die Galläpfel sind. Sie bestehen in trocknen grau-, gelb- oder bräunlichen rauhen, dicken, eckigen, kelchförmigen Auswüchsen, wie schon Ray (Histor. plant. p. 1386.) bemerkt, von dem Stich eines Insekts an den Eicheln eines Baums hervorgebracht, der eine Varietät der gemeinen Eiche zu sein scheint. Unter mehrern angestellten Versuchen aus den ungarischen Knoppern eine Dinte zu bereiten, sind folgende die zweckmäßigsten:

Erste Bereitung.

Man nimmt ein Pfund, nebst den anhängenden Eicheln, klein gestoßene ungarische Knoppern, ½ Pfund gemeinen Eisenvitriol von der geringsten Sorte, 3 Loth klein zerstoßenes arabisches Gummi, von der schlechtesten Sorte, 9 Nösel Bier, das dünn, auch sogar etwas sauer sein darf. Die Knoppern läßt man eine Nacht oder einen halben Tag in dem Biere weichen, und hernach in einem irdenen, kupfernen oder messingenen Geschirre eine halbe Viertelstunde, oder so lange unter bisweiligem Umrühren mit einem hölzernen Stabe kochen, bis ohngefähr 1, höchstens 2 Nösel abgedampft sind. Hierauf setzt man den Vitriol nebst dem arabischen Gummi zu, läßt sie nur etwas damit aufkochen, hebt dann das Gefäß vom Feuer, gießt und preßt die Dinte nach dem Erkalten durch ein grobes nicht sehr dichtes leinenes Tuch, und füllt sie auf Bouteillen oder Krüge, die mit passenden Stöpseln versehen sind, damit sie nicht zu viel abdünste und eintrockne.

Zweite Bereitung.

Man nimmt ½ Pfund, nebst ihren Eicheln, klein gestoßene ungarische Knoppern, ¼ Pfund Blauholz, 12 Loth gemeinen Eisen-Vitriol, von der geringsten Sorte, 3 Loth klein zerstoßenes arabisches Gummi, von der schlechtesten Sorte, 7 Nösel Bier, läßt die Knoppern in einem Maaß,

das

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/8 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG