



VII  
68



~~600 h~~

00  
p

3367

2237



Das Wohl bereitete  
**Dinten=Saß**

In sich haldent  
allerhand

Gute, Schwarze, Buntfärbigte,  
auch andere Curieuse Dinten, bewährt,  
und vollkommen zubereiten, nebst hierzu benö-  
thigten und gehörigen Wissenschaften.

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

Auf vieler Begehren  
Eröffnet

Von

FRITANDO.



---

Gedruckt in iztlauffenden Jahre 1731.

Das Buch betitelt

# Ein Buch

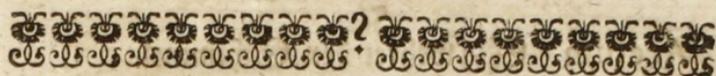
Zu sein Inhalt

enthaltend

Die Geschichte der Stadt  
und ihrer Umgebungen  
und die Beschreibung der  
Länder und Gegenden  
welche mit ihnen  
begrenzt sind und  
die hier zu sehen  
sind.

TRITANDO.





\* \* \* \* \*



## Caput I.

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

I.

**G**Allus, oder Gall-Aepffel, welcher viel Run-  
keln hat, und je älter, je besser solcher ist, brin-  
get die Schwärze.

2.

Vicriol, 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 Schwärze  
und giebt den Glanz.

4.

Alaun, Erhält die Dinte klar und rein.

U 2

5.

5.  
Acetum. Eßig wehret den Schimmel.

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

7.  
Vinum. Der Wein, bewahrt für daß 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 daß allerbeste. Dieweil es allen Schimmel verhütet.

Die unglasurten Gefässe seynd jederzeit besser als die Glasurten, denn von der Glette (wie auch vom Brodte, wann davon etwas in Dinte kommet) verdirbt solche gern.

Im letzten 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 Schaale (in welcher die Haselnüsse 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, kan man etwas **Wermuth-Wasser**, oder ein wenig **Grünspan** darein thun.

Die Dinte muß niemahls **sieden**, (über kochen) sonst wird der Zusatz untüchtig und krafftlos.

### Wie die Dinte Wohl-Fließig zumachen.

Diemeil es sich öfters begiebt, daß bey dem Schreiben etwas unreines von der Feder, oder vom Licht, und dergleichen Unreinigkeit, von ohngefehr, in das Dinte-Faß kommet, daß also die Dinte (ob solche gleich noch so gut) nicht fließen will: Wann denn 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:

Türckischen 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 Dresdner Dinte.

**M**An nehme der Türckischen Gall-Aepffel zwey Pfund, des Victriols 1. halbes Pf. der Gummi Arab. 12. Loth, der Alaun 4. Loth, Grünspan 2 Loth. Diese Species alle, werden ohngefehr als Linjen groß zu Pulver gestossen, wohl unter einander gemischt, und eine Hand voll Saltz darunter gemengeset, alsdenn thut man solches in einen Unverglasurten Topff, und schüttet darüber zwey Maasß Bier-Esig und zwey Maasß Regen-Wasser (oder sonst faul Wasser,) gieffet erstlich den Esig darüber, läffet solchen ein paar Tage auf den Pulver stehen, schüttet alsdenn das Wasser darzu, rühret es aber täglich wohl um, wenn es nun in die acht Tage lang also tractiret worden, so gieffet man alsdann die flüßige Materie ab, so ist es eine gute Dinten.

Das zurück gebliebene kan man nochmahls nutzen, wenn man ohngefehr ein acht Stück neue gestossene Gall-Aepffel darzu thut, gieffet wieder ein Maasß Esig und ein Maasß Wasser darüber, rühret es täglich

lich zum öfftern einige Tage nach einander wohl um;  
giesset solche alsdenn zu der vorigen Dinten so bleibet  
solche gut, und ohne Schimmel, daß zurück geblie-  
bene wird alsdenn weggeschüttet, weil es zu nichts  
nuhet.

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

2.

