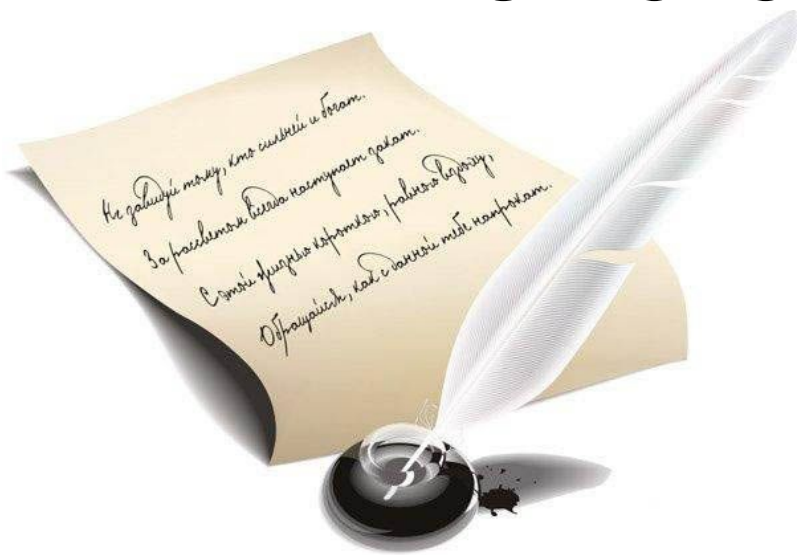


# Из истории чернил



Рецепт самых древних чернил не сохранился, но известно, что египтяне свои папирусы писали смесью сажи и масла. Аналогичным составом пользовались древние китайцы.

В Европе чернила появились значительно позже, когда — точно неизвестно, но чернила уже употреблялись в Греции и Риме.

Из пурпура и киновари в Древнем Риме делали красные «придворные чернила», которыми писались только государственные документы.

Родился даже императорский указ, запрещающий пользоваться красными чернилами за пределами императорского двора под страхом смертной казни. Эти чернила стерегла специальная стража. Процесс получения пурпура был очень трудоемким. Сначала собирали буквально сотни тысяч, миллионы раковин. В Южной Италии сохранилась «ракушечная гора», состоящая почти целиком из раковин моллюска брандариса. Из раковин извлекали тела моллюсков и помещали в соленую воду. Затем три — четыре дня вялили на солнце, потом варили, а в результате из каждых десяти тысяч моллюсков получали ... всего один грамм краски! Скорее всего это стало известно после того, как в 19 веке немецкий химик П. Фридке воспроизвел древний пурпур. Переработав 12 тыс. моллюсков, он извлек 1,5 гр. красящего вещества. По приблизительному подсчету 1 кг пурпура должен был стоить 45 тыс. золотых марок. По видимому, не яркость и красота, а цена красителя вызывала восторг придворных.



Не менее дорогими были чернила, изготовленные с применением золота и серебра. В библиотеке Упсальского университета в Швеции хранится «серебряная библия», которой более полутора тысяч лет. Она написана серебряными чернилами на красном пергаменте.

# Из истории чернил

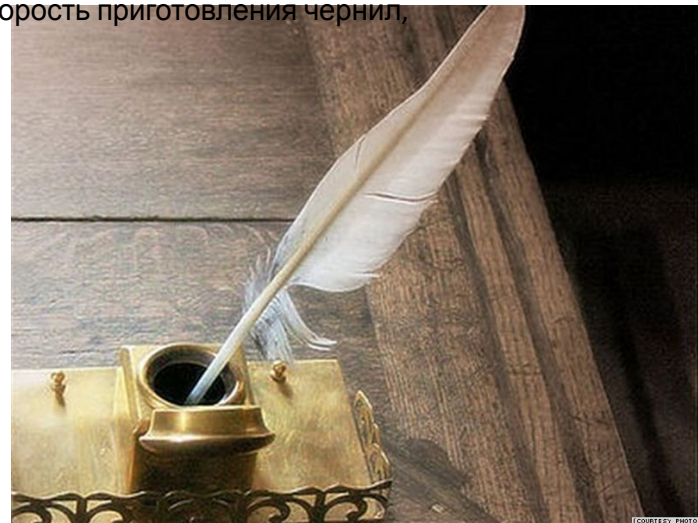
Столетиями позже стали пользоваться чернилами из отвара коры дубильных растений. Самый древний русский рецепт чернил — сажа с камедью (вишневым клеем), разведенная на обыкновенной воде. Это так называемые «копченые чернила». XV век дал новый рецепт — «вареные чернила». Их рецепт такой: «часть дубовой коры, другая ольховые, полчасти ясеневого и сего наклади полон сосуд железен или глинян и вари с водою донеже испикит вода мало не все, и оставшуюся часть воды влей в сосуд опришний, и паки налив воды вари такоже, и наклади свежие коры и потом вари без коры, а вложи жестылю в плат завязав и железену вложи и мешат, а на третий день пиши».

