

1000.

All. Boll.

12

S. e

6.

Zu Ob. L.

Angewandtes

12

1001

12

Das
Nuffs Neue wohl bereitete
Dinten = Tint,

In sich haltent
Allerhand

Gute, Schwarze, Buntfarbige,
auch andere curieuse Dinten, wie solche
bewahrt, und vollkommen zu bereiten seynd,
nebst hierzu benöthigten und gehörigen
Wissenschafften.

Allen und jeden, so dergleichen benöthi-
get, sehr nützlich und dienlichen.

Nuff vieler Begehren
Eröffnet
Von

FRITANDO.



Erssen, Franckfurth und Leipzig. 1733.

12

Kurzer Vorbericht.

Nachdem das Tractätlein, welches in vorigen Jahre, unter den Titul: Das wohlbereitete Dinten-Faß, heraus gekommen, bishero drey mahl abgedrucket, weil es von vielen gesucht worden, die Exemplaria aber, die man davon in Händen gehabt, vöslig ab- und ausgegangen, als hat man um den Nachfragenden damit zu dienen, nicht ermangelt, es wiederum neu auflegen zulassen, doch der Gestalten, daß nicht allein ein 2ter Theil und mehr probat befundene Dinten-Recepte mit darzu gekommen, sondern auch verschiedene zur Schreibernen gehörige nöthige Stück mit beygefüget worden. Weil aber auch wohl einen und andern unter den viel- und mancherley Dinten-Recepten dir wohl schwer fallen möchte, so hat man solchen zu Lieb und Dienst diejenige Recepte, die man aus täglichen Gebrauch probat und gut befunden, mit einen NB. bemercken wollen. Das Ubrige wird der Schreibernen-Bestiennen selbst eigenen Probierung und Erfahrung überlassen.



Caput I.

Von denen benöthigten Speciebus zu
schwarzen Dinten, dererselben Nutz,
Krafft und Würckungen, nebst
benöthigten Anmerckungen.

1.

GAllus, oder Gall-Aepffel, welcher viel Stun-
keln hat, und je älter, je besser solcher ist,
bringet die Schwärze.

2.

Vitriol, oder Kupffer-Wasser der Trockneße,
der Beste, welcher weißfärbig ist, giebt gleichfalls
die Schwärze.

3.

Gummi Arabicum, oder das Arabische Harz,
welches leicht und Hell-gelbig (gleichsam wie der
Agstein ist) ist der beste, dieser stärcket die Schwär-
ze und giebt den Glantz.

4.

Alaun, Erhält die Dinte klahr und rein.

Al 2

5.

5.
Acetum. Eßig wehret den Schimmel.

6.
Sal. Das Salz verhütet, daß die Dinte nicht zu dicke wird, hilfft auch wieder den Schimmel.

7.
Vinum. Der Wein, bewahrt das Trocknen.

8.
Aqua. Das Wasser wehret den Eßig, daß derselbe nicht durchbeisset.

Anmerkungen.

Das faule Wasser, ist besser als das frische.

Das Regen-Wasser aber, so unter freyen Himmel aufgefangen wird, ist zu Dinten das allerbeste. Dieweil es allen Schimmel verhütet.

Die unglässurten Gefässe seynd jederzeit besser als die Glässurten, denn von der Glerre (wie auch vom Brodte, wann dabon etwas in Dinte kommet) verdirbt solche gern.

Im lezten Viertel des Monden, kan man zum besten Dinten anstellen, so wird solche beym ersten Viertel gut.

Vor daß eintrocknen, kan man auch von der auswendigen rauhen Schaaale (in welcher die Hasel-Nüsse wachsen) etwas in die Dinten thun.

In Winters-Zeit, damit die Dinte nicht einfriert, kan man ein wenig Brandwein darein thun.

Damit auch die Mäuse die Dinte ungehindert lassen,

sen,

Dinten: Faß.

sen, kan man etwas Wermuth-Wasser, oder ein wenig Grünspan darein thun.

Die Dinte muß niemahls sieden, (über kochen) sonst wird der Zusatz unfruchtig und krafftloß.

Wie die Dinte Wohl-Fließig zumachen.

Diweil es sich öftters begiebt, daß bey dem Schreiben etwas unreines von der Feder, oder vom Picht, und dergleichen Unreinigkeit, von ohngefehr, in das Dinte-Faß kömter, daß also die Dinte (ob solche gleich noch so gut) nicht fließen will: Wann dem nun also geschiehet, so thue man nur etwas weniges von der Galle eines Hechts, oder Karpffens darein, so wird alsdenn die Dinte schön fließig werden und schadet solcher gar in geringsten nicht.

Von guten Dinten-Pulver.

Man nehme hierzu wie folget:

Türkischen Gallus	3. Loth.
Kupffer-Wasser	2. Loth.
Gummi Arabicum	1. Loth.
Alaun	ein halb Loth.

Dieses wird alles untereinander klein gemacht, als denn kan man Bier oder Eßig darüber thun, so viel als nöthig.

Man kan auch gedörrte Eicheln zu einem Dinten-Pulver brauchen, es müssen aber solche sehr hart, auf einem Ofen getrocknet werden, alsdann gestossen, und nach Belieben genommen.

Caput II.

Handelt von verschiedenen schwarzen
Dinten, wie solche zu bereiten
seynd.

I.

Die erste Art schwarzer Dinten, oder die
schwarze berühmte Dreyßner
Dinte.

Man nehme der Türckischen Gall-Aepffel zwey
Pfund, des Victriols 1. halbes Pf. der Gum-
mi Arab. 12. Loth, der Alaun 4. Loth, Grünspan
2. Loth. Diese Species alle, werden obngefehr als
Einsen groß zu Pulver gestossen, wohl untereinander
gemischt, und eine Hand voll Salz darunter gemen-
get, alsdenn thut man solches in einen unberglasur-
ten Topff, und schüttert darüber zwey Maasß Bier-
Eßig und zwey Maasß Regen-Wasser (oder sonst
faul Wasser,) gießet erstlich den Eßig darüber, läßet
solchen ein paar Tage auf den Pulver stehen, schüt-
tet alsdenn das Wasser darzu, rühret es aber täglich
wohl um, wenn es nun in die acht Tage lang also
tractiret worden, so gießet man alsdann die flüßige
Materie ab, so ist es eine gute Dinten.

Das zurück gebliebene kan man nochmahls nu-
hen, wenn man obngefehr ein acht Stück neu gestosse-
ne Gall-Aepffel darzu thut, gießet wieder ein Maasß
Eßig und ein Maasß Wasser darüber, rühret es täg-
lich

lich zum öfftern einige Tage nach einander wohl um, gieffet solche alsdenn zu der vorigen Dinten so bleibet solche gut, und ohne Schimmel, daß zurück gebliebene wird alsdenn weggeschüttet, weil es zu nichts nußet.