### Die Andre Art, Fürtrefflicher schwarzen Dinten.

Man nehme geraspelt Indianisches Holz 16. Loth,  
lasse solches in einen Maaß Wein-Eßig, biß zur  
Helffte einkochen, nehme denn das Holz heraus, und  
thue in den Topff, Gall-Aepffel 8 Loth, (zu vorn gröb-  
lich gestossen) setz es einige Tage an die Sonne (oder  
an eine andere gelinde Wärme) und rühret es  
täglich etliche mahl um, thut alsdenn darzu, Römi-  
schen Victriol 4 Loth, und läßsets zwey Tage wei-  
chen, denn thut man Gummi Arab. 4 Loth darzu,  
rühret solches abermahls wohl um, und läßsets als  
denn ruhig stehen, des folgenden Tages darauff, sey-  
het man es durch eine saubere weiße Leinwand in ein  
ander sauber Gefäß zur Verwahrung und zum Ge-  
brauch. Solche nun glänzend zumachen thut man  
mit denn Gall-Aepffeln zugleich, etwas von Granat-  
Schaalen darzu.

3.

### Die Dritte Art schwarzer Dinten.

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

2 4

Gummi Arab. 4 Loth, Alaun ein und ein halbes Loth, und ein wenig Salk. Die Species was zu stossen ist, stößet man alle klein, alsdenn nimmt man ein halbes Maaß Wasser, und 3 viertel von einen Maaß Wein, auch ein halbes Maaß Wein-Eßig, gießet dieses untereinander, denn nimmt man die gestossene Gall-Aepffel in ein Gefäß, gießet des Vermischten Wässerichten die Helffte darüber, thut alsdenn den Victriol auch in ein besonder Gefäß und gießet daß von Vorigen übergebliebenen vermischten wässerichten einen halben Theil darüber, alsdenn thut man die Gummi, Alaun und das Salk, auch in ein besonders Gefäß, und gießet den Rest, der überblieben vermischten wässerichten Sachen vollends darüber und decket so dann die drey Gefässe zu, läset etliche Tage stehen, rühret es aber in jeden Gefäß täglichen drey biß viermal um, den fünfften Tag stellet man daß 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, läset es von selbst durch lauffen, was durchlauffen will, als denn nimmt man daßjenige, so in den andern beyden Töpfen ist, und schüttet alles in dieses Durchgelauffene, rühret es wohl durcheinander, und läset es etliche Tage ruhen, jedoch zuweilen umgerühret, wenn es sich nun gesehet, so seyhet man es ab, denn ist diese Dinte fertig und gut. Daßjenige so auf dem Grunde bleibt beschüttet man mit alten Regen-Wasser (je älter solches ist, je besser es ist) verdeckt und verwahret es, biß man

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

4.

#### Die Vierte Art schwarzer Dinten.

Man nimmt Gall=Apffel 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 Irdes  
nen Topffe ohngefehr zehen Tage lang in die Son  
ne, rühret es täglich zwey oder mehr mahl wohl um,  
bringets zu einem gar gelinden Feuer, lässet es allge  
mälich kochen aber nicht so sehr, vielweniger sieden,  
wenn es erkaltet seyhet es durch eine Leinwand, thut  
alsden etwas gestoffenen Victriol und Gummi A  
rab. 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=Eßig ein hal  
bes Maas, lässet solches zwey Nächte darüber stehen,  
giesset alsdenn zwey Maas Regen= oder ander faul  
Wasser darüber, setzet es ohngefehr eine Woche  
auf einen warmen Ofen, oder in die Sonne, alsdenn  
seyhet man es ab, und giesset auf daß 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

15.

13. Loth,

13. Loth, gieffet ein Maaß 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 Maaß reines Wasser darüber, kochet es über einen kleinen Feuer ohngefähr 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 Maaß Eßig in das Tuch, und trucket es reine heraus. (Was im Tuche bleibet, schüttet man hinweg.) Dann thut man in die Brühe gestossene Gummi Arabicum 5. Loth, rührets wohl durch einander, und seyhet es wieder durch ein Wollen Tuch, gieffet abermahls wieder etwas Eßig darein, und trucket es wieder aus, denn läset man es erkalten, thut solches auch in ein Gläß, so einen langen Hals hat, und verstopfft beyde Gläser wohl, will man nun das Dinten=Faß anfüllen, so nimmt man von den beyden Wassern, von jeden gleich viel, thut solches in das Dinten=Faß so ist es gut und richtig.