В XVI веке стали известны железные чернила, сохранившие свое значение и до наших дней. Вот как их делали на Руси. «Первое устругав зеленые корни ольховые без моху молодья и в четвертый день положи кору в горшок и налити воды или квасу дораго или сусла яшнаго, а коры наклади полог горшок и варить в печи, и гораздо бы кипело и прело довольно бы день до вечера, и положим в горшок железены немного, и поставити горшок совсем, где бы место ни студено ни тепло, и на третий день разлейте чернила. Приготовить сосуд кукшин и в нем железа обломков старых мечи довольно или от кузнеца трести, завязав в плат впусти в горшок сусло чернильное, процедите сквозь плат и налити кукшин полон, и сосуд заткнув поставити в сокровенное место на двадцать дней. То есть скорое оно и книжное чернило».

В XVI веке россияне знали еще один рецепт — на чернильных орешках — так назывались белезненные наросты на листьях дуба. К ним, намоченным, прибавлялся вишневый клей, затем мед и варево хмелевое.

В XVIII веке вместо «железин» появился железный купорос, что резко повысило скорость приготовления чернил, которые на Руси стали называть «чернила добрыя».

Известно также несколько экзотических рецептов чернил, и среди них — каштановые — из отвара кожуры зеленых каштанов, из спелых ягод бузины и кожуры грецких орехов. Делались чернила и из черники. «Указ о черниле черничном» сохранился в рукописи XVI-XVII веков.