Zu mercken ist annoch, daß was mit dieser Dinte geschrieben wird, daß solche Schrift, weder von Ratten noch Mäusen angefressen wird.

2.

Die andre Art, fürtrefflicher schwarzen Dinten.

Man nehme geraspelt Indianisches Holz 16. Loth. lasse solches in einen Maas Wein. Eßig, biß zur Helffte einkochen, nehme den das Holz heraus, und thue in den Topff Gall. Aepffel 8 Loth, (zu vorn gröblich gestossen) setzt es einige Tage an die Sonne (oder an eine andere gelinde Wärme) und rühret es täglich erliche mahl um, thut alsdenn darzu, Römisches Victriol 4 Loth, und läßers zwey Tage weichen, denn thut man Gummi Arab. 4. Loth darzu, rühret solches abermahls wohl um, und läßers alsdenn ruhig stehen, des folgeden Tages darauff, seyhet man es durch eine saubere weiße Leinwand in ein ander sauber Gefäß zur Verwahrung und zum Gebrauch. Solche nun glänzend zu machen thut man mit den Gall. Aepffeln zugleich, etwas von Granat-Schaalen darzu.

3.

Die dritte Art schwarzer Dinten.

Man nehme Gall. Aepffel 6 Loth, Victriol 4 Loth,
 2 4 Gummi

Gummi Arab. 4 Loth, Alaun ein und ein halbes Loth, und ein wenig Salz. Die Species was zu stoffen ist, stößet man alle klein, alsdenn nimmt man ein halbes Maasß Wasser, und 3 viertel von einem Maasß Wein, auch ein halbes Maasß Wein-Esig, gießet dieses untereinander, deñ nimmt man die gestoffene Gall-Aepffel in ein Gefäß, gießet des vermischten Wässerichten die Helffte darüber, thut alsdenn den Vitriol auch in ein besonder Gefäß und gießet das von vorigen übergebliebenen vermischten wässerichten einen halben Theil darüber, alsdeñ thut man die Gummi, Alaun und das Salz, auch in ein besonders Gefäß, und gießet den Rest, der überblieben vermischten wässerichten Sachen vollends darüber und decket so dann die drey Gefässe zu, lässet es etliche Tage stehen, rühret es aber in jeden Gefäß täglichen drey bis viermal um, den fünfften Tag stellet man das Gefäß mit dem Gall-Aepffeln zu einem gelinden Feuer, und wenn es will zu sieden anfangen (denn sieden muß es gar nicht) so rücket man es zurück, dann seyhet man solches durch eine reine Leinwand in ein ander sauber Gefäß, lässet es von selbst durchlauffen, was durch lauffen will, alsdeñ nimmt man dasjenige, so in den andern beyden Töpfen ist, und schüttet alles in dieses Durchgelauffene, rühret es wohl durcheinander, und lässet es etliche Tage ruhen, jedoch zuweilen umgerühret, wenn es sich nun gesehet, so seyhet man es ab, denn ist diese Dinte fertig und gut. Dasjenige so auf dem Grunde bleibt beschüttert man mit alten Regen-Wasser (je älter solches ist, je besser es ist) verdeckt und verwahret es, bis man

man wieder neue Dinten anstellen will, so hat man das halbe Theil voraus.

4.

Die vierdte Art schwarzer Dinten.

Man nimmt Gall. Aepffel 6. Loth, Victriol 4. Loth, und Gummi Arab. 2. Loth, und Wein ein und ein Viertel-Maas, stoffet zuvorn den Gallus gröblich, setzet solchen mit dem Wein in einen irdenen Topffe ohngefehr zehen Tage lang in die Sonne, rühret es täglich zwey oder mehr mahl wohl um, bringets zu einem gar gelinden Feuer, läffet es allgemählich kochen aber nicht so sehr, vielweniger sieden, wenn es erkaltet senhet es durch eine Leinwand, thut alsdenn etwas gestoffenen Victriol und Gummi Arab. darein und setzet es noch einige Tage an die Sonne, so ist es richtig und zum Gebrauch dienlich.

5.

Die fünffte Art schwarzer Dinten.

Man nimmt Gallus 16. Loth, Victriol 12. Loth, Gummi Arabici 4. Loth, und Wein-Esig ein halbes Maas, läffet solches zwey Nächte darüber stehen, gieffet alsdenn zwey Maas Regen- oder ander faul Wasser darüber, setzet es ohngefehr eine Woche auf einen warmen Ofen, oder in die Sonne, alsdenn senhet man es ab, und gieffet auf das Ubrige drey Maas Bier, oder Covent, setzet es wieder ein paar Wochen in die Wärme, so ist es gute u. viele Dinten.

6.

Die sechste Art schwarzer Dinten.

Man nimmt ein enges Glas, thut darein Victriol

2 5

13. Loth

13. Loth, gieffet ein Maasß rein Wasser darüber, läset es also drey Tage stehen, rühret es aber zuweilen wohl um, nimmet hernach Gallus auch 13 Loth, thut solchen in einen Topff gieffet gleichfals ein Maasß reines Wasser darüber, kochet es über einen kleinen Feuer ohngefehr eines Fingers dicke ein, jedoch daß es nicht überlauffe, vielweniger siede, seyhet es so dann durch ein Wollen Tuch in einen andern Topff, gieffet ein halbes Maasß Eßig in das Tuch, und trucket es reine heraus. (Was im Tuche bleibet, schüttet man hinweg.) Dann thut man in die Brühe gestoffene ummi Arabicum 5. Loth, rührets wohl durch einander, und seyhet es wieder durch ein Wollen Tuch, gieffet abermals wieder etwa 3 Eßig darein, und trucket es wieder aus, denn läset man es erkalten, thut solches auch in ein Glas, so einen langen Hals hat, und verstopffet beyde Gläser wohl, wil man nun das Dinten-Faß anfüllen, so nimt man von den beyden Wassern, von jeden gleich viel, thut solches in das Dinten-Faß so ist es gut und richtig.

NB. ummi und etwas weniges Alaun kan man nach Befälligkeit darein thun.

Item.

Man nehme Regen-Wasser ein und ein halbes Maasß und 6. Loth Gall-Aepffel in einen unverglasfurten Topff, lasse solches 2 Tage an der Sonnen stehen, alsdenn rühre man 4. Loth Ungrischen Viëriol (zu vor klein gemacht) mit einen Stock darein, und lasse es wieder zwey Tage an der Sonnen stehen, denn thue man 2. Loth ummi Arabici und 2. Loth Granat.

nat. Aepffel, Schaale darzu, und lassets bey einem gelinden Feuer einen Wall thun, gieffet das Klahre ab in eine wohlverwahrte Pulle, so ist es schwarze Dinten.