NB. Gummi und etwas weniges Alaun kan man nach Gefälligkeit darein thun.

### Item.

Man nehme Regen=Wasser 1. und ein halbes Maaß und 6 Loth Gall=Apffel in einen unverglasurten Topff, lasse solches 2 tage an der Sonnen stehen, alsdenn rühre man 4 Loth Ungrischen Victriol (zu vor klein gemacht) mit einen Stock darein, und lasse es wieder zwey Tage an der Sonnen stehen, denn thue man 2 Loth Gummi Arabici und 2 Loth Gra-

nat-

nat-Äpfel-Schale darzu, und lassets bey einen gelinden Feuer einen Ball thun, giesset 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, Gummi Arab. 1 und ein halbes Loth, Alaun 1 Loth, Saltz eine Hand voll, Wein ein Quartirgen (oder ein Achtel-Maas,) Bier-Eßig auch ein Quartirgen und ein Maas Wasser; dieses alles thut man zusammen in einen neuen Topff lässet es ein paar Tage weichen, setzet es so dann auf ein mittel mäßiges Kohl-Feuer, ohngefehr eine halbe Stunde, alsdenn nimmt man es herab, und giesset das Klahre davon, so ist diese Dinte fertig. Was zurück geblieben läßt man verdeckt stehen biß man wieder andere Dinte ansehen will, darauf giesset man ein wenig Eßig. Entlich wenn diese Dinte wieder soll bereitet werden, so thut man darzu Gallus 2 Loth und ein halbes Maas Wasser, setzet es abermals aufs Feuer, wenn es erkaltet, seyhet man das Klahre ab, und schüttet das zurück gebliebene weg, so ist diese Dinten auch richtig.

8.

### Die Achte Art schwarzer Dinten.

Nehmet der kleinen Knolligten Gall-Äpfel 5. Loth, Victriol 3. Loth, Gummi Arabicum 1 Loth, Saltz 1 Quentlein, dieses alles thut in einen neuen Topff, giesset ein Maas heissen Wein darauf, decket den 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 also 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 Türckischen Gallus 6. Loth, Victriol 5. Loth, ErleneKnöpflein, (wie die Hutmacher brauchen) 4. Loth, und Gummi Arab. ein halbes Loth, Alaun 1. Quentgen, stoffet alles gröblich, gieffet anderthalb Maaß Bier, und ein halbes Maaß 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 Zehende Art schwarzer Dinten.

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

11.

### Die Elffte Art schwarzer Dinten.

Man nehme Gallus 8. Loth, stosse solchen Gröblich, thue selben in einen neuen Topff giesse ein halbes  
bes

bes Maafß Bier darüber, thue so dann den Victriol  
4. Loth in einen andern Topff und giesse gleichfals ein  
halb Maafß Bier darauf, dann nehme man noch ei-  
nen kleinern Topff thue in solchen Gummi Arabic.  
3. Loth, und giesse 1. Quartiergen Bier darüber, dann  
decke man alle drey Topffe wohl zu, damit nichts un-  
saubers hinein komme und lasse es etliche Tage also  
stehen, man setze denn den Topff mit den Gallus aufs  
Feuer, wann es nun erwallet, so nimmt man es be-  
hände ab, decket es wieder zu und lasset es erkalten, als-  
denn nimmt man die anderen beyden Topffe, giesset  
jedes absonderlich durch ein Wollenes Tuch, und  
schüttet alsdenn alles zusammen so ist es zum Ge-  
brauch bereitet.

12.

Die Zwölffte Art schwarzer Dinte.

Man nehme Gallus 6. Loth, Victriol 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  
sieden,) wenn es nun herab genommen und erkaltet,  
so seyhet man es durch in eine steinerne Pülle, thut  
nochmals ein wenig Victriol, Gummi Arabicum  
und Rectificirten Spiritu Vini darein, so wird es  
gut und zum Gebrauch fertig seyn.

13.