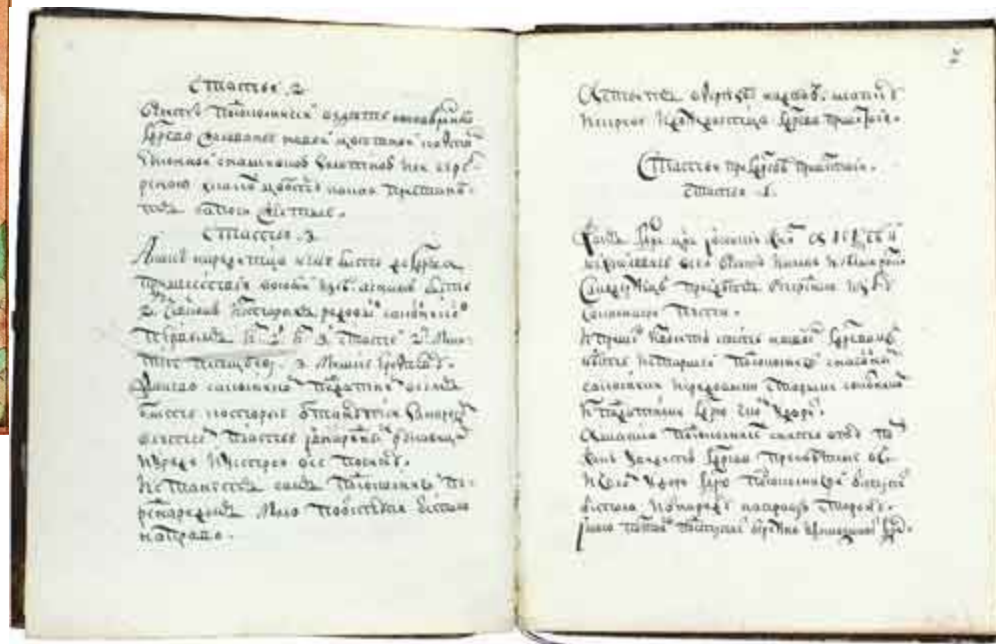


# Вторая четверть XVIII века



Бумага, чернила, темпера, золото

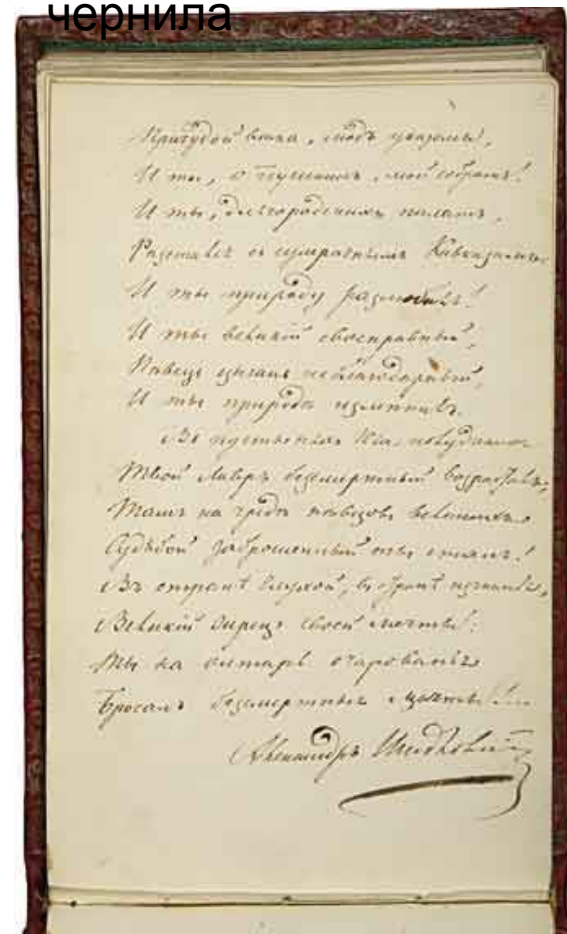
Бумага, чернила, скоропись.



Кожа, бумага, чернила, краска,  
позолота.