7.

Die siebende Art schwarzer Dinten.

Zu dieser nimmt man Gallus 10. Loth, Victriol 8. Loth, ummi Arab. 1 und ein halbes Loth, Alaun 1. Loth, Salz eine Hand voll, Wein ein Quartirgen (oder ein Achtel-Maas,) Bier, Eßig auch ein Quartirgen und ein Maasß Wasser; dieses alles thut man zusamen in einen neuen Topff läffet es ein paar Tage weichen, setzet es so dann auf ein mittel mäßiges Kohl-Feuer, ohngefehr eine halbe Stunde, als den nimmt man es herab, und gieffet das Klahre davon, so ist diese Dinte fertig. Was zurück geblieben läßt man verdeckt stehen bis man wieder andere Dinte ansetzen will, darauff gieffet man ein wenig Eßig. Endlich wenn diese Dinte wieder sol bereitet werden, so thut man darzu Gallus 2 Loth und ein halbes Maasß Wasser, setzet es abermals aufs Feuer, wenn es erkaltet, seyhet man das Klahre ab, und schüttert das zurück gebliebene weg, so ist diese Dinten auch richtig.

8.

Die achte Art schwarzer Dinten.

Nehmet der kleinen knolligten Ball-Aepffel 5 Loth, Victriol 3. Loth, Gummi Arabicum 1. Loth, Salz 1 Dventlein, dieses alles thut in einen neuen Topff gieffet ein Maasß heissen Wein darauff, decket der
Topff

Topff wohl zu mit einer eingepasteten Decken (oder Stürzen) so in der Mitten ein runtes Loch haben muß, daraus ein Holz, oder Rührer gehet, stellet als denn den Topff auf einen warmen Ofen, oder in die Sonne, und rühret es täglich etliche mahl wohl um, so lange biß euch düncket, daß die Dinte zum Gebrauch gut sey.

9.

Die neunte Art schwarzer Dinten.

Man nehme Türkischen Gallus 6. Loth, Vitriol 5. Loth, Eriene Knöpflein, (wie die Hutmacher brauchen) 4. Loth, und Gummi Arab. ein halbes Loth, Alaun 1. Dventgen, stoffet alles gröblich, gieffet anderthalb Maasß Bier, und ein halbes Maasß Eßig darüber, thut es in einen neuen Topff, setzet es an einen warmen Ort, rühret es etliche Tage über wohl um, seyhet es durch ein Wollen Tuch, so ist diese Dinten gut zum Gebrauch.

10.

Die zehnte Art schwarzer Dinten.

Man nehme Gallus 8. Loth, Vitriol 4. Loth, Gummi 2. Loth, gieße ein Maasß Regen-Wasser drüber, laß es einige Tage wohl in der Wärme stehen dann gieße man das Klahre ab und das zurückgebliebene schüttet man hinweg.

11.

Die eilffte Art schwarzer Dinten.

Man nehme Gallus 8. Loth, stosse solchen gröblich, thue selben in einen neuen Topff gieße ein halbes

bes Maafß Bier darüber, thue so dann den Vi&triol 4 Loth in einen andern Topff und giesse gleichfals ein halb Maafß Bier darauf, dann nehme man noch einen kleinern Topff thue in solchen Gummi Arabicum 3. Loth, und giesse 1. Quartiergen Bier darüber, daß decke man alle drey Töpffe wohl zu, damit nichts un- saubers hinein komme und lasse es etliche Tage also stehen, man setze daß den Topff mit den Gallus aufs Feuer, wañ es nun erwallt, so nimmt man es behände ab, decket es wieder zu und lasset es erkalten, als denn nimmt man die anderen beyden Töpffe, giesset jedes absonderlich durch ein Wollenes Tuch, und schüttet alsdenn alles zusammen so ist es zum Gebrauch bereitet.

12.

Die zwölffte Art schwarzer Dinten.

Man nehme Gallus 6. Loth, Vi&triol 4. Loth, Gummi Arabic. anderthalb Loth, Wein ein Maafß, und Wasser ein halbes Maafß. Dieses alles thut man in einen neuen Topff zusammen, stellet es einige Zeit über in die Sonne, oder sonst auf einen warmen Ort, und rühret es täglich um, den lasset man es über einen kleinen Feuer gelinde auf wallen (aber ja nicht fieden,) wenn es nun herab genommen und erkaltet, so seyhet man es durch in eine steinerne Pülle, thut nochmahls ein wenig Vi&triol, Gummi Arabicum und Rectificirten Spiritu Vini darein, so wird es gut und zum Gebrauch fertig seyn.

13.

Die dreyzehende Art schwarzer Dinten.

Nehmet Gall. & Apffel so viel als beliebig, doch
ohn

ohngesehr ein paar Hände voll, gießet ein halbes Maasß Bier darüber, und lasset es einen halben Tag stehen, seyhet es abe, thut den dritten Theil so viel der Gall-Aepffel gewesen, Victriol und Gummi darein, sehet es alsden auf eine heisse Stätte, auf einen rechten warmen Herd, so ist es in wenig Tagen fertig.

14.

Die vierzehende Art schwarzer Dinten.

Man nehme ein Maasß Bier, thue darein Gall-Aepffel 1 Loth, dieses lasse man sieden bis es etwas röthlichen wird, denn thue man von dem Victriol 3. Dventlein dazu, und lasse es wiederum auf wallen, dann nehme man es vom Feuer, und thue so fort Gummi Arab. 1. Loth, und Alaun ein halb Dventl. schwer (Beydes aber vorhero gar klein gestossen) darein, rühre es hernach durcheinander, bis es erkaltet, dann gieße man das Klahre ab, und das zurück gebliebene werffe man weg.

15.

Die funffzehende Art schwarzer Dinten.

Nehmet ein Maasß Rosent oder dünne Bier, thut es in einen neuen Topff, thut dazu die Knospen von den Erlen-Bäumen, klein zerschnitten halb voll, dann Victriol 6. Loth, lasset es eine Stunde lang wallen, denn nehmet es ab und lasset es erkalten, seyhet es alsdenn durch ein Tuch in ein ander Gefäß, thut darein Gummi Arabic. ein und ein halbes Loth (so vorhero klein gemacht worden) rühret es zu öfftern um, so ist diese Dinte bereitet. Und je länger solche stehet, je besser dieselbe wird.

16.

16.

Die sechszehende Art schwarzer Dinten.

