

Czollner Vincze receptgyűjteménye 1864

Illatszerek készítése.

1. ibolya I.

1 kg ibolyagyökér tinktúráját, ugyanannyi ibolya kivonatot, 250 gramm rózsakivonatot, ugyanannyi cassia tinktúrát és 20 csepp keserű mandulaolajat összekeverünk, 8 napig állni hagyjuk, végül nemezsűrőn, (vagy szűrőpapíron) megsűrjük.

2. ibolya II.

4 liter tisztított borszeszt, 30 gramm Juno olajat, 2 kiló Oria tinktúrát és 10 gramm Vetiwa-tinktúrát nyolc napig állni hagyunk, azután megsűrjük.

3. Jaczint.

4 liter tisztított borszesz, 2 liter narancs tinktura, 0,5 kilogramm Oris tinktura és 39 gramm jaczint olajat összekeverve 8 napig állni hagyjuk s azután megsűrjük.

4. Jazmin.

5 liter tisztított borszeszbe 2 kilogramm friss jazmin virágot, 4 gramm bergamoi olajat és 31/2 dekagramm porrá tört fahéjat teszünk, 8 napig emésztetni hagyjuk, aztán leszűrjük.

5. Levendula.

Szarított levendula viraggal egy nagy palack harmnegyedrészt megtöltjük, 4 gramm vitriololdatot adunk hozzá, jól felrazzuk és egy óraig állni hagyjuk. Most erős, tisztított borszeszt öntünk rá a palackot hölygáppapírral jól bekötjük s két hétig emésztetni hagyjuk, azután megsűrjük esetleg illatos olajokkal erősítjük

6. Orgona, Lilas de Blanche.

2 liter tisztított borszesz, 15 gramm jazminolaj, ugyanannyi Ylang Ylang és heliotropolaj egy negyedkilogramm terpentinolajjal összevegyítettén, a keveréket nyolc napig állni hagyjuk, naponta felrazzuk s ez idő elteltével megsűrjük.

7. Orgona illat.

1 liter tisztított borszesz, 40 gramm Extrait ala Tube rose triples, 600 gramm Extrait au Jasim triples, 20 gramm tinct. Moschi, 3 gramm Ylang-Ylang olaj 3 gramm (Muquet)

8. Heliotrop.

4 liter borszesz, 120 gramm Heliotropin 1 liter narancskivonatot, 1/2 kiló iris tinktura és ugyanannyi tonka tinktura összekeverve, 8 napig emésztendő.

9. Heliotrope-Extrait.

13 gramm Vanilia, 20 csepp narancsviragolaj 10 csepp keserűmandulaolaj, 1 gramm moschus és 30 gramm benzoét 1 kilo tiszta alkoholban 8-14 napig emésztünk, azután megsűrjük.

10. Czedrus.

5 liter borszesszel 3,5 dekagramm bergamoi olajat, 7 dekagramm citromolajat, 1 dekagramm lavendulaolajat masfél dekagramm peruviai balsamot, 8 gramm fahéj-olajat, s annyi narancsviragvizet vegyítünk amennyi a felhasznalt borszeszt 28 fokra higitja.

11. Ambra illat.

5 liter tisztított borszeszre és 17 decziliter vízre 8 gramm ambrat, 14 dekagramm citromhéjját, 6 gramm vaniliát, 8 gramm bergamoi olajat és 10 csepp rózsakivonatot veszünk. A borszeszt és vizet az összetört fűszerekre öntjük, 8 napig emésztjük, s illato olajokat adunk hozzá.

12. Millefleur.

1/2 kilogramm erős borszeszben 4 gramm narancsviragolajat és 1 gramm szegfűszegolajat feloldunk. Most 0,5 kilogramm bouquet vizet, 14 dekagramm rózsavizet, 2 gramm benze festvényt, 1 gramm ambra-eszenciát és 1 gramm pézsmaszenciát adunk hozzá, jól elvegyítjük és megsűrjük.

13. Moschus

1 liter borszeszt, 250 gramm iris-tinktúrát, 250 gramm Abelmus-tinktúrát és 10 gramm moschust 8 napig emésztünk többször felrazzuk s végül megsűrjük.