Die Dreyzehende Art schwarzer Dinte.

Nehmet Gall=Apffel so viel als beliebig, doch  
ohngefehr

ohngefehr ein paar Hände voll, gieffet 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,  
setzet es alsdenn auf eine heisse Stätte, auf einen rech-  
ten warmen Herd, so ist es in wenig Tagen fertig.

14.

#### Die Bierzehende Art schwarzer Dinten.

Man nehme ein Maasß Bier, thue darein Gall-Aep-  
ffel 1 Loth, dieses lasse man sieden biß es etwas röth-  
lichen wird, denn thue man von dem Victriol  
3. Quentlein 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 Quentl.  
schwer (Beydes aber vorhero gar klein gestossen)  
darein, rühre es hernach durch einander, biß es erkäl-  
tet, 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 als-  
denn 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 Maas faul- oder Regen-Wasser, setzet solches in einen neuen Todffe auf ein Kohlen-Feuer das es heiß werde, jedoch das es nicht siede und wann es heiß ist so thue man darein Gallus 4. Loth, Victriol 2. Loth, Gummi Arabic. 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 Siebenzehende Art schwarzer Dinten.

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

18.

### Die Achzehnte Art schwarzer Dinten.

Man nehme Efig 1 und ein halbes Maas, faul Wasser 1 halbes Maas, Urin 1 halbes Maas, Gal-lus ein halbes Pfund, Victriol 6 Loth, Gummi Arab. 5 Loth, Alaun 2 Loth, Sals eine gute halbe Hand voll, machet solches alles klein und mischet es unter einander, thut es in einen unverglassurten Topff, machet den Efig, Wasser, und Urin zusammen heiß, jedoch das solches nicht koche, schütet es alsdenn über obig benimte Species, setzet es auf ein gemächlich Kohl-Feuer also heiß über, rühret es wohl,  
bey

bey nahe einer Viertelstunden lang und lasset es denn erkalten, verdeckt es aber wohl, und rühret es also 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 glasure 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 Maaß, Bier-Eßig zwey Maaß und eine Hand voll Salk. Dieses alles thue man in einen neuen Topff, und rühre es täglich etliche mal 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 darauf Regen-

genz

gen = Wasser ein gut Maasß, denn nehme man ein an-  
 der Glas schütte darein klein pulverisirten Gummi  
 Arabici zwey Loth, und giesse eben so viel Regen-  
 Wasser 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  
 sezet 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 zu-  
 sammen und thut etwas weniges von dem Kupffers  
 Wasser und Alaun darein, welches im Anfange gar  
 gelblich sehen wird, nachdem aber gut schwarz fallen.  
 NB. Auf einen Löffel voll Gallus-Wasser, und auf  
 einen Löffel voll Gummi-Wasser nimmet man zwey  
 Messer-Spißen voll Victriol. Also kan man Je-  
 derzeit ein wohl bereitetes Dinte-Fasß mit guter und  
 beständigen Dinte haben.

### Caput. III.

#### Von Allerhand Bund-Färbigen Dinten.

#### Erstlich von der Rothhen Dinten.

##### I.

#### Die Berühmte Rothe Dresdner Dinte.

**M**An nehme Roth-Span Ein Achtel eines Pfund  
 des, giesse ein Maasß guten Eßig darauff, lasse  
 es wohl einsieden, denn giesse man daß Klahre herab,  
 B und

und thue ein wenig Gummi Arabici und etwan ei-  
ner Linsen groß Gummi Tragand, und etwas A-  
laun hinein (als es gnung zu seyn bedüncket,) alsdenn  
lasse man solche ein par Tage stehen, jedoch fleißig  
umgerühret.

### Anderer Art rother Dinten.

Nehmet Präsilien-Späne ein Loth, daß weisse  
von zwey Eyern (welches zuvorn wohl geklopft wer-  
den muß, (Alaun ohngefehr einer halben Haselnuß  
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  
abtreiffen, verwahret es in einem Tuche, denn tem-  
perirts mit lautern klaren Wasser.

3.

