

Nro. 39.

Bernsteinfirniß.

Folgender Bernsteinfirniß hat völlig das Ansehen eines Lack's; man kann Heißes daran bringen, ohne daß er im Geringsten weder Glanz noch Farbe verliert. Der Bernstein ist ein Erdharz von meistentheils röthlich gelber Farbe, und mehr oder weniger durchsichtig. Er wird am reichlichsten aus der Ostsee bei starkem Nordwind aufgefischt, und in eben dieser Gegend auch aus der Erde gegraben. Man findet ihn hie und da auch in andern Gegenden in der Erde, jedoch selten. Von großen Stücken werden allerhand Figuren und Geräthschaften gedrehet. Nur kleinere Stücke verwendet man zum Räuchern und zum Bernsteinfirniß oder Lack. Auch zieht man durch die Destillation ein Bernsteinöl und Bernsteinfal; davon, welche beide ziemlich theuer sind. Er wird auch Agatstein genannt; französisch: ambre jaune.

Man reibt sechs Loth Silberglätte, zwei Loth Umbra und etwas Alaun zusammen auf einem Reibestein ganz fein, thut es in einen Topf, gießt ein Quart klares Leinöl darauf, läßt dieses bei gelindem Kohlfeuer unter fleißigem Umrühren eine Stunde lang kochen und setzt dann diesen Leinölfirniß vom Feuer, damit er klar werde. Von diesem Dele nimmt man auf ein Pfund Bernstein ein viertel Pfund. Auch gehört zu dieser Quantität ein neuer Topf, der drittehalb Quart hält. Ferner nimmt man ein Stück Colophonium, in Größe einer wälschen Nuß, macht den Topf warm, reibt den Boden so damit, daß es schmilzt, 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 den Topf auf Schmiedekohlen, deckt ihn mit einem wohl-schließenden Deckel zu, hält immer ein ordentliches Feuer darunter, bis der Bernstein einen Geruch zu geben anfängt, und rührt ihn dann mit einem Drath oder Eisen fleißig und so lange um, bis 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 die Mischung um und läßt sie noch eine halbe Viertelstunde lang kochen. Hierauf nimmt man sie wieder vom Feuer, läßt sie so kalt werden, daß man einen Finger