14. Jockey-Club I.

120 gramm Extrait des Roses, 60-60 gramm Extrait d'Acacie, Extrait de Jasmin, Extrait de Violet, 72 gramm Tinct rad. Iridis, 9 gramm Tinct, Moschi, 12 gramm Tinct. Zibethi, 2 gramm ol. Bergamoi, 80 csepp ol. Rosarum.

15. Jockey-Club II.

250 gramm Santalfa-kivonatot, 4 liter cassia-kivonatot, 80 gramm szegfűolaj, 15 gramm neroli-olaj, 10 gramm Vaniliakivonatot és 30 gramm benzoe-tinktúrát 8 napig emésztünk, naponta jól felrazzuk, s végül megsűrjük.

16. Bay-Rum

30 gramm Bay-olaj 4 liter borszeszben nyolc napig emésztendő, ekkor négy liter vizet adva hozzá, újabb nyolc napig állni hagyjuk, naponta jól felrazzuk s végül megsűrjük.

17. Ess-bouquet

50-50 gramm jazmin-extrait, reseda-extrait, ibolya-extrait, 30 gramm apróra vágott irisgyökér, 0,5 gramm folyékony storax, 0,5 gramm ambra, 5 gramm curacao-olaj 8-14 napig digeralandó és megszürendő.

18. Valódi angol Essbouquette

90-90 gramm jazmin-kivonatot, abelmus-tinktúra, rezeda-kivonatot, viola-kivonatot, 60 gramm angol Essbouquette-szesz, 20 csepp neroli-olaj, 30 csepp rózsakivonatot, 40 csepp citromolaj és 0,5 liter fügegyökér-tinktúra nyolc napig emésztendő. Naponta felrazzuk, végre megsűrjük.

19. Court-Bouquet

100 gramm bergamottolaj, 15 gramm narancsviragolaj, masfél kilo tiszta alkohol, 300 gramm irisgyökérpor, 5 gramm folyékony storax; 2 gramm moschus 8-14 napig digeralandó és megszürendő.

20. Bouquet Karolina

250-250 gramm ibolyakivonatot, rózsakivonatot (kétszeres), 125 gramm ambra-tinktúra, 15 gramm bergamottolaj és 15 gramm citromolajat 8 napig emésztünk, közben naponként felrazzuk s végül megsűrjük.

21. Bouquet de Seraille

125 gramm moschus-kivonatot, 503 gramm rózsaszesz-tinktúra, ugyanannyi kétszeres rózsakivonatot, 125 gramm ambra-kivonatot, 30 gramm bergamottolaj és 20 gramm szegfűolaj összekeverve, naponkénti többszörös felrassal mellett 8 napig emésztendő, azután megsűrjük.

22. Bouquet de Fleur.

Veszünk 500-600 gramm jazmin-kivonatot, kétszeres rózsakivonatot és ibolyakivonatot, ehez 40 gramm geranium-rózsakivonatot adunk, nyolc napig emésztjük, naponként többször felrazzuk s végül megsűrjük.

23. Bouquet de Royal.

250 gramm ibolyakivonatot, 250 gramm jazminkivonatot, 500 gramm rózsakivonatot, 20 gramm moschuskivonatot, 30-30 gramm verbenaolaj, cassiaolaj, citromolaj, 20-20 gramm ambra-tinktúra és bergamottolajat összekeverve, naponta, kétszeri jó felrassal mellett 8 napig emésztetni hagyjuk s végül megsűrjük.

24. Stefania Bouquet.

250-250 gramm Tonkabonna-kivonatot, rózsakivonatot, vaniliakivonatot, ibolyakivonatot, nerolikivonatot, 125 gramm ambra-tinktúra és 10 gramm szegfűolaj összekeverve, 8 napig emésztetni hagyjuk, naponta többször felrazzuk, azután megsűrjük.

25. *Opoponax.*

2 grm pezma, 12 grm vanília, 8 grm tonkabab, 780 gramm tisztított borszeszszel 30 napig emésztetik, ezután hozzáadunk 300 grm iris-extractot, 300 gramm, rózsá-extractot, 150 grm cassia-extractot, 150 grm narancsvirág-extractot, 480 grm vioia extractot, 13 csepp citronella-olajat. 60 csepp citromolajat, 15 csepp lemon-olajat, 60 csepp bergamott-olajat, 30 csepp patschuliolajat es 50 csepp rózsáolajat.