Man nimmt ein Maafß faul, oder Regen-Wasser, sehet solches in einen neuen Topffe auf ein Kohlen-Feuer daß es heiß werde; jedoch daß es nicht siede und wann es heiß ist so thue man darein Gallus 4. Loth, Viëtriol 2. Loth, Gummi Arabicum 2. und ein halb Loth, (so vorhero klein gemacht worden) und rühret solches mit einem Holze wohl durcheinander, dann seyhe man es durch zum Gebrauch.

17.

Die siebengehende Art schwarzer Dinten.

Nehmet Gall-Aepffel ein Loth, Viëtriol ein halbes Loth, Gummi Arabici ein Loth, thut alles zusammen in ein Gefäß mit Regen-Wasser, lasset es ein paar Tage stehen, dann seyhet es durch.

18.

Die achtzehende Art schwarzer Dinten.

Man nehme Eßig 1 und ein halbes Maafß, faul Wasser 1 halbes Maafß, Urin 1 halbes Maafß, Galus ein halbes Pfund, Viëtriol 6 Loth, Gummi-Arabicum 5. Loth, Alaun 2 Loth, Salz eine gute halbe Hand voll, machet solches alles klein und mischet es unter einander, thut es in einen unbergläsurten Topff, machet den Eßig, Wasser, und Urin zusammen heiß, jedoch daß solches nicht koche, schüttet es alsdenn über obig benimte Species, sehet es auf ein gemächlich Kohl-Feuer also heiß über, rühret es wohl
bei

bey nahe einer Viertelstunden lang und lasset es denn erkalten, verdeckt es aber wohl, und rühret es als denn täglich 2. 3. bis 4. mahl 14. Tage lang wohl um, seyhet es so dann durch ein rein Leinwand in ein neues Glas oder Pülle (welche aber nicht glassirt seyn muß,) thut dann einige Stück Gallus darein, rühret es wieder wohl um, und lasset es also zum Gebrauch verwahret stehen.

NB. Diese Dinte schreibet aus der Feder ganz dünne und blaulicht, riechet wohl und trocknet bald, schimmelt nicht, wird nicht dicke und je älter je schwärzer und besser solche wird.

19.

Die neunzehende Art schwarzer Dinten.

Zu dieser Art nehme man Gallus acht bis neun Loth, und vom Kupffer-Wasser ein Loth, Gummi Arabici ein Loth, Wein-Eßig ein Maas, Bier-Eßig zwey Maas und eine Hand voll Salz. Dieses alles thue man in einen neuen Topff, und rühre es täglich erliche mahl wohl um, und continuire solches acht Tage durch, ist alsdenn gute Dinte die nicht schimmelt.

20.

Die zwanzigste und letzte Art schwarzer Dinten.

Man nehme hierzu klein pulverisirten Gallus acht Loth, thue solches in ein Glas, giesse darauff Regen-
Wass

Wasser ein gut Maasß, denn nehme man ein ander Glas schütte darein klein pulverisirten Gummi Arabici zwey Loth, und giesse eben so viel Regenwasser darüber als wie zu vorn auf den Gallus, diese zwey Gläser verbindet man wohl daß kein Staub, oder sonst was Unreines darein komme, die Materia setzet sich zu Grunde, und kan man solches Jahr und Tag halten. Wenn man nun Dinte haben will, so gieffet man von beyden Wassern jedes gleich viel zusammen und thut etwas weniges von dem Kupfferwasser und Alaun darein, welches im Anfange gar gelblich sehen wird, nachdem aber gut schwarz fallen. NB. Auf einen Löffel voll Galluswasser, und auf einen Löffel voll Gummiwasser nimmet man zwey Messer-Spizen voll Vietriol. Also kan man jederzeit ein wohl bereitetes Dinte-Faß mit guter und beständigen Dinte haben.

Caput III.

Von allerhand Bunt-Färbigen Dinten.

Erstlich von der rothen Dinten.

I.

Die berühmte rothe Dresdner Dinte.

Man nehme Roth-Span ein Achtel eines Pfundes, giesse ein Maasß guten Esig darauff, lasse es wohl einsieden, den giesse man das Klahre herab,
B
und

und thue ein wenig Gummi Arabici und etwann einer Linsen groß Gummi Tragant, und etwas Alaun hinein (als es gnung zu seyn bedüncker,) alsdenn lasse man solche ein paar Tage stehen, jedoch fleißig umgerühret.

2.

Anderer Art rother Dinten.

Nehmet Präsilien-Späne ein Loth, das Weiße von zwey Eyren (welches zuvorn wohl geklopfft werden muß,) Alaun ohngefehr einer halben Hasel-Nuß groß) mischet es unter einander, setzet es zwey Tage in die Sonne, rühret es dann und wann wohl um, druckts durch ein sauber Tuch, lasset den Saft wohl abreißen, verwahret es in einem Tuche, denn temperirts mit lautern klaren Wasser.

3.

Dritte Art rother Dinten.

Man nimmt ungelöschten Kalk, thut Regen-Wasser darauf und lasset es über Nacht stehen, denn seyhet man das Lautere durch ein sauber Tüchlein, und nimt alsdenn zu einem Maas dieses Wassers: Ein Loth geschältes Präsilien-Holz, und lasset solches halb einsieden, alsdenn thut man darzu Gummi Arabici ein halbes Loth, und auch so viel gestoffener Alaun, und Gummi von den Kirsch-Bäumen ein Loth, seyhet es alsdenn von denen Spänen ab in ein sauber Glas. Will man aber solche etwas runder haben, so kan man geschabte Kreyde nach Gefälligkeit darein schütten.

4. Vier-

4.

Vierte Art rother Dinten.

Man nehme ohngefehr vor 1. Gr. reinen Zinnober, und mache von Gummi Arabici ein sauber klahr Wasser, mische dieses mit einen geklopfften Eyer-Weiß und reibe solches wohl untereinander.

5.

Fünffte Art rother Dinten.

Man nehme Mennige 4. Loth, reibe solche mit etwas Brandweein an, und denn mit reinen Gummi-Wasser wohl abgerieben so ist solche fertig.

6.

Sechste Art rother Dinten.

Nehmet ungelöschten Kalk eines Eys groß, thut solchen in einen Topff, gießet Wasser darüber und lasset es in die drey Tage leutern, seyhet alsdenn das Wasser klahr herab, und thut alsden so viel Präfilie als gnug ist in die es Kalk-Wasser, lasset es bis zum 4ten Tage wohl verdeckt stehen, dann setzet es zum Feuer und lasset es halb einsieden. Wann es denn vom Feuer genommen wird, so thut gestoffene Alaun und etwas Gummi darein. Will man sie aber besser haben, so nehmet unter das Kalk-Wasser die Helffre guten Wein-Eßig.

