

www.e-rara.ch

Nouveau traité théorique et pratique de photographie sur papier et sur verre

Le Gray, Gustave

Paris [etc.], 1851

ETH-Bibliothek Zürich

Shelf Mark: RAR 1977

Persistent Link: <http://dx.doi.org/10.3931/e-rara-80>

Amidon et autres matières servant à l'encollage du papier négatif.

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

AMIDON ET AUTRES MATIÈRES

SERVANT A L'ENCOLLAGE DU PAPIER NÉGATIF.

§ 79. — L'amidon pur dissous dans l'eau bouillante forme l'empois, qui devient insoluble dans l'eau froide après sa dessiccation. Je me sers de cette propriété de l'amidon pour donner un encollage parfait au papier.

L'amidon le plus parfait pour cette opération est celui que j'obtiens par la première cuisson du riz, et qui reste dissous dans l'eau de cuisson. Il contient en même temps des parties glutineuses qui le rendent d'un meilleur effet que celui produit par l'amidon du commerce.

En ajoutant à l'eau de riz décrite au § 7 un tiers de mucilage de graine de lin on obtient un encollage encore plus fort.

L'amidon a une très-grande affinité pour l'iode,

et lui fait presque toujours abandonner la base à laquelle il se trouve uni. Cette combinaison colore l'amidon en bleu. On se sert de cette propriété pour reconnaître la présence de l'iode dans un liquide.

La cire vierge a pour l'iode à peu près la même affinité.

Une solution chaude de gélatine appliquée sur le papier en même temps que l'iodure et les autres sels laisse un encollage qui ne se redissout pas également à froid.

L'albumine forme aussi un excellent encollage par la propriété qu'elle a de devenir insoluble par la chaleur (70 degrés environ), par les acides et par l'alcool.

L'inuline est aussi d'un excellent emploi pour préparer le papier, c'est une substance amyliacée, que l'on extrait d'habitude de la racine d'aunée en faisant bouillir cette racine broyée avec de l'eau distillée et clarifiant avec du blanc d'œuf. L'inuline se dépose par le refroidissement sous la forme d'une poudre blanche. Cette substance étant presque complètement insoluble dans l'eau froide et se dissolvant en grande quantité dans l'eau bouillante forme un excellent encollage en saturant à chaud la préparation d'iodure de potassium indiquée au § 8, et y plongeant le papier pendant qu'elle est toute chaude.

L'infusion de racine de réglisse étant très-riche d'une matière sucrée, la *glycyrrhizine*, qui a

propriété de devenir insoluble par l'acide acétique et les autres acides, peut aussi s'employer au même usage et donner de la rapidité et de la finesse à l'épreuve.

Les résines, le camphre, le gluten fermenté dissous dans l'alcool, forment aussi d'excellents encollages par leur insolubilité dans l'eau.

Le collodion jouit de la même propriété. Cette matière s'obtient en plongeant du coton bien pur et fin dans un mélange de trois parties d'acide sulfurique concentré et deux parties d'azotate de potasse. Après une heure ou deux de séjour on lave à grande eau, puis on sèche à une température de 80 degrés au plus. Le produit se dissout en partie dans l'éther contenant 8 à 10 pour cent d'alcool. Cette solution porte le nom de collodion, et est excellente comme encollage employée à l'état de saturation dans l'alcool où on a dissous l'iodure et le cyanure de potassium.

§ 80. — En principe général, pour qu'un encollage soit parfait pour les papiers photographiques, il faut qu'il puisse se dissoudre dans le même liquide qui contient les préparations préliminaires, et qu'il devienne ensuite par la dessiccation insoluble dans les autres préparations à subir. L'amidon, l'inuline, la glycyrrhizine, la gélatine, le mucilage de graine de lin, le sucre de lait, le sérum, l'albumine animale et végétale dissous dans l'eau, les résines, le camphre, le gluten fermenté et le collodion dissous dans

l'alcool, jouissant de ces propriétés, se trouvent donc excellents.

La cire vierge, devenant perméable aux liquides après un séjour de quelque temps dans un bain de sels alcalins, forme aussi un des meilleurs encollages, qui, en même temps, n'exclut pas les autres. Elle met le papier dans un état parfait pour recevoir les préparations, et lui permet d'en recevoir l'action pendant un temps très-considérable sans s'altérer ni se désagréger.

Le sucre de lait, que j'ai indiqué le premier depuis fort longtemps, jouit aussi d'une action très-remarquable sur la formation des noirs de l'épreuve, et est en même temps un bon encollage.

Le sucre de lait s'obtient en concentrant par la chaleur le petit-lait que l'on obtient dans la fabrication du fromage. La liqueur refroidie et abandonnée à elle-même dépose sur les parois des vases qui la contiennent des cristaux très-durs qui sont par couches épaisses. C'est surtout en Suisse que se fait la plus grande fabrication de ce sel.