele na 1 lžici železitého červeného kysličníku (tento je v dílně v chladárně první maslák u okna uložen) potom menší lžici chromitého (zeleného) kysličníků, tato směs se dá do bubnů co je u kamen v hlínárně a tře se s vodou 48 hodin.

Chromitý kysličník je poblíž železitého kysličníků v masláků čís 11 uložen; tímto zeleným chromitým kysličníkem možno malovati stříkati a vložky barviti.

#### POLEVŮ VŽDY PŘI ÚPRAVĚ NA MÍSTĚ PŘECEDITI !

Poleva višnová musí býti při měření hustá, stéká-li tato při polévání nutno do polevy nalíti asi ¼ (čtvrt) octa dobře zamíchati potom poleva tak nestéká drží se lepší na politých nádobách.

## KAOLIN (POTAH)

U nás jej namočí do té velké kádě rozmíchá motor s vodou a na síť potom lehko přecedí. polévá se s ním hustě, když bílé nádobí při polévání dělá puchýře nutno do kaolínu přidati trochů čisté (ale čisté bíle se pálicí hlíny) a rozmíchati ji v kádě s kaolínem.

Při polévání kaolinem nutno polituru nádobí nechati vykapati, neb když steče poleva do dna do útoru potom v útoru popraská an jí tam zůstane moc.

## GLASŮRY

My beřeme glasůrů od Fröhliche značky R20 tato se přecedí čímž jemnější síto tím lépe; povrchů se smočí v řidčí glasůře, vylévá se hustčí.

Když přijde nová glasůra vždy je nutným tuto vyzkoušeti!!!

## BARVY

Kobalt RKO, tento se musí dobře 48 hod. tříti; dělají-li se modré hrnky možno do bubnů dáti 1 kg kobaltu na 40 kg kaolínů, tuto směs tříti 48 hodin potom z bubnů vypustiti na hustém síti přecediti a polévá se s tím totiž smáčí tak hustě jako s potahem (s kaolínem) na dobře zatvrdlý střep.

Zelená neb hnědá barva se míchá na políti jen s glasůrou tuto též dobře přes jemné síto přecediti; tyto barvy zvláště v nynější době nejsou vděčné; takže se jich celkem málo používá.

## BARVY NA MALOVÁNÍ

musí býti jemné (ne krupičkové) nestojí-li dobře na střepu nutno k nim přidati trochu arabské gumy neb trošku cukru (cukrové vody)

Růžová bářva je choulostivá je obyčejně z ní větší škoda než-liužitek tím se nepoužívá neb jen málo pro měkkou glasuru.

*nápis z boku na stránce:* Nejvděčnější barva je kobalt nebo kobaltová modř, potom zelená hnědá a černá.

## PECE NAŠE KASELSKÉ

Při skládání,tedy před skládáním do pece je dbáti toho zvláště u staré pece by byl komín v pořádku by šamotová vyzdívka nebyla nahnutá dovnitř komína,tím potom komín ztrácí na tahu a oheň se dusí.

Pásek pod roštem by byl v dobrém stavu a štandr čistý.

Uhlí je nejlepší (Kolumbus,Krido,Centrum,Herkules zkrátka ze II.skupiny neb II b.skupiny nejlepší pro nás jsou II.kostky.Dříví pod uhlí by bylo suché,s mokrým dřívím se pálení prodlouží zarazí,dlouho potom topení trvá.

Před topením je nutno dbáti toho by byl komín zamazán kukr dobře přikryt, topeníčka zamazána, během topení, během topení je nutným topeníčka přemazávati.

Nabízené různé moderní pece, neb různé moderní věci u těchto nutno jinde kde takové zařízení stává prohlédnouti.

Zboží do pecí našich se rovná (skládá) tak by u laviček zůstala šířka asi na příklad 3 prsty šíře volná by mohl oheň správně běžeti.

U pálení je nutná zvlášť dobrá obsluha pecí, by se topení neprodlužovalo.

### Pozn.:

štandr-stěna s otvory oddělující topeniště a vypalovací prostor pece (slang.keram.)

politura-bezbarvý lak k vytvoření hladké vrstvy na porézních materiálech

kukr-otvor v hrnčířské peci k nahlížení během pálení (slang.keram.)

topeníčka-boční otvory pro přikládání

kaselské pece-ležaté pece