7.

Siebende Art rother Dinten.

Nehmet Honig und Salz untereinander in ein
B 2 Becken,

Becken, lasset es wohl verdeckt, in die acht Tage lang stehen, alsdenn siedet es und seyhet es klahr ab, und vor Staube wohl verwahret.

8.

Achte Art rother Dinten.

Nehmet Heidel-Beern ein Pfund, Alaun ein Loth, Kupffer-Asche ein halbes Loth, rein Wasser ein halbes Maas, thut es in einen Kessel, lasset es ein paar Finger tieff einsieden, wenn es erkaltet so druckt's durch ein sauber Tuch, und lasset es wohl verdeckt stehen bis es sich gesezet hat, denn seyhet das Klahre herab, und vermischet solches mit klahren Gummi-Wasser so giebt es eine Purpur-Farbe.

9.

Neunte Art rother Dinten, und zwart von Zinnober.

Reibt den Zinnober wohl mit Wein-Esig, und reibet einer Erbsen groß Bleyweiß darunter, nehmet denn Gummi Arabici-Wasser zwey Theile, und einen Theil frisch Brunnen-Wasser, und temperirt den Zinnober in der Dike daß er roth genug sey, thut es in ein sauber Glas und wenn diese Dinte soll gebraucht werden muß solche jederzeit vorherd wohl umgeschüttelt werden.

10.

Zehende Art rother Dinten.

Nehmet Firnabock, machet solchen gar kleine, thut
ih

ihn in ein Töpffgen, gießet guten Wein. Eßig darü-
ber, laffet es über Nacht verdeckt stehen, schüttet als-
denn so viel Bier mit Brunnen-Wasser vermischet
noch darzu daß es die Späne wohl bedecket, stellet es
alsden auf ein gelinde Kohl-Feuer, laffet es sieden je-
doch daß es nicht überlauffe, thut alsden einer Wel-
schen Ruß groß Alaun oder Salmiac, auch so viel
Gummi Arabici darzu, sezet es wieder zum Feuer,
laffet es wiederum sieden, denn laffet es erkalten, sey-
herts durch ein sauber Tüchlein vom Holze herab,
thut solches in ein sauber Glas und verbindet
es wohl.

Wolt ihr diese Dinte aber dunkler haben, so
thut mehr Alaun darein.

Anmerkungen bey denen rothen Dinten.

1. Die Gefäße, oder Töpffe und Gläser müssen
rein und sauber, ohne Fett und Staub seyn.
2. Bey schönen hellen und klahren Wetter muß
die rothe Dinte bereitet und in Obacht genommen
werden.
3. Zur Erhaltung kan nach der Zeit etwas we-
niges klahre Zucker hinein gethan werden, oder
auch ein wenig weissen Candis.

Zweytens von der grünen Dinten.

1.

Erste Art grüner Dinten.

Nehmet Span-Grün, reibet solchen mit Eyer-
B 3 Klahr,

Flahr, thut einen Tropffen Honig und ein wenig Saffran darunter und temperirts mit Eßig.

2.

Anderer Art grüner Dinten.

Nehmet frische Holder-Blätter stoffet solche, zwingers aus und vermischet es mit Alaun, so wird es auch eine gute grüne Dinte.

3.

Die dritte Art grüner Dinten.

Nehmet distilirten Grün-Span, zerreibet solchen Flahr, gießet Wein-Eßig darüber, lasset es 48. Stunden stehen in gelinder Wärme, thut etwas der feinsten und reinesten Gummi Arabici, auch etwas weniges Gummi Tragant darzu, nach befinden der Vielheit auch etwas weniges Saffran, seyhet es alsdenn in ein sauber Glas zum Gebrauch.

4.

Vierte Art grüner Dinten.

Nehmet Grün-Span, reibet solchen mit Eßig Flahr ab, thut Saffran als einer Erbsen groß, und ein wenig der feinsten Gummi darzu, so wird solche recht schön grün seyn.

5.

Fünffte Art grüner Dinten.

Nehmet Attig-Beeren, Eßig, Alaun und Urin un-
ter.

tereinander, lasset es auf gelinden Feuer sieden, so ist solche auch schöne.

6.

Sechste Art grüner Dinten.

Man nimmt abgefeylt Kupffer, gieffet scharffen Wein-Eßig darauß und thut Gummi darzu.

7.

Siebende Art grüner Dinten.

Man nehme Eßig, thue darein klein-geriebenen Grün-Span und Kupffer-Wasser, und solvire mit ein wenig Gummi-Wasser nach Gefälligkeit.

8.

Achte Art grüner Dinten.

Nehmet Grün-Span und reibets mit Eyer-Klahr, thut einen Tropffen Honig und ein wenig Saffran darunter, reibts auf den Reibe-Stein, biß euch düncket gnug zu seyn, wenn ihr damit schreiben wolt, so temperirt es mit sauren Wein, oder Wein-Eßig, so ist es fein grün.

9.

Neunte Art grüner Dinten.

Nehmet Grün-Span, reibet solchen wohl mit Eßig, thut ein wenig Saffran darunter welcher zuvor eingewerchet seyn muß, und reibts hernach zusammen.

NB. Man kan auch nur Eßig in Kupffer schütten, eine Weile stehen lassen und damit geschrieben, ist auch grün.

Drittens von der blauen Dinten.

1.

Erste Art blauer Dinten.

Man nimmt frische Korn-Blumen, zupffet die Blätter davon ab, stößet solche in einen Mörzel, drückt den Safft durch ein rein Lüchlein, thut es in ein sauber Geschirr, und temperirts mit etwas Gummi und Eßig, in welchen Alaun solviret ist.

2.

Andre Art blauer Dinten.

Nehmet Holder-Beeren nach Belieben, drückt den Safft aus, thut darzu gestoffenen Alaun, Eßig den 4ten Theil, und ein wenig Urin, ziehet ein reines Lappgen durch und probirt ob es blau gnug sey.

3.

Dritte Art blauer Dinten.

Man incorporire reine Kreide mit dem Safft von den schwarzen Hollunder-Beeren durch ein Tuch ausgedrückt, gießet alsdenn ein wenig Alaun-Wasser daran, lasset es eintrocknen, verwahrt zum Gebrauch welches alsdenn mit dünnen Gummi-Wasser angefrischet wird.

NB. Kan man ferner blaue Dinte machen.

Von Artigbeer-Safft mit Alaun temperirt.

Item Der Safft von Korn-Blumen mit Alaun und Gummi temperirt.

Item Maulbeeren-Safft mit Alaun wohl gesotten.