### Dritte Art rother Dinten.

Man nimmt ungeschlachten Kalck, thut Regen-  
Wasser darauf und lasset es über Nacht stehen, denn  
seyhet man das Lautere durch ein sauber Tüchlein,  
und nimmt alsdenn zu einem Maas dieses Wassers:  
Ein Loth geschältes Präsilien-Holz, und lasset sol-  
ches halb einsieden, alsdenn thut man darzu Gum-  
mi Arabici ein halbes Loth, und auch so viel gestosse-  
ner 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  
tunckler haben, so kan man geschabte Kreyde nach ge-  
fälligkeit darein schütten,

4. Vierer

4.

#### Vierte Art rother Dinten.

Man nehme ohngefehr vor 1. Gr. reinen Einnober, 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 vier Loth, reibe solche mit etwas Brandewein an, und denn mit reinen Gummi-Wasser wohl abgerieben so ist solche fertig.

6.

#### Sechste Art rother Dinten.

Nehmet ungelöschten Kalck eines Eyes 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 alsdenn so viel Präfilie als gnug ist in dieses Kalck-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 gestossenen Alaun und etwas Gummi darein. Will man sie aber besser haben, so nehmet unter das Kalck-Wasser die Helffte guten Wein-Eßig.

7.

#### Siebende Art rother Dinten.

Nehmet Honig und Saltz untereinander in ein  
B 2 Becken,

Becken, lasset es wohlverdeckt, in die acht Tage lang stehen, alsdenn siedet es und seyhet es klar 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 Maaß, thut es in einen Kessel, lasset es ein paar Finger tieff einsieden, wenn es erkaltet so druckts durch ein sauber Tuch und lasset es wohl verdeckt stehen bis es sich gesehet 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 Dicke daß er roth genug sey, thut es in ein sauber Glas und wenn diese Dinte soll gebrauchet werden muß solche jederzeit vorhero wohl umgeschüttelt werden.

10.

### Zehende Art rother Dinten.

Nehmet Firnabock, machet solchen gar kleine, thue ihn

ihn in ein Töpffgen, gieffet guten Wein=Essig darü-  
ber, lasset es über Nacht verdeckt stehen, schüttet als-  
denn so viel Bier mit Brunnen= Wasser vermischt  
noch darzu daß es die Späne wohl bedecke, stellet es  
alsdenn auf ein gelinde Kohl= Feuer, lasset es sieden je-  
doch daß es nicht überlauffe, thut alsdenn einer Wel-  
schen Nuß groß Alaun oder Salmiac, auch so viel  
Gummi Arabici darzu, setzet es wieder zum Feuer,  
lasset es wiederum sieden, denn lasset 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 dunckler haben, so thut  
mehr Alaun darcin.

### Anmerckungen 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 klahrer Zucker hinein gethan werden, oder auch  
ein wenig Weissen Candis.

### Zwytens von der Grünen Dinten.

I.

#### Erste Art grüner Dinten.

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

Klahr, thut einen Tropffen Honig und ein wenig  
Saffran darunter und temperirts mit Efig.

2.

### Andere Art grüner Dinten.

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

3.

### Die Dritte Art grüner Dinten.

Nehmet distillirten Grün-Span, zerreibet sol-  
chen Klahr, giesset Wein-Efig darüber, lasset es 48.  
Stunden stehen in gelinder Wärme, thut etwas der  
feinsten und reinsten Gummi Arabici, auch etwas  
weniges Gummi Tragand 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 Efig  
Klahr 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, Efig, Alaun und Urin un-  
tereine

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

6.

### Sechste Art grüner Dinten.

Man nimmt abgeseilt Kupffer, giesset scharffen  
Wein-Eßig darauf und thut Gummi darzu.

7.

### Siebende Art grüner Dinten.

Man nehme Eßig, thue darein kleingeriebenen  
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 dün-  
cket 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  
eingeweicht seyn muß, und reibts hernach zusam-  
men.

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

## Drittens von der Blauen Dinten.

I.

### Erste Art blauer Dinten.

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

2.

### Andre Art blauer Dinten.

Nehmet Holder-Beeren nach Belieben, druckt den Saft aus, thut darzu gestossenen Alaun, Eßig den 4ten Theil, und ein wenig Urin, ziehet ein reines Läggen durch und probirt ob es blau gnug sey.

