unvollkommen machen. Bei der ganzen Sache kommt indessen vieles auf die Einsichten des Operateurs an.

65.

Gold zu reinigen.

Um goldene Sachen, als Ketten, Ringe und dergl. zu putzen, die vorzüglich vom Schweiß und andern fettigen Theilen verunreinigt sind, so bedient man sich einer heißen ätzenden Potaschenlauge. Auch kann man sie in einer Auflösung des Salmiaks kochen; aber die ätzende Potaschenlauge nimmt den Schmutz am besten weg. Durch Waschen mit starkem Weinessig werden die übrigen Unreinigkeiten weggenommen; auch kann man sich eines schwachen Scheidewassers bedienen, das aber nicht mit Salzsäure, Kochsalz oder Salmiak vermischt sein darf.

66.

Bereitung des Aethers.

Man gießt auf 1½ Pfund des stärksten oder alkoholisirten Weingeistes in einer geräumigen Retorte nach und nach 2 Pfund des stärksten Nordhäuser Vitriolöls, und schüttelt bei jedem Zugießen die Retorte ein wenig. Die Vermischung wird sich erhitzen, und die mit Macht aufsteigenden Dämpfe werden einen durchdringenden, aber angenehmen Geruch verbreiten. Wenn man mit dem Zutröpfeln des Vitriolöls fertig ist, so spült man den Hals der Retorte noch mit einem halben Pfund Alkohol nach, mischt ebenfalls alles wohl untereinander, und läßt es gut verstopft einige Zeit stehen.

Man legt dann die Retorte mit der Mischung in ein Sandbad, verbindet mit ihr eine geräumige Vorlage und fängt an, unter der Retorte Feuer zu geben. Die Hitze muß aber immer gelinde und mäßig sein, so daß die Vor-

lage