Item

Item Violet-Blau mit Violen-Safft etwas wenig Alaun gesotten und ein wenig Gummi Tragand darein gethan.

Item Nehmet zart-geriebenen Grün-Span mischet solchen mit Eßig und thut darunter etwas Indig mit ein wenig Gummi Arabici.

Viertens von der gelben Dinten.

1.

Erste Art gelber Dinten.

Man nehme nach Belieben der gelben Schmalz-Blümlein so auf den Wiesen wachsen, zwinge den Safft daraus, und thue ein wenig Alaun und Gummi darzu.

2.

Andre Art gelber Dinten.

Man nehme Saffran vermische solchen mit Alaun-Wasser und thue Gummi darzu.

3.

Dritte Art gelber Dinten, und zwart Hoch-gelb.

Nehmet Saffran, ein wenig Alaun und Gummi mit reinen Fließ-Wasser bedeckt, lasset es 48. Stunden stehen, alsdenn zwingers durch ein rein Leinwand.

Item Saffran mit Alaun-Wasser angemacht.

4.

Vierte Art gelber Dinten, und zwart Gold-gelb.

Nehmet Eyer-Dotter zwinget solchen durch ein
B 5 rein

rein Tuch in ein rein Glas, thut etwas Mennige darzu, will es zu dicke werden, so gieffet von klaren Gummi-Wasser darunter.

5.

Fünffte Art gelber Dinten.

Man nimmt wohl-abgeriebenen Operment, vermenget solches mit Eyer-Weiß und Gummi-Wasser.

6.

Sechste und letzte Art gelber Dinten.

Weichet Saffran in klarem Eyer-Weiß, so zuvor wohl geklopfft und ganz wässerig worden, und thut es in ein reines Glas, thut darein Masticot, wenn der zergangen, so ist es fein gelb.

Caput IV.

Von verschiedenen Arten curieuseer Dinten.

1.

Dinten welche man bey sich tragen kan.

Man nehme Harz-Schwarz zwey Loth, Kohlen von Pflirsing-Kern zwey Loth, Gummi Arabici acht Loth, stosse solches alles zu Pulver, und fertiget eine Massam daraus.

2.

Ehynesische Dinten.

Man nehme Gummi Arabici nach Gefälligkeit,
thue

thue solche in Morgenthau-Wasser, daß dieselbe darinnen zergerhe, nehme alsdenn gar schwarze trockene Bohnen, brenne solche zu Kohlen und machet sie dann zu klahren Pulver, vermenget es zu einer Massen, thut es in beliebige Formen und lasset es von selbst trocknen.

3.

Verborgene Dinte.

Nehmet Esig ein halbes Maaß, Silber, Glett vier Loth, lasset es zusammen ein paar Tage stehen, brennet wehrender Zeit Kurch zu Kohlen, stoffet solchen zart zu Pulver, filterirt obiges Beniemtes durch Grau-Pappier, schütter alles zusammen und gießet Gummi Arabici-Wasser so viel als hierzu von nöthen darüber, so ist es fertig.

4.

Dinte in der Noth geschwinde zu bereiten.

Man nehme Schieß-Pulver, reibe solches zart und melire es mit Gummi-Wasser, so ist es auch eine Dinte, welche aber nicht lange dauret.

5.

Item.

Man nehme ein Wachs-Licht und zünde es an und halte es unter ein Geschirr, es sey gleich, Messing oder Zinn, es ist gleich viel, Schüssel oder Teller, (wan es nur rein, und nichts Fettiges darein ist) damit der Rauch vom Licht sich daran hänge. Darau gießet alsden Gummi-Wasser, so gar warm seyn muß über den aufgefundenen Rauch, und mischet e

unte

untereinander so ist es auch bereitet und zum schreiben dienlich, es dauret aber nicht lange.

6.

Eine Dinte so in Moment oder Augenblicke zu verfertigen.

Man nehme Gallus 4. Loth, Victriol 1. Loth, und Gummi Arabici auch 1. Loth, zerstoßet alles gröblich und gießet Wasser darüber so viel als dazu nöthig.

7.

Dinte geschwinde und in der Noth zu machen.

Nehmet 2. bis 3. Löffel voll Milch, und schüttet es in ein Schüssel, nehmet dann einen wohlgebrauchten Weg-Stein, setzet solchen einen Theil in das Schüssel, und nehmet alsdenn eine wohlgebrante Kohlen, runcket solche in die Milch, und reibet selbige auf bemelten Weg-Steine auf der Seiten wo zuvorn gewekt ist, tauchet aber die Kohlen öfters in die Milch, so lange, bis es schwarz genug ist, alsdenn damit geschrieben.

8.

Dinte die sich auslöschet, wie man nur will.

Hierzu nehmet gebranten oder gegluthen Kurek, löschet solchen in Spiritu Vini ab, reibet ihn denn zu einer Massen, thut solches in einen neuen Topff, deckt es wohl zu (damit es nicht zur Aschen werde,) vernischt es denn mit gar dünnen Gummi-Wasser, so ist es gut. Soll solche nun wiederum abgelöscht werden, so kan es mit reinen Wasser geschehen.

9. Dinte

9.
Dinte auff Pergament zu schreiben, die so
lange dauret biß daß man sie
abwischt.

Nehmet Schieß-Pulver, vermischet es mit Fließ-
Wasser, und schreibet damit auff Pergament. Will
man nun solche wieder herunter haben, so fährt man
mit einen reinen weissen Tüchlein sanfftiglich dar-
über, so ist das Pergament wieder sauber und rein.

10.

Dinte mit welcher auff Glas zu schreiben.
Hierzu wird erfordert Kust und Hammerschlag,
jedes vier Loth, und wird mit starcken Gummi-
Wasser in einer Eisernen Schaaalen gerieben und
vermischet.

11.

Weisse Dinten zu bereiten.

Man nehme Benedisch Bleyweiß, reibe es wohl
ab, machet es mit starcken Gummi-Wasser und
Eyerweiß an, so kan man auff Schwarz damit
schreiben.

12.

Wie alte abgeschossene Buchstaben wieder
zu verneuen.

Man nimmt Gall-Äpffel, bricht solche in kleine
Stückgen und schüttet Wein-Esig darüber, läßt
es Tag und Nacht stehen und denn distillirt. Dann
nimmt man des distillirten Wassers in ein wenig
Baum-Wolle und überfähret die Schrift damit.
so wird solche wieder zu lesen seyn.

Capu

Caput V.

Von betrüglichen und falschen Dinten.

1.

