Schale der Mandelfrüchte, sowohl der süßen als der bittern, (Amygdalus Nana L.) können als ein sehr gutes Surrogat der Galläpfel gebraucht werden. Wenn man diese Schalen mit Wasser kocht und den Absud mit etwas Eisen-Vitriol vermischt, so erhält man augenblicklich Dinte. — Um die Mandelschalen aufzubewahren, müssen sie vorher getrocknet worden sein.

5.

Das beste trockne Dintenpulver zur geschwinden Bereitung einer vollkommen schwarzen Dinte.

Die Hauptbestandtheile der schwarzen Dinte sind bekanntlich Galläpfel und Eisenvitriol. Galläpfel haben die Eigenschaft die Eisenauflösung schwarz zu färben, wegen ihres eigenthümlichen Salzes, welches man Galläpfelsalz, Gallussalz, oder auch Gallussäure nennt. Um es zu erhalten, so übergießt man einen Theil Galläpfel mit sechs Theilen Wasser; man läßt diesen Aufguß einige Tage an der Sonne stehen, wobei man ihn bisweilen umrührt. Man seihet ihn hierauf durch, und setzt ihn leicht bedeckt mehrere Wochen der freien Luft aus. Es setzt sich dann nach und nach ein Bodensatz auf dem Boden des Glases. Man sammlet diesen Bodensatz zu verschiedenen Zeiten, wenn man vorher die oben stehende Schimmelhaut weggenommen hat. Die gesammelten Bodensätze übergießt man mit kochendem Wasser, worin sich das Galläpfelsalz auflöst. Seihet man diese Auflösung durch und dampft sie ab, so bekommt man ein graues kristallinisches Salz, welches das Galläpfelsalz, und die wesentliche Grundlage der schwarzen Dinte ist. — Durch mehrmaliges Auflösen, Durchseihen und Abdampfen kann man dies Salz noch mehr reinigen.

Reibt man nun ein Quentchen von diesem Galläpfelsalz, eben so vielen englischen Eisenvitriol und ohngefähr zwan-