26. *Ylang-Ylang.*

40 gramm Ylang-Ylang lényeg, 5 gramm rózsá-lényeg, 4 gramm narancsvirág-lényeg, 50 grm valódi francia Jasmin illatszer, 1 gramm moschus festvény, 850 grm absolut alkohol es 50 grm destilált viz.

Illatolajok, hajkenők, pomádék

27. *Marhavelő hajkenő I.*

Egy pár ökörlábat összevagdaltunk, 4 óráig vízben főzzük, kihütítjük, kevés bort, 14 dekagramm ürüzsirt, 28 dekagramm tisztított disznózsirt adunk hozzá, a keveréket enyhe tűz felert megolvastjuk s illaos olajjal szagosítjuk.

28. *Marhavelő hajkenő II.*

Mérsekelt melegen olvasztott 28 dekagramm marhavelőt negyed-fél dekagramm fehér viaszszal és ugyan-annyi dióolajjal elolvastunk és kavarással 10 dekagramm frissen kinyomott almalevet és 4 grm égvényes. szerecsendióvirág-olajat vegyítünk el benne.

29. *Marechal-hajkenő.*

Egy kilogramm ürü-faggyúra 65 dekagramm faolajat, fél kilogrmm hajport, 13 dekagramm jazminolajat, 2 dekagramm czeédrusolajat, 3 dekagramm bergamói olajat, 1 dekagramm narancsvirágolajat, 2 dekagramm szegfűszegolajat. és 16 csepp fahéj olajat veszünk.

30. *Méz-hajkenő.*

56 dekagramm mézet, 14 dekagramm disznózsirt, 28 dekagramm peruviai balszámot együtt felolvastunk. Ezután 150 centigramm czeédrusolajat, 150 centigramm szerecsendió-olajat es 7 dekagramm pézsmát vegyítünk közée.

31. *Millefleur-hajkenő*

Egy kilogramm friss ürüfaggyúra 75 dekagramm faolajat, 13 dekagramm hajport, negyed-fél dekagramm ambráfestvényt, 3 dekagramm narancsvirágolajat? 2 dekagramm czeédrusolajaf, 2 dekagramm pézsmáfestvényt 70 csepp fahéj olajat, 4 gram m peruviai balszámot, 4 grm rózsáfa-olajat, 2 gramm szegfűszeg-olajat és 4 gramm thymian-olajat veszünk.

32. *Jazmin-hajkenő*

14 dekagramm friss ürüfaggyút, 3 kilogramm faolajat és 4 kilogramm hajport gyenge olvasztás által összevegyítünk s folytonos kavarással 14 dekagramm jazminolajat adunk hozzá.

33. *Jonquille-hajkenő*

Egy kilogramm ürüfaggyúra 75 dekagramm faolajat 13 dekagramm hajport veszünk, összevegyítjük s halvány sárgára megfestjük, ha ez meg van, 2 dekagramm pézma-festvényt, ugyanennyi bergamói olajat, 4 gramm thymiant, 4 gramm narancsvirágolajat s 12 gramm ambrá-festvényt adunk hozzá.

34. *Potpoufi-hajkenő.*

Egy kilogramm friss ürüfaggyút, 75 dekagramm faolajat, 65 dekagramm hajport, 3 dekagramm lavendulaolajat, ugyanannyi bergamói és narancsvirágolajat s 4 gramm szegfűszegolajat veszünk.

35. *Vanília-hajkenő*

Egy kilogramm friss ürüfaggyút, 75 dekagramm faolajat, 25 dekagramm hajport, 7 dekagramm peruviai balszámot és 10 dekagramm vanília-tinktúrát vegyítünk össze.

36. *Dr John Brown hajkenője*

A haj ereddi szinet mindvegig megtartja.

1 kilogramm rózsápomádé,
60 grammi pyrogallussav,
2 gramm hamuzsíroldat.

37. *Najád hajkenő.*

1 kilogramm legfinomabb faolaj,
100 grammi maccasar olaj,
30 gramm tetszes szerinti illatolaj.

38. *Benzoe-hajolaj*

1 kilogramm tábla vagy mandola-olajat forró vízbe állított bőgrében felmelegítünk és 60 gramm sziami benzoet adunk hozzá. Az olajat 2 óra hosszat melegítjük, közben többször felkeverjük, azután állani hagyjuk, míg a fölösleges benzoe leülepedett, ha ez megtörtént, a tiszta olajat üvegekre fejtjük.