Nimmt man Salmiac zwey Loth, thut darüber Aquafort und läffet es biß über den dritten Tag weichen, mischet alsden von dem Probier-Steine (wie die Goldschmiede brauchen) darunter so viel man will, so ist solche fertig, ist aber falsch und unsichtbar, und muß mit einer neuen Feder geschrieben werden.

2.

Vergleichen auf andere Manier.

Man nimmt unpräparirete Silber, Glett vor 6. Pf. reibet es zart und thut es in starcken Wein-Eßig und rührets wohl um, den läffet man es sezen bis es gar klahr ist und schreibet daß mit einer neuen Feder.

3.

Dinte so in 24. Stunden wieder vergehet.

Man nimmt Gallus, kochet solchen in Scheide-Wasser, thut darzu Römische Viëtriol, ein wenig Salmiac und Gummi Arabicum so viel als obbemeltes Wasser solviren mag.

4.

Dinte so in sechs Tagen vergehet.

Brennet Weyden-Holz zu Kohlen und vermischet solches mit gemeinen Wasser sehr wohl untereinander, und denn mit einer neuen Feder darmit geschrieben. NB. Sie siehet Anfangs gar schwarz, verlihet sich aber von selbst nach und nach, biß endlich nichts mehr davon kan gesehen, vielweniger gelesen werden.

5. Dinte

5.

Dinte so von sich selbst vergehet.

Man nehme *Olium Vietrioli* mische solches unter die Dinte so wird binnen 4. Wochen kein Buchstabe mehr, was darmit geschrieben ist, zu sehen seyn.

Oder:

Man lasse *Gall-Aepffel* und *Vietriol* in *Aqvafort*, sieden, und alsdenn zerlasse man, in diesen Wasser etwas *Salmoniacum*.

Caput VI.

1.

Verborane Schrift zu machen.

Nehmet rein Wasser, thuet darein gestossenen *Vietriol*, und wann solcher geschmolzen, seyhet es durch ein Tuch. Nota wer solches lesen will, der mache ein Loth *Gallus* zu Pulver, und giesse ein halbes Maas Wasser darüber, und seyhe es durch ein Tuch. Dann nezet man mit diesen Wasser die Schrift, (oder vielmehr das Pappier) so verscheinet eine schwarze Schrift.

Item.

Wann mit *Zwiebel-Safft* geschrieben wird, und solches eintrucken läffet, so kan mans nicht lesen sondern man muß das Pappier übers Feuer halten, so erscheinen röthliche Buchstaben.

2.

Verborgene Schrift.

Da schreibet man mit einer neuen Feder, mit Milch oder Urin welches nicht aufm Pappiere zu erkennen ist; Will man es aber lesen, so thut Klein
gesto

gestoffene Kohlen in ein leinen Lüchlein, und fahret damit über das Pappier, so lange biß die Schrift schwarz erscheiner.

3.

Anderer Art.

Nehmet Gummi Tragand, zerlaßt solchen in Wasser, mischet Bleyweiß darunter, so wird man von der Schrift nichts sehen. Haltet alsdenn das beschriebene Blat, gegen die Sonne oder brennendes Licht so wird es vollkommen zu lesen seyn.

4.

Unsichtbare Schrift, auf Eyer zuschreiben.

Man schreibe auf ein Ey, mit Zwiebel-Safft, und lasse es trocken werden. Dann siede man das Ey in Wasser, hart, so wird die Schrift zu lesen seyn.

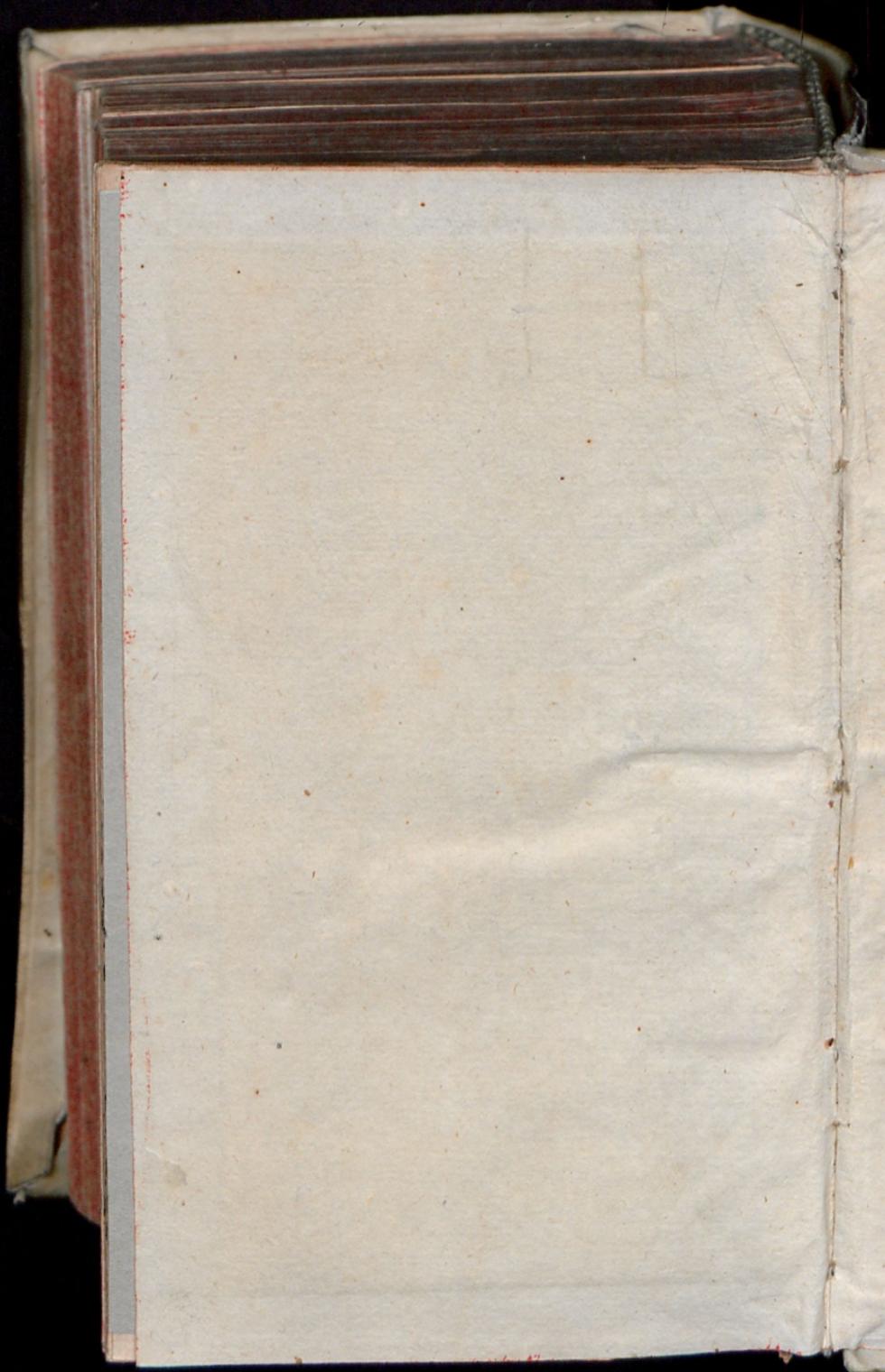
Oder:

Umschreibet ein Ey mit Kald-Wasser, und lasset es trocken werden. Nehmet dann scharffe Lauge, werffet Brasilien-Holz darein, und lasset solches einen Tag und Nacht wohl weichen leget denn das beschriebene Ey, in dieses Wasser, so kommt eine bunte Schrift, zum lesen hervor.

