

Grüne Erde kommt aus den Bergwerken, solche wird mit Gummiwasser abgerieben.

Wann man Grünspan mit Weinessig und Weinstein abreibt, so wird eine sehr schöne grüne Farb, welche, je älter sie wird, je schöner sie wird.

So man Umbra brennet, wird er desto feiner, man reibet solchen nur bloß mit Wasser ab.

Gefochter Ruß (Bistre) wird von Ofenruß gemacht, welchen man mit Gummiwasser reibet. Andere wollens mit Weinessig haben.

Viertes Capitel.

Wie man die tauglichsten Farben zum Tuschen erkennen soll.

Die Rauchlampen oder Drucker schwärz muß so dunkel, als mans haben kan, auszerlesen werden, der nichts rothes bey sich führet, zugleich leicht und nicht sandig seye.

Was die Sinesische Dinte oder schwarze Tuschen anlanget, ist diese zu erwählen, so am besten fließet, und nicht ausgelöschet werden kann, wann man sie aufgetragen; die auch wol zusammen hängen, und wol vereiniget ist.

Was die gemeine Dinte betrifft, ist diese die beste, in welcher sich nichts von Bitriol und Galläpfeln gesezet hat, und die mit Wasser, und nicht mit Wein angemachet ist.

Das (weiße) Bleiweiß muß lind und sehr weiß seyn.

Den Indig belangend, ist derjenige der beste, der sehr hoch an der Farbe, und der sehr fein ist.

Tus

Turnesol ist sehr gut, wann man ihn mit einem Messer zerschneiden, und er schön dunkelblau aussiehet, und wohl zusammen hängt.

Citronen und goldgelber Massicot, davon die zärtesten die besten sind.

Operment, so mans in Stücken kauffet, soll man den gelbsten erwählen, und nicht denjenigen, der grün scheint.

Reagal soll schön gelb und dichte seyn.

Stil de Grain (L'Estil de Grain) muß mit (weiß) Bleiweiß und mit Trojanisch weiß gemacht werden, die gelbeste ist die beste.

Berggelb muß nicht sandig, und fein dichte seyn. Um sich dessen zu bedienen, muß man ihn wohl abreiben, und als einen Teig in einem mit Brunnenwasser angefüllten Glas liegen lassen, und das Obere abgiessen, oder aber, wann man dessen gebrauchen will, nimmt man es mit einem Löffel ab. Was im Glase übrig bleibt, kan zu andern Sachen employret werden.

Unter dem Saffran muß der rotheste ausgesuchet werden.

Gummigutti muß rein und dunkelgelb seyn.

Die Körner von Avignon müssen grün und allererst gesamlet seyn.

Die englischblau Asche muß subtil, und hoch an der Farbe seyn.

Ultramarin, der am höchsten an der Farbe, ist der beste.

Der Zinnober soll schön roth aussehen, und nicht schwärzlich seyn, es giebt einige, so Meng zum Betrug darunter mischen. Da muß man

E

sich

sich wohl vorsehen. Man thut besser, daß man
selben in Stücken kauft, und selbst zubereitet, so
wird man nicht betrogen.

Die Meng muß klar, schönfärbig und nicht
mistig seyn.

Der Lack soll fein, und an der Farbe hoch seyn.

Der Carmin muß rein, und von einer schönen
Purpurtarbe seyn.

Der Blutstein oder Rödel muß weich und
roth seyn.

Die braunrothe Erde soll dunkelroth, und
nicht bleichroth aussehen; Man präparirt sie
wie Berggels, wann man selbe gebrauchet.

Vom Brasilienholz soll man das rötheste
und feinste, welches ohne Risse ist, erwählen.

Distillirtgrün muß hellklar, die Safftgrün
aber dunkel seyn.

Die grüne Erde soll nicht von mancherley
Farben seyn; wie braunschwarz an gewissen
Orten, und bräungelb in andern, sondern über-
all einfärbig, bleich und dunkelgrün.

Grünspan muß von einer hellen Grüne seyn,
und muß nicht weiß aussehen.

Umbra muß subtil und fein seyn; Allein weil
er grob und rauh befunden wird, muß man ihn
wie Berggels zum Gebrauch präpariren.

Der gekochte Ruß muß von einer schwarzen
und schwarzgelben Farbe seyn.

Fünftes Capitel.

Von den tauglichen Penseln zum Zuschen.

So man mit Delfarben mahlet, siehet man
so