

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollständiges Taschenbuch für Kunst- und
Lustfeuerwerker und Liebhaber dieser Unterhaltung**

Pesth, 1820

Leim

[urn:nbn:de:bsz:31-101252](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-101252)

81) Kümmelöl (Oleum carvi). — Das aus dem Samen den gemeinen Kümmels (*Carum carvi*), durch wässerige Destillation erhaltene, ätherische, gelbe, mit der Zeit ins Bräunliche übergehende Del.

Man gebraucht dasselbe in der Feuerwerkerei zu den Namenbrändersätzen.

82) Leim (Gelatina). — Eine aus verschiedenen thierischen Substanzen durch Kochen mit Wasser ausgezogene und bis zur Trockene eingedichtete Gallerte, welche in kaltem Wasser erweicht, sich in heißem vollkommen auflöst und von dem Feuerwerker zur Bereitung des Kleisters verwendet wird.

Alle animalischen Substanzen, in denen die thierische Gallerte einen vorzüglichen Bestandtheil ausmacht, als: Abfälle von frischen Thierhäuten, Füße, Kopf, Ohren, Schwanzstücke, auch Pergamentschnitzel, Knorpel, Sehnen, Klauen, Horn, Knochen, Gräten, Blasen u. s. w., können zu Leim benutzt werden. Nach den dazu verwendeten Substanzen erhält der Leim seinen Namen. Man unterscheidet ihn nach seiner Güte in hellen, oder feinen, mittelfeinen, mittlern und ordinären. Der beste ist rein, bräunlichhellgelb, durchscheinend, vollkommen hart, sehr spröde und ohne unangenehmem Geruch; der geringere, mehr oder weniger dunkelbraun und selbst schwärzlichbraun, wenig durchscheinend, oder fast ganz undurchsichtig, Wasser anziehend, und daher stets feucht und von unangenehmem Geruch.

Leimfabriken findet man überall, wo Gerberei betrieben wird.

Im Handel erhält man den Leim in stärkern oder schwächern, 10 — 12 Zoll langen und 4 — 5 Zoll breiten, Tafeln und nur der englische Leim, den man in pfundschweren Stücken erhält (vorzüglich in Hamburg) macht hiervon eine Ausnahme.

Neuerer Zeit sind Versuche gemacht worden, um den Werth des trocknen Leimes mittels der Wassermenge, welche er in der Kälte einsaugt (d. h. in kaltem Wasser), und der Veränderungen, welche er durch das Umschmelzen oder ein vollständigeres Austrocknen erleidet, zu bestimmen. Das Resultat dieser Versuche ist sehr wichtig; denn es ist Thatsache, daß trockener Leim von gleichem Aussehen in der Güte beträchtlich differiren kann, und dann muß man nothwendig die Prüfung des Leimes durch Austrocknen aufgeben und dafür die Gallertprobe einführen; zu diesem Behufe legt

man trocknen Leim 24 Stunden lang in kaltes Wasser von $+12^{\circ}$ R.; die erhaltene Gallerte repräsentirt den wirklichen Leimstoffgehalt und zeigt durch ihre mehr oder weniger feste Konsistenz die Güte des Leimes an.

Der Kölner Leim, welcher aus Fellen wilder Thiere bereitet wird, verschluckt beim Einweichen in kaltem Wasser in 24 Stunden sein $3\frac{1}{2}$ faches Gewicht Wasser, nach 6 Mal 24 Stunden aber hat ein Gewichtstheil desselben bei einer festen und guten Gallerte $7\frac{1}{4}$ Gewichtstheile Wasser aufgenommen. Der weiße Knochenleim aus der Fabrik zu Burwiller in Elsaß verschluckt bei derselben Behandlung während 24 Stunden durchschnittlich sein 12faches Gewicht Wasser, der dortige hochgelbe Knochenleim, auf dieselbe Art behandelt, sein 9faches Gewicht Wasser und liefert eine weniger feste Gallerte, als der weiße Knochenleim.

Der gut ausgetrocknete Leim, und besonders solcher, welcher umgeschmolzen wurde, ist weniger hygrometrisch, als schlecht fabricirter, oder aus schlechten Materialien gesottener Leim, denn das chemisch gebundene Wasser schadet der Güte des Leims und schwächt seine Bindekraft, daher er in demselben Verhältnisse stärker wird, als man ihn austrocknet.

Es ist demnach aus dem Gesagten zu schließen: daß das sicherste und zweckmäßigste Verfahren, die Stärke und Güte des Leims zu beurtheilen und zu ermitteln, darin besteht, ihn 24 Stunden lang in kaltem Wasser einzuweichen, um ihn in Gallerte zu verwandeln, daß man seine Güte nach der Konsistenz und Festigkeit dieser Gallerte beurtheilen, seinen Gehalt an Leimstoff aber durch die Menge Wasser, welche er verschluckt, bestimmen muß.

Ferner geht aus Obigem hervor, daß die geringen und wohlfeilen Sorten, weit entfernt eine Ersparniß zu gewähren, große Unkosten bei ihrer Anwendung veranlassen können, da namentlich diese Leimsorten leichter als die bessern in Fäulniß übergehen und dadurch unbrauchbar werden.

83) Leinöl (Oleum lini). — Ein fettes, trocknendes Del, welches aus dem Samen des gemeinen Leins (*Linum usitatissimum*) durch das Auspressen gewonnen wird, eine gelbbraunliche Farbe, einen unangenehmen, schleimig-öligem Geschmack und Geruch hat, auch in sehr starker Kälte nicht gerinnt, aber leicht ranzig wird und in der Feuerwerkerei, in Ermangelung