

Anleitung für die Herstellung historischer Tinten

Eisengallustinte, 16. Jahrhundert

Die Eisengallustinte gehört zu den ältesten und gebräuchlichsten Tinten im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Seit mehr als 2000 Jahren verziert die beständige Flüssigkeit Manuskripte und Codices. Dementsprechend sind viele Arten der Herstellung bekannt.

Mehrere Gründe sprechen für die Verwendung dieser hochwertigen Tinte, wie zum Beispiel ihr hoher Grad an Licht- und Wasserresistenz. Das heißt, dass diese Tinte weder verblasst noch verwischt. Jedoch ist ihr natürlicher Säuregehalt, hervorgerufen durch das verwendete Eisenvitriol, auf lange Sicht schädlich für das Papier. Namengebend sind eben jenes Eisenvitriol bzw. Eisen-(II)-Sulfat (ein zweiwertiges Eisensalz der Schwefelsäure) und die Galläpfel, eine Wucherung an Eichenblättern, hervorgerufen durch die Eiablage der Gemeinen Eichengallwespe.



Abbildung 1: Material zur Herstellung von Eisengallustinte. (Von links) Galläpfel, Gummi Arabicum, Mörser, Wein und Essig.

Schwartzte Dintenn zum verkauffenn

Nym 16 lot gestossen **gallis**, 12 lot **vitriol** vnnd 8 lot **gumj arabicum**, vnnd 4 mas wasser, thu den **galis** vnnd **vitriol** zusamen Laß ein tag oder 2 zu paissen steen, darnach thu darein das gumj, soll Inn ein warmen wasser geresoluiert worden sein, so hastu dinten zum kauff, so du heraus nemest Rier sie alwegen vor wol vmb von grund auff¹

Schwarze Tinte zum Verkaufen

Nimm 16 Lot zerstoßene Galläpfel, 12 Lot Vitriol und 8 Lot Gummi Arabicum sowie 4 Maß Wasser. Gib Galläpfel und Vitriol zusammen und lass das einen oder zwei Tage zum Beizen stehen. Danach gib den Gummi hinein, der soll in warmem Wasser aufgelöst worden sein. Dann hast du eine Tinte zum Verkaufen. Wenn du davon nimmst, so rühre sie jedes Mal von Grund auf gut um.

Da die Maßangaben einen recht hohen Verbrauch angeben, sind die untenstehenden Mengen auf einen geeigneten Umfang angepasst.

Benötigtes Material und Werkzeuge

- 100 g Galläpfel
- 70g Eisenvitriol
- 10g Gummi Arabicum
- 3 l Wasser
- Tücher
- Verschließbare Gläser oder Flaschen
- Mörser
- Waage
- Messbecher
- Rührkelle
- Topf

Anleitung

Als ersten Schritt gilt es die Galläpfel aufzubrechen und mit dem Mörser zu zerkleinern. Die zerkleinerten Galläpfel mit dem Wasser in einen Topf geben und so lange kochen, bis ungefähr die Hälfte des Wassers verdampft ist. Nun muss der Sud abkühlen.

Sobald der Sud abgekühlt ist, wird das Eisenvitriol eingerührt. Die Flüssigkeit sollte schwarz werden. Zum Abschluss noch das Gummi Arabicum im Mörser zerstoßen, der Flüssigkeit hinzufügen und die übrigen Gallapfelstück mit einem Tuch oder sehr feinem Sieb herausfiltern. Die klassische Eisengallustinte ist bereit zum Abfüllen.

¹ Ms. germ. qu. 417, „Vier puchlin von allerhand farben vnnd anndern kunsten“, Berlin, Staatsbibliothek Preußischer Kulturbesitz. MS 8 in Oltrogge: Datenbank (19.07.2018).

Walnusstinte, 15. Jahrhundert (saisonal)

Das Wissen um den Einsatz von Walnüssen oder Walnussschalen zum Färben von Textilien, Holz oder Haar ist schon seit Jahrhunderten bekannt. Der natürliche Inhaltsstoff Juglon hilft in Form von Beiz- und Gerbmitteln braune Farbtöne herzustellen. So kann aus der noch grünen Umhüllung der Nüsse eine braune Tinte extrahiert werden.

Von swarczer varb

Nym grün welhisch nusschalen vnd ezzeich vnd stözz es vnder einander vnd lazz daz siben tag in einem hefen fawlen vnd nym denn alawn vnd ein wenig harm vnd seüd es darinne so wirt auf rot swarcz vnd gel schon prawn²

Über die schwarze Farbe

Nimm grüne Walnußschalen und Essig und zerstoße das miteinander und laß es sieben Tage lang in einem Topf faulen. Dann nimm Alaun und etwas Urin und koche das darin, dann ergibt es auf Rot Schwarz und auf Gelb schönes Braun.

Da die Maßangaben nicht vorhanden und Komponenten wie Alaun und Urin nicht unbedingt passend sind, folgt eine angepasste Rezeptur.

Material und Werkzeuge

- Walnussschalen
- Wasser
- 3 - 5 EL Weinessig (optional)

- Tücher
- Gläser oder Flaschen mit Verschluss
- Topf
- Rührkelle
- Einweghandschuhe



Man nehme so viele ummantelte Walnüsse wie zur Verfügung stehen und trennt die Schalen von den Nüssen. Hierfür sind Einweghandschuhe zu empfehlen, da die Schalen stark abfärben. Die gewonnenen grünen Walnussschalen in einem Topf sammeln und mit Wasser auffüllen, bis die Masse komplett bedeckt ist. Dieser Sud sollte mindestens einen Tag zum Durchziehen stehen bleiben.

Wenn der Sud vorbereitet ist, wird er im Topf für 30 – 50 Minuten gekocht. Es bildet sich nach kurzer Zeit eine dunkelbraune Farbe. Es gilt: je mehr Schalen enthalten bzw. umso mehr Wasser reduziert wird, desto intensiver wird die Färbung. Nach der Kochzeit werden die Schalenreste mit Tüchern oder einem feinem Sieb herausgefiltert. Um die Tinte haltbar zu machen, kann Essig hinzugegeben werden.

² Cgm. 317, München, Bayerische Staatsbibliothek. MS 53 in Oltrogge: Datenbank (19.07.2018).