

Mängel, welche bei der Dinte-vorkommen können, und Mittel, um denselben abzuhelpen.

Wenn die Dinte nicht gut aufzulösen ist, so füge man noch mehr Seife hinzu und zerlasse die Stoffe, ohne sie anzuzünden.

Wenn die Dinte -weich und flebrig ist, so lasse man dieselbe noch mehr sich verkalken.

Wenn sie nicht gut auslösbar und auch nicht hinreichend schwarz ist, so füge man ein wenig Ruß von verbrannter Terpentinessenz hinzu.

Wenn die Dinte nach ihrer Auflösung im Wasser zähe wird, so kommt dieß davon her, daß man sie nicht lange genug hat kochen lassen und man muß demnach mit der Kalzination fortfahren.

Es ist nothwendig, daß die Stangen von dieser Dinte gleichartig und ohne Luftblasen sind; um diesem Uebelstande abzuhelpen muß man gleich nach dem Ausgießen der Dinte auf eine Marmorplatte einen starken Druck in Anwendung bringen.

Um die Dinte aufzulösen muß man weiches Quellwasser wählen und demjenigen den Vorzug geben, welches die Seife auflöst, so daß die einzelnen Theile der letzteren nicht zu unterscheiden sind; das destillirte Wasser ist zu dieser Auflösung besonders brauchbar.