

Von einer merkwürdigen Verbesserung des Baum- und Lein-Oels

Autor(en): **Struve, H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **4 (1782)**

Heft 9

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543584>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Von einer merkwürdigen Verbesserung des Baum- und Lein-Oels.

(Von H. Struve M. D. aus dem Bernerischen
Magazin. B. 1. S. 103.)

Alle ausgepreßten Oele enthalten schleimigte Theile, die sich bei ihrer Auspressung mit einmischen: diese schleimigten Theile nehmen zu gleicher Zeit von dem färbenden Wesen, und auch öfters etwas von dem Geschmack der Pflanze mit sich, benehmen ihnen dadurch ihre natürliche weiße Farbe, und theilen ihnen auf diese Weise öfters einen unangenehmen Geschmack mit.

Eben diese schleimigten Theilchen machen bei trocknenden Oelen ihre Tröcknung schwerer, und vermindern den Glanz und die Dauer der daraus bereiteten Firnisse. Bei den Oelen, die zum Brennen gebraucht werden, sind diese Theilchen eine der fürnehmsten Ursachen, *) daß sie stark rauchen, im Brennen übel riechen, und nach einiger Zeit, insonderheit an warmen Orten, leicht ranzig werden.

Ich habe unternommen, die Oele nach diesen Grundsätzen zu verbessern, und sie von diesem schleimigten Wesen zu befreien, und in dieser Absicht hab ich folgende Versuche angestellt.

1. Ich

*) Denn es giebt auch andere Ursachen, warum die Oele rauchen, wenn sie z. E. urinöse Theilchen enthalten.



1. Ich füllte den vierten Theil einer Flasche mit wohl gewaschenem reinem Sande, den übrigen Theil derselben aber mit Leinöl und siedendem Wasser, und zwar also, daß ich drei Theile Wassers gegen einen Theil Del nahm, und noch einige Grane Salpeter beifügte. Nachdem ich die Flasche wohl zugemacht, schüttelte ich alles gut durcheinander, und setzte es in gelinder Wärme im Winter auf meinen Ofen. So oft ich zu derselben kam, schüttelte ich immer alles wohl untereinander, und so oft das Wasser von den schleimigten Theilen recht trübe ward, suchte ich es vom Del durch einen Scheidtrichter zu scheiden, und goß an dessen Stelle frisches siedendes Wasser darüber, bis endlich das Wasser helle blieb. Ich ließ alsdann das Del eine Zeitlang stehen, und goß es gelinde ab. Auf diese Weise erhielt ich ein schönes weißes Del, welches sehr leicht trocknete, und mit Silberglätte in einem Marienbade gekocht einen sehr schönen weißen Färniß gab.

Wenn ich mit diesem Färniß Holz angestrichen, und denselben in einem ziemlich starken Grade von Hitze trocknen ließe, so wurde das Holz mit demselben so schön und gut überzogen, als es immer mit einem guten Copalfärniß hätte geschehen können, und der ihm weder an Glanz noch an Härte in etwas nachgab.

Bei diesem Versuche scheidet das Wasser die schleimigten Theile von dem Del, und der Sand befördert, wenn das Glas geschüttelt wird, das Eindringen des Wassers in die Zwischenräumchen des Dels.

2. Baumöl auf eben diese Art behandelt, auch zu Zeiten ohne den Zusatz von Sande, und hernach durch
ein

ein dreifaches Fließpapier filtriert, gab ein sehr weißes Del, welches keinen unangenehmen Geruch noch Geschmack hatte, und bis izt nicht die geringste Spur von Ranzigkeit gezeigt hat, auch im Brennen nach Verfließung 15 Stunden nicht den geringsten Rauch auf das über die Flamme gestellte Gefäß ansetzte. Es brannte sehr lange, sehr helle und ohne Geruch, da es doch vorher einen starken Rauch und unangenehmen Geruch von sich gab. Was soll man aus diesem Versuch für einen Schluß ziehen? Der Weingeist giebt im Brennen keinen Rauch, also besteht er aus Wasser und dem Phlogiston, ohne Beimischung von Erde!

3. Auf dem nemlichen Grunde beruhet die bekannte Bleichung des Leinöls, da man Schnee damit vermischet, es gefrieren und aufthauen läßt, das Wasser scheidet, und noch einige male das gleiche wiederholet.

So wie sich bei der Gährung des Weins Hefen setzen, also geschiehet es auch bei der Gährung des Schleims bei den ausgepresten Oelen, wenn sie ranzig werden. Befreit man das Del von diesem Schleim, so hebt man zugleich die Gährung, und hiemit auch die durch die Gährung der schleimigten Theile hervorgebrachte Ranzigkeit auf.

Kozier hat, aus einigen übel angestellten und falsch erklärten Versuchen, Schlüsse gezogen, die dieser meiner Meinung gerade entgegen gesetzt sind, indem er, die Ranzigkeit der Oele zu verhindern, den schleimigten Theil in denselben vermehrt, und inniger mit ihnen verbunden haben will.



Wenn man mit Aufmerksamkeit die verschiedenen Methoden, die Oele von der Ranzigkeit zu bewahren, betrachtet, so wird man bald sehen, daß sie fast alle dahin hinaus gehen, daß die angewandten Mittel entweder den Schleim vom Oel scheiden, und dieses bald durch das Waschen, bald durch das Niederschlagen; oder daß die Zusätze die Gährung des Schleims verhindern.

Ein Fehler, der bei einigen Oelen gemein ist, besteht darin, daß sie einen unangenehmen Geruch haben, welcher von dem so genannten Spiritu rectore der Pflanze herkömmt. Davon befreiet man sie sehr leicht, wenn man sie mit Wasser in offenen Gefäßen vermischt, und dieselben einige Stunden lang in eine Wärme setzt, wo das Wasser ziemlich heiß werden kann, da denn der Spiritus rector verfliehet. Ein Zusatz von Weingeist, wenn das Oel warm geworden, befördert gar sehr die Scheidung desselben.

Gute Regeln bei der Viehmastung zu gebrauchen.

In den Ställen muß mäßige Wärme erhalten werden, damit das Vieh in beständiger gelinder Ausdünstung bleibe. Die Ställe müssen rein gehalten werden. In dem Dach der Mastställe sind Zuglöcher anzurathen, damit immer frische Luft hereinkomme. Das Vieh muß öfters gepuht und mit lauwarmem Wasser abgewaschen werden; nie kaltes Getränke und zu viel Futter auf einmal bekommen. Trocknes Futter ist immer besser als frisches.

