

38580 Irländisch Moos

engl.: Irish moss, pearl moss

frz.: mousse d'Irlande

andere Namen: Carrageen, Carrageen, Perlmoos

Irländischmoos ist nicht, wie der Name vermuten lässt, ein Moos, sondern eine Alge namens *Chondrus crispus*, seltener *Gigartina mamillosa*, aus der Familie der Florideen. *Chondrus crispus* ist die bessere Ware. Sie wächst als 5 bis 15 cm grosse Pflanze im Atlantischen Ozean, hauptsächlich vor den Küsten Irlands, Frankreichs und Neuenglands, und wird bei Ebbe mit Rechen "abgeharkt". Im Mittelmeer und in der Ostsee kommt Carrageen nicht vor. Eine Bezeichnung als Flechte, "Lichen Carrageen" ist botanisch gesehen nicht richtig.

Irländisch Moos enthält hauptsächlich 80% Schleim, weshalb es in der Medizin auch als Mittel gegen Husten verwendet wird. Es sind Methylpentose- und Glucosegruppen enthalten, ebenso wie Galaktan, Fruktosan und Pentosan. Stärke sollte im Schleim nicht enthalten sein, d.h. eine Probe sollte mit Jod nicht anfärbbar sein.

In kaltem Wasser quellen die Algen wieder zu ihrer natürlichen Grösse auf, in heissem Wasser wird Schleim freigesetzt. Der Schleim kann als natürliches Klebemittel eingesetzt werden. Man stellt einen Absud her, indem man das Material mit heissem, aber nicht kochendem, Wasser überschüttet. Dann gibt man in heissem Wasser gelöstes Soda zu. In dieser noch heissen Form kann der Schleimextrakt filtriert werden, später nicht mehr, denn der Absud beginnt zu gelieren, sobald er erkaltet.

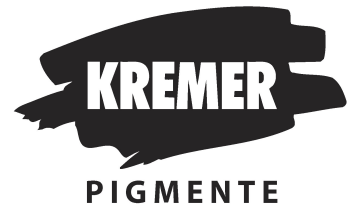
Carrageen ist ein wichtiges Ersatzmittel für Gummi und wird im Textilwesen als Appretur, in der Papierfabrikation, bei der Fertigung von Stroh- und Filzhüten oder zum Klären von Bier, Wein oder Honig verwendet. Ebenfalls kommt es als Farbgrund für Marmorpapiere oder als Bindemittel für Wasserfarben zum Einsatz.

Zur Verwendung als Marmoriergrund gibt finden sich in der Literatur mehrere Anweisungen. Boeck beschreibt die Handhabung des Carrageenmooses folgendermaßen:

„Zur Herstellung des Grundes verwenden Viele Carrageenmoosabkochung, zu welchem Zwecke sich nur ausgesuchtes reines und kräftiges Moos eignet. Carrageenmoos (*Sphaerococcus crispus*), auch irländischer Knorpeltang genannt, ist blattartig verzweigt, erscheint im Handel hartlich, hornartig, blaßbräunlich, gelblich oder rötlich weiß in 5 bis 18 Centimeter langen Büscheln an den Enden fein gekräuselt. Dieses Moos kommt an den Küsten von Irland, sowie in der Nordsee sehr häufig vor.

Die Abkochung geschieht auf folgende ganz einfache Weise: 10 Gramm Moos werden in einem Topf, der jedoch zu keinem anderen Zwecke Verwendung finden darf, gebracht, darauf 1 Liter weiches Wasser, Fluß- oder destilliertes Wasser gegossen und ans Feuer gestellt. Einige nehmen folgendes Verhältniß: 40 Gramm Moos und 3 Liter Wasser. Dasselbe wird unter öfterem Umrühren so lange gekocht, bis es einigemahle aufwallt, wonach man die Abkochung einige Minuten stehen läßt, um das Wallen des Wassers in Ruhe zu bringen. Nun gießt man die Flüssigkeit durch ein nicht zu Enges Gewebe, beispielsweise durch alte Leinwand. Die Abkochung soll nämlich rasch durch das Filter laufen und zugleich auch alle Moosstückchen und sonstigen Unreinigkeiten zurückhalten. Die so filtrirte Masse muß vollständig abkühlen und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt werden, wo sie sich drei bis vier Tage hält. Um während dieser Tage die Abkochung vor Verderben zu schützen, kann man ein erbsengroßes Körnchen Alaun oder fünf bis sechs Tropfen in heißem Wasser gelöste Salicylsäure zusetzen.

