

## II.

**Die Zubereitung der Nindsgalle:**

Am besten ist sie von einem Ochsen. Sie muß bei der Bereitung frisch sein, hält sich aber nachdem sie versetzt ist, Jahre lang. — Die Versetzung geschieht mittelst 80 — 90gradigem Spiritus im Verhältniß von 1 zu 6, d. h. man nimmt zu einer Galle den **sechsten** Theil Spiritus. — Sie ist in einer Glasflasche wohl verkorkt aufzubewahren. —

Ehe die Galle mit Spiritus vermischt wird, muß sie unbedingt durch graues doppeltes Löschpapier geseiht werden, was freilich langweilig ist, denn es dauert oft zwei Tage und Nächte, ehe eine Galle vollkommen durchläuft. Diese Procedur ist eigentlich eins von den Geheimnissen des Marmorirgeschäfts. Wenn nämlich die Galle nicht durchsieht wird, behält sie eine gewisse Fettigkeit, welche verhindert, daß die Farben zusammen halten, auf dem Schnitt fest stehen, und daher leicht ablaufen.