3.

### Dritte Art blauer Dinten.

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

NB. Kan man ferner Blaue Dinte haben.

Von Urtigbeer-Safft mit Alaun temperirt.

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

Item. Maulbeeren = Saft mit Alaun wohl gesot-  
ten.

Item.

Item. Violet-Blau mit Violett-Safft etwas we-  
niges 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 Gelbe 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 Gum-  
mi 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. Stun-  
den stehen, alsdenn zwingets durch ein rein Lein-  
wand.

Item. Saffran mit Alaun-Wasser angemacht.

4.

### Vierte Art gelber Dinten, und zwart Gold-gelb.

Nehmet Eyer-Dotter zwinget solchen durch ein  
rein

B 5

rein Tuch in ein rein Glas, thut etwas Mennige da-  
zu, will es zu dicke werden so gießet von klaren Gum-  
mi-Wasser darunter.

5.  
Fünffte Art gelber Dinten.

Man nimmt wohl-abgeriebenen Operment, ver-  
menget solches mit Eyer-Weiß und Gummi-Was-  
ser.

6.  
Sechste und letzte Art gelber Dinten.  
Weichet Safran in klares Eyer-Weiß so zuvorn  
wohl geklopft und ganz wässerig worden, und thut  
es in ein reines Glas, thut darein Masticot, wenn  
der zergangen, so ist es fein gelb.

Cap. IV.

Von verschiedenen Arten Curieuser  
Dinten.

I.  
Dinten welche man bey sich tragen kan.

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

2.  
Chynesische Dinten.

Man nehme Gummi Arabici nach gefälligkeit,  
thue

thue solche in Morgenthau-Wasser, daß dieselbe darinnen zergerhe, nehme alsdenn gar schwarke 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 selbstem trocknen.

3.

### Vorborgene Dinte.

Nehmet Eßig ein halbes Maas, Silber-Glett vier Loth, lasset es zusammen ein par Tage stehen, brennet wehrender Zeit Kurck zu Kohlen, stoffet solchen zart zu Pulver, filterirt obiges Veniemtes durch Grau-Pappier schüttet 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, (wann es nur rein, und nichts Fettiges daran ist) damit der Rauch vom Licht sich daran hänge. Darauf gießet alsdenn Gummi-Wasser, so gar warm seyn muß über den aufgefangenen Rauch, und mischet es  
unter

unter einander so ist es auch bereitet und zum Schreiben dienlich, es dauret aber nicht lange.

6.

Eine Dinte so in Moment oder Augenblicke zu fertigen.

Man nimmt Gallus vier Loth, Victriol ein Loth, und Gummi Arabici auch ein Loth, zerstoffet alles gröblich und gießet Wasser darüber so viel als darzu nöthig.

7.

Dinte geschwinde und in der Noth zu machen.

Nehmet 2. bis 3. Löffelvoll Milch, und schüttet es in ein Schüßlein, nehmet dann einen wohlgebrauchten Weß-Stein, setzet solchen einen Theil in das Schüßlein, und nehmet alsdenn eine wohlgebrante Kohlen, tuncet solche in die Milch, und reibet selbige auf bemelten Weß-Steine auf der Seiten wo zuvorn geweest ist, tauchet aber die Kohlen öftters in die Milch, so lange, bis es schwarz genung ist, alsdenn damit geschrieben.

8.

Dinte die sich auslöschet, wie man nur will.

Hierzu nehmet gebranten oder gegluthen Kurf, 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,) vermischet 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 auf Pergament zu schreiben, die so  
lange dauret biß daß man sie  
abwischet.

Nehmet Schieß-Pulver, vermischet es mit Fließ-  
Wasser, und schreibet damit auf Pergament. Will  
man nun solche wieder herunter haben, so fähret man  
mit einen reinen weissen Tüchlein sänfftiglich darü-  
ber, so ist das Pergament wieder sauber und rein.

