

Fioravanti in dem 68. Cap. seiner Secretis, daß hierinn öffters ein Fehler, wenn man ihn nicht recht zu fieden weiß, begangen wird, indem sich der Sandrac, wenn er, eh das Oehl gekocht hat, hinein gethan wird, verbrennet: muß man demnach das Oehl erstlich kochen und erkalten lassen, hernach aber den klein pulverisirten Sandrac hinein thun, folgendes bey gelinden Feuer untereinander mengen und incorporiren.

Diese Nachricht, das Oehl erst zu kochen, ist sehr nützlich, und wohl in Acht zu nehmen, wenn man einigen Firniß mit diesem Oehl kochen will: daß solches allezeit zuvor gekocht muß seyn, sonst wird niemahls was gutes draus werden; weilen aber viele Arthen, solches zu kochen, vorhanden, als ist sehr nützlich, solche sich bekant zu machen, und wollen wir in folgenden einige der nützlichsten, welche auch am meisten im Gebrauch, durchgehen.

XI. Cap.

Unterschiedliche Arthen, das
Leinöhl zu dem Firniß zu
zurichten.

Die gemeinste Arth, und deren man sich am meisten bedienet, ist: daß man das Oehl kochen läßt, bis es (*) eine Feder, so man darein tuncet, anzündet.

E 2

det.

(*) Man tuncet eigentlich, das Gefieder einer Jes