

Arbeitsschritte zur Eimordentvergoldung

Rezeptur:

1 Eigelb
20 % Glycerin

Zubereitung:

- Eigelb sorgfältig vom Eiweiß trennen und in ein sauberes Gefäß geben
- Glycerin tropfenweise in das Eigelb einrühren

Verarbeitung:

- Eimordentmasse unverdünnt mit einem Pinsel auf die gewünschte Fläche auftragen oder aufschablonieren
- nach kurzer Wartezeit das Blattmetall anschießen
- anschließend mit einem weichen Pinsel die Überschüsse einkehren
- nach vollständiger Trocknung kann mit einem Wattebausch die Oberfläche vorsichtig anpoliert werden

zu Beachten:

- Eimordent ist nur für Innenräume geeignet
- Masse darf nicht zu dick aufgetragen werden
- sollte der Untergrund stark saugen können dem Eimordent ein paar Tropfen Leinöl beigemischt werden