

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen
nützlichen Sachen**

Weinlig, Christian Gottlob

Frankfurt am Main, 1802

Terpentin-Firniß - Bernstein-Firniß

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

Brodrinde, oder frische Zwiebel hart wird. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer, und rühret nach und nach 3 Loth zartgeriebenen weißen Vitriol hinein, so ist er fertig.

Therpentin Firniß.

Helles Colophonium $\frac{1}{2}$ lb, venedischen Therpentin 1 $\frac{1}{2}$ lb, Therpentinöl 2 lb. Löse es über Aschenfeuer gelinde mit einander auf.

Bernstein-Firniß.

Man nimmt Silberglätte 6 Loth, Umbraun 2 Loth, Alaun 1 Loth, reibt diese Species zusammen auf einem Reibstein ganz fein, thut sie in einen neuen Topf, gießt ein Maas klares Leinöl darauf, und läßt dieses bey gelindem Kohlenfeuer unter fleißigem Umrühren eine Stunde lang kochen, und setzt alsdann diesen Leinölfirniß vom Feuer ab, damit er klar werde. Von diesem Del nimmt man auf 1 lb Bernstein $\frac{1}{4}$ lb. Auch gehört zu dieser Quantität ein neuer Topf, worein 2 Maas gehen. Sodann nimmt man ein Stück Colophonium einer welschen Nuß groß, macht den Topf warm, und reibt den Boden damit, daß es schmelze, thut hernach den Bernstein, welcher, wenn er nicht von der besten Sorte ist, vorher mit laulichem Wasser gewaschen und völlig abgetrocknet seyn muß, hinein, setzt es über Kohlen, deckt es mit einem wohlpassenden Deckel zu, hält allezeit ein ordentliches Feuer darunter, bis der Bernstein einen Geruch zu geben anfängt, und rührt ihn sodann mit einem Draht oder Eisen

fleißig und so lange um, bis er zergangen ist. Fühlt man aber, daß er noch fest aneinander ist, so bläset man das Feuer ein wenig auf, deckt den Topf wieder zu, und läßt ihn weiter schmelzen, bis man fühlt, daß er zergangen ist. Alsdann nimmt man den Topf vom Feuer, gießt das oben gedachte viertel Pfund Leinölfirniß, welchen man unterdessen warm gehalten hat, dazu, rührt es um, und läßt es noch eine viertel Stunde kochen. Hierauf nimmt man es wieder vom Feuer ab, und läßt es kalt werden, daß man einen Finger darinn leiden kann, und gießt Zerpentindl dazu, damit er so dünne wird, daß man ihn zum Ausstreichen gebrauchen kann. Wenn sich nun derselbe gesetzt hat, gießt man ihn in eine Flasche und hebt ihn zum Gebrauch auf.

L a c c f i r n i s s e.

Veritabler englischer Goldfirniß.

Man nimmt: Gummi lacc. in tabul. 4 Loth. Succini purissimi 4 Loth, Sang. Dracon. in granis 40 Gran, Croci oriental. $\frac{1}{2}$ Quentchen. Alles wird klein zerstoßen, in eine Phiole gethan, und 2 Unzen Spiritus rectificatissimus Vini darauf gegossen, in eine Sandkapelle gesetzt und digeriren lassen.

Wenn diese Gummata bei einer gelinden Wärme aufgelöst worden sind, so wird dieser Firniß durch eine Leinwand gegossen, und zum Gebrauch hinzugesetzt; er wird sich von selbst clarificiren.

Das Stück, das man nun damit firnen will, muß vorher erwärmt werden. Diese Goldfarbe kann