

guten Wein-Eßig = $\frac{1}{2}$ Nösel, darüber ge-
 reines, klares Regen-Wasser 2 Maas, }
 von Sals hinzu gethan, 2 Finger voll. }
 gessen.

Dieses Gefäß setzet man entweder einige Tage an die helle Sonne, oder auf den warmen Ofen, rüttelt es oder rühret die Materialien etliche mal des Tages um; so hat man eine gute schwarze Dinte.

oder nehmet 10 bis 12 Galläpfel, für 2 Pfen. Vitriol, für 3 Pf. Arabischen Gummi, alles klein gestossen, unter einander gemischt, etwas Wein-Eßig, und so viel Regen-Wasser darzu gethan, als nöthig. Zum Exempel, erst ein halb Maas, dann ein Maas, dieses alles an einem warmen Ort einige Tage stehen lassen, giebt eine gute Dinte. Wischt man bisweilen einen zerschnittenen Galläpfel hinein, so bekommt man die Mutter zur Dinte, und kan lange nachgießen.

b. Gute rothe Dinte zu verfertigen.

Nehmet Fernambuc, das beste Brasilien-Holz, oder gemeine Bresilge für 1 Groschen, zerschneidet es sehr klein. Nehmet den dritten Theil davon, und thut es in ein sogenanntes Zucker-Glas, wo eingemachte Sachen aufbehalten werden, thut etwas wenig Alam dazu. Gießet 2 quer Finger hoch Wein-Eßig darüber, verbindet das Glas oben fest mit einer Blase. Lasset dieses 2 oder 3 Tage stehen, und rühret täglich etliche mal um. Thut das andere Drittel der Bresilge in ein ander Glas. Gießet die aus der ersten Glas ausgezogene und ausgedruckte rothe Materie, über diese frische Bresilge. Verfahret damit wie vörhin. Gießet ihr dieses, was heraus gezogen worden, über den letzten Drittel Theil der Bresilge; so wird eine schöne rothe Dinte daraus. Dazu thut etwas Gummi; so wird sie noch schöner. Vom gestossenen Safran oder von Conchinelle etwas dazu gethan, erhöhet die Farbe noch mehr.