Item.

Lasset Viëtriol in Wasser zergehen, schreibet damit auf ein Ey, und lasset es wohl trocknen. Koche denn Gall-Aepffel in Wein, leget das Ey darein, nehmet es nach kurzer Zeit heraus, so ist es dann, was darauff geschrieben stehet, gar gut zu lesen.

E N D E.



AB: 754837

ULB Halle
002 631 504

3



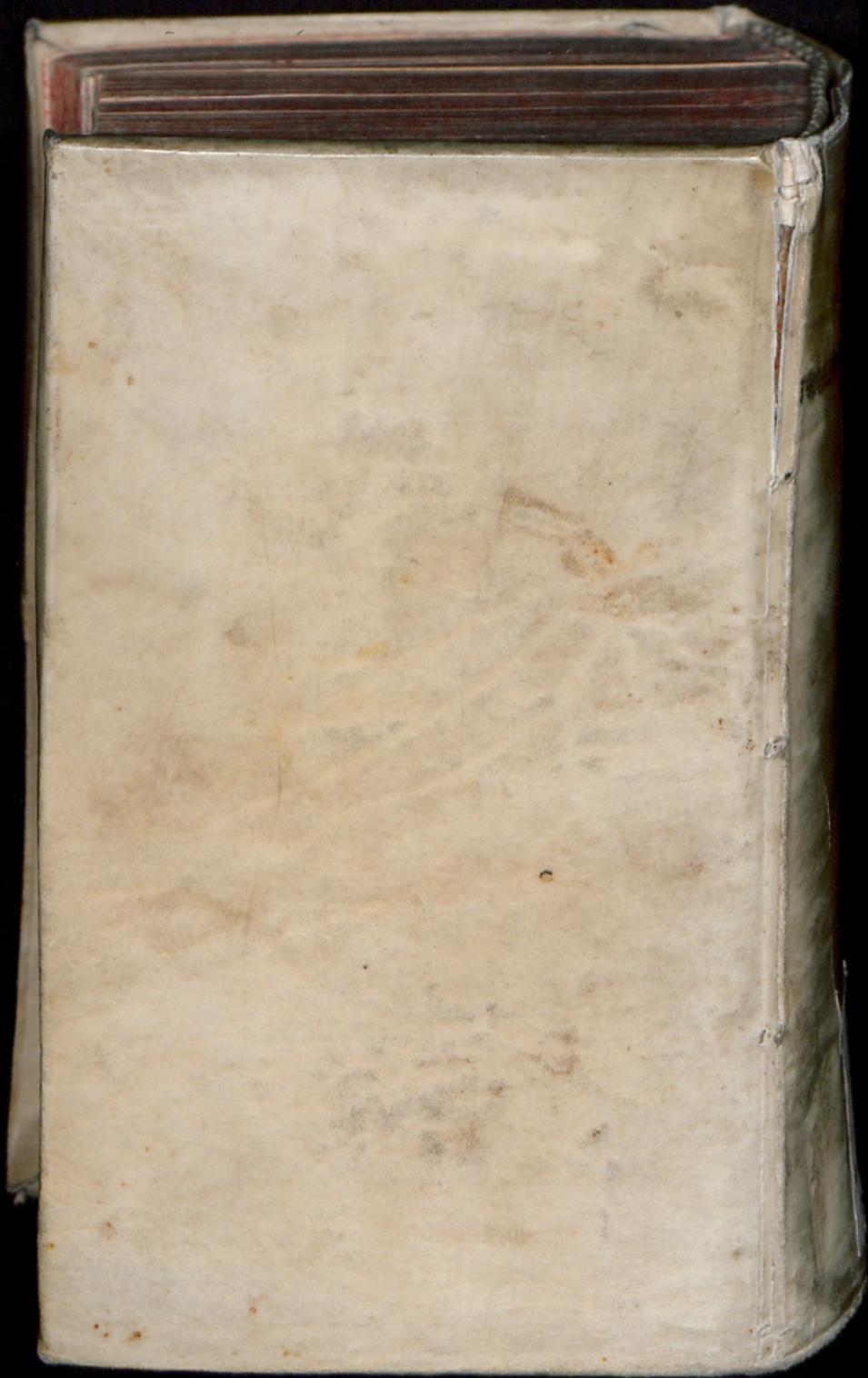
(5)

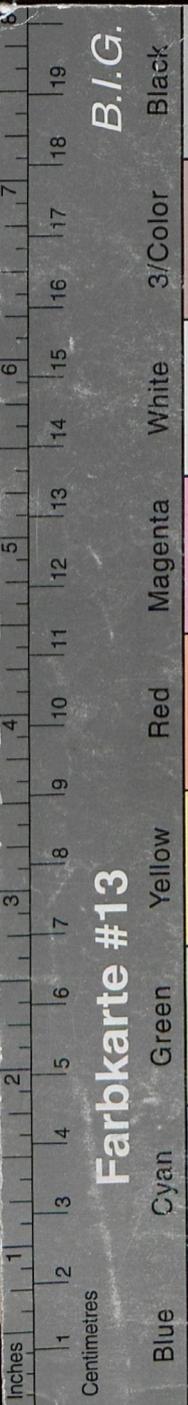
5b

2

K







Das
Aufs Neue wohl bereitete
Dinten = Faß,

In sich haltent
Allerhand
Gute, Schwarze, Buntfarbige,
auch andere curieuse Dinten, wie solche
bewähret, und vollkommen zu bereiten seynd,
nebst hierzu benöthigten und gehörigen
Wissenschaften.

Allen und jeden, so dergleichen benöthi-
get, sehr nützlich und dienlichen.

Auff vieler Begehren

Eröffnes

Von

FRITANDO.



Erffen, Franckfurth und Leipzig. 1733.