10.  
Dinte mit welcher auf Glas zu schreiben.  
Hierzu wird erfordert Rost und Hammerschlag,  
jedes vier Loth, und wird mit starcken Gummi-  
Wasser in einer Eisernen Schaalen 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 auf Schwarz damit schrei-  
ben.

12.  
Wie alte abgeschossene Buchstaben wieder  
zu verneuen.

Man nimmt Gall-Aepffel, bricht solche in kleine  
Stückgen und schüttet Wein-Eßig darüber, lässet  
es Tag und Nacht stehen und denn distillirt. Dann  
nimmt man des distillirten Wassers in ein wenig  
Baum-Wolle und überfähret die Schriff damit, so  
wird solche wieder zulesen seyn.

Ca-

# Cap. V.

## Von Betrüglischen und falschen Dinten.

I.

**N**immt man Salmiac zwey Loth, thut darüber Aquafort und läset es biß über den dritten Tag weichen, mischet alsdenn 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.

### Dergleichen auf andere Manier.

Man nimmt unpräpariret Silber = Glett vor 6. Pf. reibet es zart und thut es in starcken Wein = Essig und rührets wohl um, denn läset man es setzen bis es gar klahr ist und schreibet dann mit einer neuen Feder.

3.

### Dinte so in vier und zwanzig Stunden wieder vergehet.

Man nimmt Gallas, Kochet solchen in Scheide = Wasser, thut darzu Römischen Victriol, ein wenig Salmiac und Gummi Arabicum so viel als obbes meltes Wasser solviren mag.

4.

### Dinte so in Sechs Tagen vergehet.

Brenner Weiden 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.