Länger als wie oben angegeben, läßt sich der Grund nicht aufbewahren und muß nach Ablauf dieser Zeit weggeschüttet werden, weil Schnitte auf altem Grunde nicht gelingen. Es ist am vortheilhaftesten, den Grund stets am Tage vor der Benützung zu kochen. Sache der Erfahrung ist es, sich den Grund so zu bereiten, daß derselbe nicht zu dünn und auch nicht zu stark für den betreffenden Marmor wird, da sich ein absolut genaues Maß wegen der Verschiedenheit der Qualität des Mooses nicht angeben läßt: für Feder- oder Kammarmor ist der Grund in der eben angegebenen Consistenz gerade recht, während bei Türkischmarmor nach vollständigem Erkalten bis zu ¼ Liter kaltes Wasser zugesetzt wird. Zur Probe, ob die Abkochung noch die nöthige Stärke besitzt, taucht man mit einem Finger in die



Lösung und zieht denselben langsam wieder heraus; geht die Flüssigkeit circa 1 Centimeter lang fadenförmig vom Finger in die Höhe, so ist noch genügend Stärke vorhanden. Der Grund ist zu stark, wenn die aufgesprengte Farbe sich zwar anfangs ausbreitet, aber dann wieder stark zusammengeht. Zu dünn ist derselbe, wenn die Farbtropfen zu weit auseinandergehen.

Alter Grund wird wässrig, wodurch die Farben sich leicht mit demselben verbinden und laufen, gleich auf zu dünnem Grunde, durcheinander oder geben bleichen Marmor.

Noch einmal muß erwähnt werden, daß stets getrachtet werden muß, vor dem Aufsprengen der ersten Farbe und nach dem Abheben des Marmors den Grund rein abzustreichen, damit weder Blasen noch Farbenreste auf der Fläche sichtbar sind. Ebenso ist öfteres Umrühren der Grundmasse, um stets die gleiche Consistenz in allen ihren Theilen zu erhalten, angerathen.

Von Manchen wird bei Anwendung von Carrageenmoosgrund ein Zusatz von Flohsamenabkochung empfohlen.“

Aus: Jos. Phileas Boeck: Die Marmorierkunst. Ein Lehr- und Handbuch für Buchbindereien, Buntpapierfabriken und verwandte Geschäfte. Wien, Pest, Leipzig 1896, S. 23-25.

oder:

„In einem fettfreien Topf werden 4,5 Liter möglichst kalkfreies Wasser zum Kochen gebracht. Dem Kochwasser können etwa 1,5 g Borax pro Liter zugesetzt werden. Damit wird die Wasserhärte reduziert und gleichzeitig die Flüssigkeit haltbar gemacht. Dann gibt man 90-100 g Carrageen hinzu. Sobald das Wasser einige Male aufgeschäumt hat, gießt man unter Rühren 1,5 Liter kaltes Wasser hinzu, wodurch das Aufwallen gestoppt wird und die Flüssigkeit aufklart. Durch längeres Kochen muß der Grund erkalten, wobei er, solange er heiß ist, nicht zugedeckt werden sollte. 10 bis 12 Stunden später siebt man den Schleim durch ein Leinentuch und läßt die gewonnene klare, bernsteinfarbene Flüssigkeit einige Zeit stehen. Erst nach etwa einem Tag ist der Schleimgrund gebrauchsfertig.“

Rezept aus: Nedim Sönmez: EBRU Marmorpapiere. Ravensburg 1992, S. 82