1.

Eine gute sehr wohlfeile schwarze Dinte zu machen.

Je mehr Eisenvitriol man zu den Galläpfeln nimmt, desto schwärzer ist anfangs die Dinte, sie wird aber auch um so geschwinder bleich. Je weniger Vitriol man hingegen nimmt, desto blasser ist sie zwar anfangs; sie wird dann aber nach und nach um so viel schwärzer und dauerhafter. — Man nehme daher drei Loth Eisenvitriol, neun Loth Galläpfel und ein Loth arabisches Gummi, stoße alles zu einem feinen Pulver, übergieße es mit vierzig Loth Fluß- oder Regenwasser in einem Gefaß von Glas oder Steinzeug, und stelle es an die Sonne oder in die Nähe des Stubenfeuers. In vier und zwanzig Stunden ist die Dinte fertig. Man läßt sie auf dem Satz stehen, und rührt sie, am besten mit einem Eisen, bisweilen um. Auch ist es gut, wenn man manchmal einige Stückchen Galläpfel hinein wirft. Zum Kochen darf man die Dinte niemals kommen lassen. Hat man sie nach und nach abgegossen, so kann man sie nochmals mit bloßem Wasser anfüllen, und öfters umrühren; alsdann wird sie eben so werden, wie die erstere.

2.

Dinte, die schlechterdings nicht schimmelt, und alle Eigenschaften der besten Dinte hat.

Man nehme vier Loth Eisenvitriol, vier Loth Kupfervitriol (cyprischen Vitriol) und gieße in einem Topfe darüber