69548 a

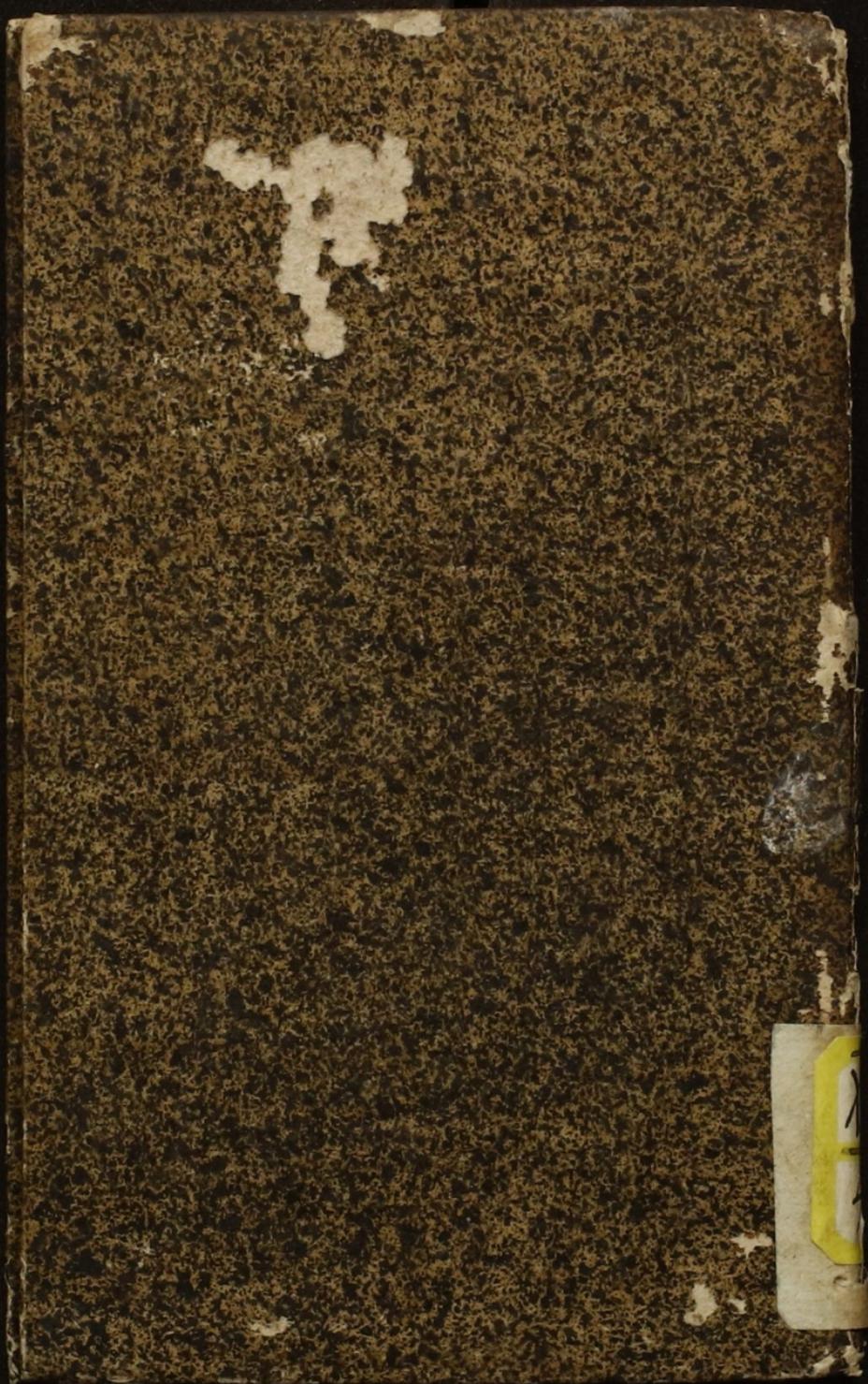
ULB Halle

3

007 549 393

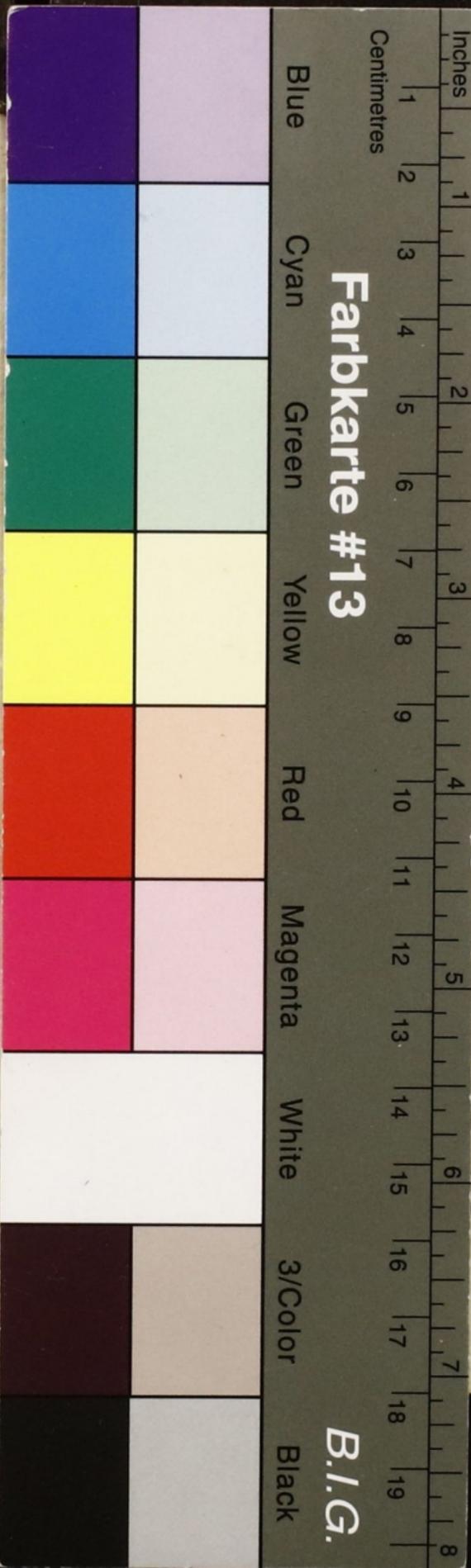


VD18



Handwritten text on a yellow label, partially obscured by a white sticker. The visible characters include '7' and 'E'.





Farbkarte #13

B.I.G.

reitetete  
**Saß**

ent  
untfärbigte,  
nten, bewährt,  
nebst hierzu benö-  
iffenschafften.  
eichen benöthi-  
dienlichen.  
ehren

00.

Jahre 1731.