Орешковые  
чернила



# Состав чернил

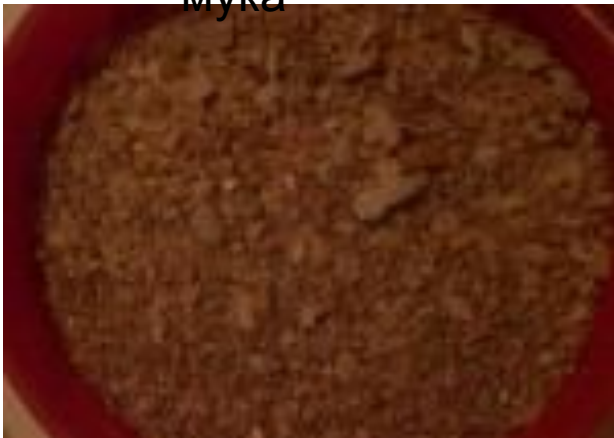
Сажа



Древесный  
уголь



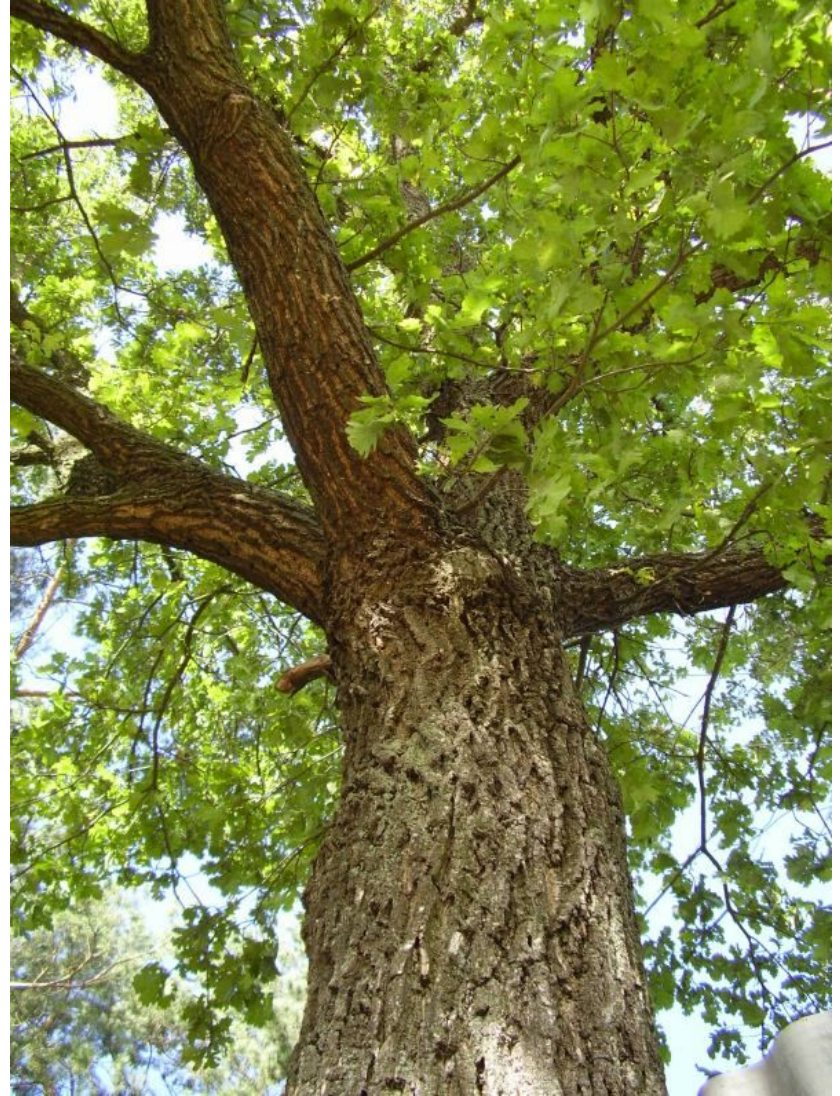
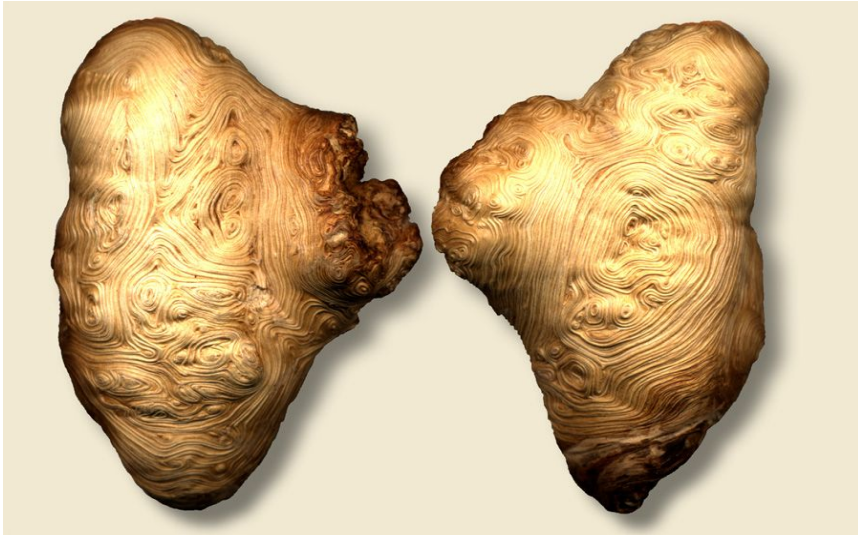
Костная  
мука





# «ДУБОВЫЙ» ОРЕХ.

Нарост на дубе, освобожден от коры.

