

über zwei Pfund gewöhnlichen Bieressig, eben so viel Brunnen-, Fluß- oder Regenwasser, und bringe es zum Sieden. Wenn sich alles durch das Sieden aufgelöst hat, so nimmt man den Topf vom Feuer und schüttet ein halbes Pfund klar gepulverte Galläpfel hinein. Nach einigem Umrühren läßt man alles 12 Stunden lang in Ruhe, und gießt hierauf die klare Flüssigkeit durch ein Tuch, um alle Unreinigkeit abzusondern. Nach dem Durchsiehen wird erst das Gummi zu 2 bis 3 Loth zugesetzt. — Diese Dinte schimmelt auch bei der schlechtesten Behandlung nicht, wohl aber thut dies sehr bald der abgeschiedene Saft.

## 3.

### Dauerhafte glänzende schwarze Dinte.

Man nehme eine Kanne (ein Maß) weiches Wasser und koche darin eine halbe Stunde lang ein Pfund Späne von Blauholz (da, wo man kein Blauholz haben kann, ersetzt ein Pfund Beeren von Hartriegel dessen Stelle), nehme dann die Abkochung vom Feuer, und gieße sie von den Spänen kochendheiß auf ein Pfund pulverisirte Galläpfel, wozu man zwei Unzen Granatäpfelschalen gethan hat. Nachdem man alles mittelst eines Holzes gut unter einander gemischt hat, so setze man es im Sommer an die Sonne, im Winter in die Nähe des Ofens, lasse es ungefähr drei Tage stehen, und rühre es bisweilen um.

Nun setze man ein halbes Pfund pulverisirten grünen Vitriol hinzu, lasse es unter öfterm Umrühren noch vier bis fünf Tage stehen, löse darauf vier Unzen arabisches Gummi in einem Quart kochenden Wassers auf, und schütte dieses noch hinzu. Wenn sich die Dinte vollkommen gesetzt hat, so seihe man sie durch ein grobes leinenes Tuch, und hebe sie wohl verstopft auf. Soll sie mehr glänzen, so nimmt man mehr Granatäpfelschalen. Um sie vor dem  
Schim