

## Der Theerbrenner.

Der Theer wird aus dem Fichten oder Kiehn Holz durch die Hitze heraus getrieben. Man bauet dazu einen runden, oben zu gewölbten Ofen. In demselben werden Stäbe von fettem Fichten Holz gerade übereinander gesetzt, bis der Ofen voll ist.

Kings um den Ofen wird noch eine Mauer gezogen, welche über die halbe Höhe des Ofens herauf reicht. Zwischen dem Ofen und der Mauer bleibt ein Gang von ein paar Fuß breit herum, in welchem das Holz zur Feuerung angelegt wird. Durch die an den Seiten der Mauer angebrachte Luftröhren, kann dem Feuer mehr oder weniger Zug gegeben werden.

Durch dieses Feuer wird der Ofen dergestalt erhitzt, daß die Feuchtigkeit aus dem darin eingeschlossnen Holze heraus schmilzt, und auf den Boden des Ofens herunter träufelt, von da aber durch eine Rinne heraus fließt.

Zu erst kommt ein noch klares Wasser heraus: nach diesem eine noch dünne harzige Feuchtigkeit, oder Kiehnwasser, das Harz genannt, welches durch eine Blase abgezogen werden kann und den Terpentin giebt.

Wenn dieses vorbei ist, so rinnt eine schon zähere gelbe Feuchtigkeit heraus, welche das Gallwasser genannt wird, Die hernach kommende Feuchtigkeit wird immer schwarzer und zäher. Diese mit Jener vermischt, giebt den Theer.

## Coctor, vel coctura picis liquide.

Pix liquida e pinu vel tæda ope ignis elicitur. Fornax rotunda & in superiore parte concaemerata exstruitur, in qua segmenta pinus pinguis ordine collocantur, donec fornax impleatur.

Circa fornacem ducitur murus, usque ad dimidium ejus altitudinem. Inter fornacem & murum spatium duorum pedum relinquitur, in quo ligna ad ignem disponuntur. Per spiracula in lateribus muri, æri major minorve transitus ad vim ignis augendam vel minuendam datur.

Per calorem ignis fornax adeo incalescit, ut humores ex incluso ligno exsudent, & in fundum fornacis destillant, ac per canaliculum effluunt.

Principio aqua profluit limpida; deinde humor resinofus dilutus, qui resina appellatur, & destillatus terbinthinam suppeditat.

Post hæc humor flavus & tenacior emanat, qui vocatur aqua fellea. Humor sequens sensim fit nigrior ac tenacior. Ex mixtura utriusque pix liquida, prodit.

## Le Goudron.

Le Goudron est une espece de Poix liquide, noire, qui se tire des Pins & Sapins par l'action du feu. On construit un Four qu'on remplit de petites Buches entassées les unes sur les autres.

Tout au tour à la distance de deux pieds, est un Mur qu'on élève à la moitié de la hauteur du Four: on remplit cet espace de Bois, & on y met feu. On ménage dans le Mur, de distance en distance, des Soupiraux, pour donner au feu plus ou moins d'activité selon le besoin.

La chaleur du Four exprime des Bois gras dont il est plein, différentes Liqueurs qui coulent par un Canal.

D'abord c'est une Eau limpide à laquelle succede une Matière huileuse, mais très claire & très fluide qu'on appelle Résine, dont on fait la Térébenthine en la distillant à l'Alambic.

Après celle-ci vient une Matière jaune & visqueuse, suivie d'une dernière encore plus épaisse & noire. C'est le Mélange de ces deux Matières grasses qui donne le Goudron.

## Lo spalto; o sia l'origine della pece liquida.

Lo spalto vien estratto dal legno di pino, a forza di calore. A tal fine si fabbrica una fornace rotonda, al di sopra involtata: e sene riempisce tutta la capacità interna, con pertiche di questo legno grasso, in guisa di rogo.

La fornace vien cinta eferiormente d'un muro, che deve ecedere la metà della sua altezza. Si conserva trà la fornace, ed' il muro, un passaggio di duoi piedi di larghezza, per ponervi il legno al quale poi si dà fuoco: gli spiragli laterali nel muro, servono tanto per avampare le fiamme, che per temperale,

Aceso il fuoco, si scalda la fornace in modo, che l'umidità dal legno rinchiuso si stilla, e sgocciola nel grondaio; dal quale sene scola al di fuori.

Nel principio chiara, ne esce l'acqua, e proseguisce mutandosi in liquore resinoso, che vien detto bitume: da questo, distillandolo nella ritorta, s'ottiene la termentina.

Successivamente in seguito, ne scola un liquido giallo, e più viscoso, che sempre in poi, apparisce più nero, e più tenace. Mescolando l'ultimo liquore con l'antecedente, ne proviene lo spalto.



Wenn das Gallwasser mit dem schwarzen Theer zusammen geschüttet, und in einem Kessel stark eingekocht wird: so entsteht daraus das Schifferpech: wird aber der schwarze Theer allein eingekocht, so giebt solcher das Schifferpech, der aus dem Kessel in länglichte, in der bloßen Erde gemachte Formen gegossen wird, daß er darinnen erkalte und sich erhärte. Das schwarze Pech kann in weißes verwandelt werden, wenn es im Kochen durch gemeines Wasser oft, wie man mit dem Butir verfähret, ausgewaschen und aus dem Harz gekocht wird. Zur Ausschweelung eines Ofens von 40 halben Sonnen werden 3 bis 4 ganze Fichtbäume, und ein Feuer von 4 bis 5 vollen Tagen und Nächten erfordert.

*Ex aqua fellea quando in ahenum cum pice nigra valde decoquitur pix navalis oritur; pix autem nigra sola decocta picem sutoriam præbet, quæ ex ahenum in modulos oblongos & in humo formatos funditur, ut indurescat. Pix nigra mutatur in albam, si dum coquitur, aqua communi sæpe eluta & ex resina excocta fuerit, ut etiam in butyro fieri solet. Tres vel quatuor pinus requiruntur ad conficiendam picem, quæ cadidimidi quadraginta impleri possunt; ignis vero per quatuor vel quinque dies totidemque noctes nutriendus est.*

En les faisant bouillir ensemble dans une Chaudiere avec du Suif, & des Etoupes on en fait le Brai dont on calfat les Vaisseaux. La Poix noire toute seule est celle dont se servent les Cordonniers. On la laisse couler à terre dans des Creux de différentes figures, où elle se durcit en se refroidissant, & prend la forme de Pains ou de Tourteaux. On peut blanchir la Poix noire en la lavant à diverses reprises quand elle bout, comme on lave le Beurre pour le décharger de ses impuretés. Pour vingt Tonneaux de Goudron il faut trois ou quatre Arbres entiers, & une Coktion continue pendant quatre jours au moins sans interruption.

Gittando lo spalto ad una con l'altro liquor viscoso in un istesso caldaro, e facendoli ecessivamente bollire, se ne raccoglie la smaltatura. Cotto separatamente lo spalto, produce la pece de calzolari; la quale dal caldaro si vnotta in forme oblunghe, cavate nella terra, e là, si raffredda, e s'indurisce. La pece nera si cangia in bianca, lavandola, e maneggiandola come s'usa con il butiro: mentre che cuoce, sovente con aqua comune. Per ricavare d'un' infornata il prodotto di 20 barili, si richiedono 3, sino 4 pini, ed il fuoco deve essere trat enuto per 4 sino 5 notti, e giorni à compiti.