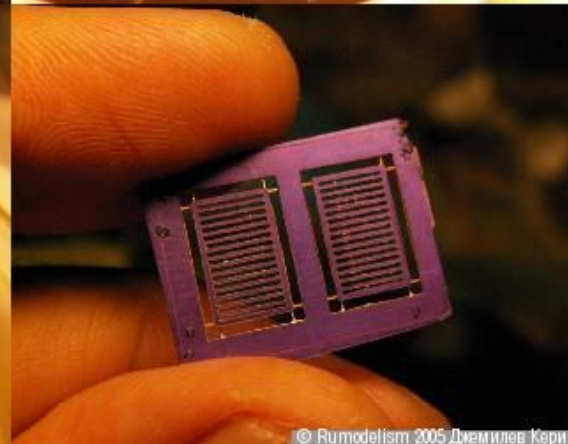
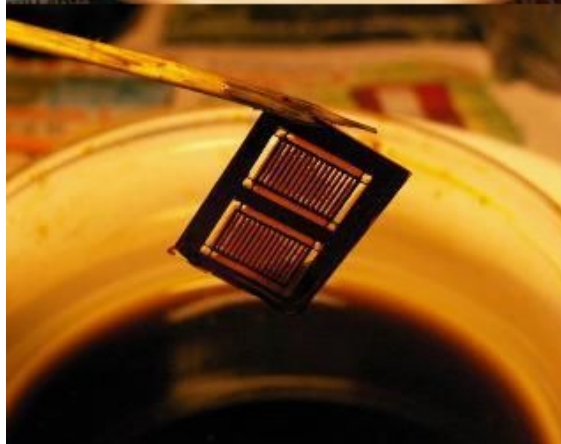
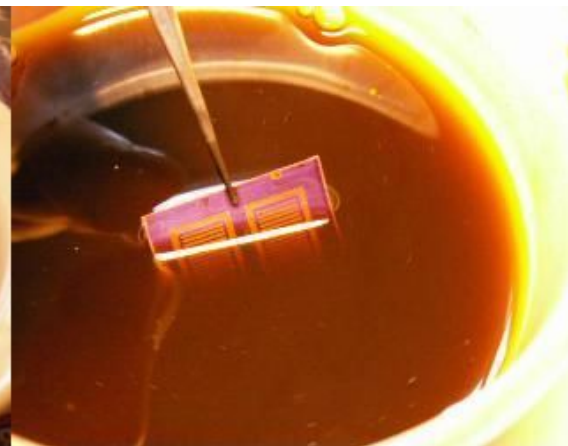


# Хлебный квас.



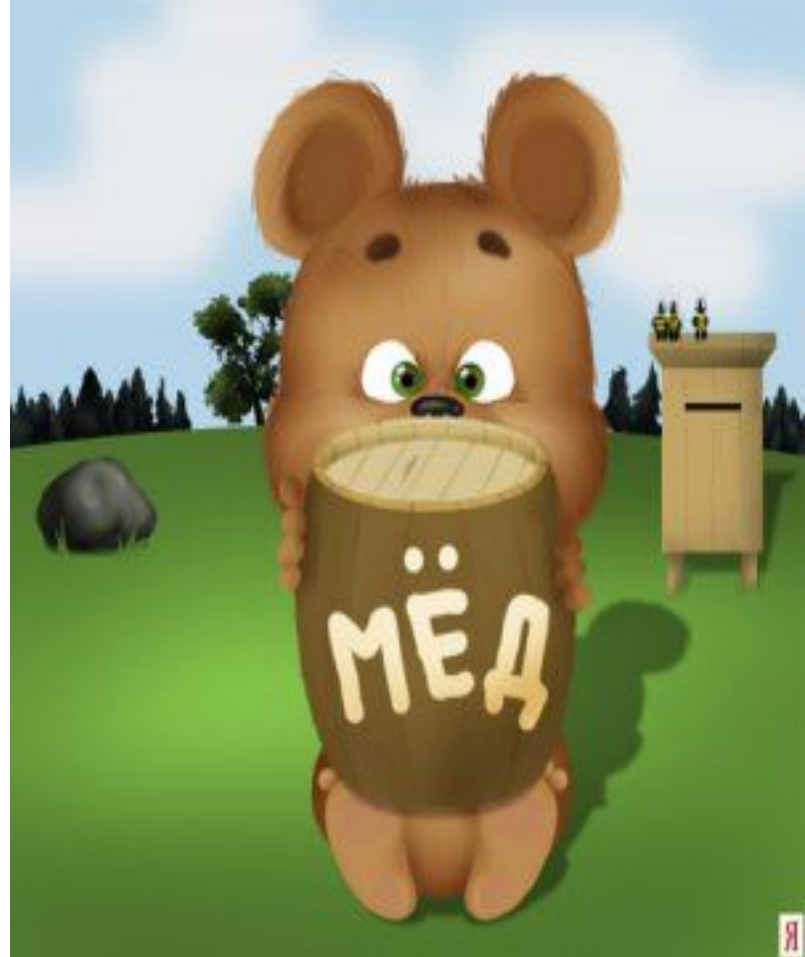


# Ржавые гвозди (железный купорос)





Мед





# Экзотический рецепт чернил



Зеленые  
каштаны



Ягоды бузины



Кожура грецкого ореха

# «Указ о черниле черничном»