39. *Portugal hajolaj.*

1 kilogramm Szezamolaj,
10 gramm bergamott olaj,
20 csepp neroliolaj,
10 essepp fahéj olaj.

40. *Magyar hajolaj*

Fölséges illatú, pompás hajkenő.

170 deka zsíros mandolaolajban, gyöngö tüzön felolvastunk 30 gramm fehér viaszt, a meleg olajban 20 gramm neroliolajat, 10 gramm rózsáolajat és 10 grm terpineol-olajat keverünk.

41. *ibolya hajolaj*

5 literes üvegben, meleg helyen 20 deka frissen tört ibolyagyökérport és két kilogramm táblaolajat együttesen 3 napig állani hagyunk, azután kendőn megsűrjük. Ha az olaj a kendőről már nem csurog a további szűréeshez friss kendőt veszük, ebbe nyomkodjuk átszűres végett az ibolyagyökérporban rejtőző olajat. Ha már az egssz olajat tisztaára szűrtük, még 80 gramm bergamott olajat és 10 csepp keserümandola olajat adunk hozzá.

42. *Filokóm-pomáde*

1 kilogramm mandolaolajban 150 gramm fehér viaszt felolvastunk, 40 gramm bergamoi és 20 gramm citromolajjal illatozzuk es hidegre habarjuk.

43. *Kristály-pomádé*

150 deka finom táblaolajban megolvastunk 50 deka czetvelőt, 150 csepp rózsáolajjal szagosítjuk, megkeverjük s azon forrón, előre melegített széles szájú üvegtégelyekbe öntjük. Az üvegeket kihülésig nyugalomban kell hagyni, különben a pomádé elveszti átlatszóságát.

44. *Vanília-pomádé*

1 kilogramm disznózsirt megolvastunk, 8 deka vagdalt vaníliát behányunk, megolvadásig keverjük, az edényt, befedjük, 5 napig állani hagyjuk, azután gyöngö tüzön ismét megolvastjuk, kendőn megsűrjük és hidegre habarjuk,

45. *Vazelin-pomádé*

180 deka Vazelinolajban felolvastunk 80 deka fehér czeresztint, illatul 10 deka bergamott és 5 deka citromolajat keverünk hozzá s hidegre habarjuk.

46. *Hajkenő friss virágokból*

Ujabban Párizsban és Brüsszelben roppant sok szagos virágot termelnek, melyek learattatván, belőlük a legfinomabb illatú hajkenő készül. ily kenőcs készítéséhez Bmég gyár sem kell, készítése olyan egyszerű. Ugyanis előveszünk egy literes egészen j, tiszta cserépfazekat és abba fél kilogramm friss disznózsirt teszünk. Ezen fazekat beállítjuk egy másik nagyobb fazékba, amely vasból is lebet. Ráállítjuk most a nagy fazekat a takaréktűzhely oly helyére, hol a melegség csak akkora lesz, hogy a zsír éppen csak folyékony állapotban marad, vagy lehet a nagy fazékba forró vizet tenni s a zsirt tartalmazó kisebb edényt egyszerűen ebbe állítani. Most az illető illatos

virágból beledobunk a zsirba egy maroknyit és az egészet betakarva. magára bagyjuk 24 óráig, a mikor finom szöveten a zsirt átnyomjuk és ismét a kisebb edénybe eresztvén a most már illatos zsirt, újra meleg vízbe állítjuk azt és még egy marek virágot dobunk bele. Ha ezen eljárást nyolcz napon át mindennap folytatjuk, igen finom bajkenöcsöt kapunk. Szoktak pedig a francziák és belgák ily kenöcsöt csinálni a rezedából, a tubarózsából (Polyanthes tuberosa) es a vaniliavirágból (Heliotropium peruvianum).

Hajnövesztők és hajhullás elleni szerek

47. Bojtorján gyökér-olaj

Hajhullás ellen

5 literes üvegbe 50 deka aprított bojtorján gyökeret (a Lappa major es Lappa minor gyökereit) szórunk, rá két kilogramm finom táblaolajat öntünk, kettő napig meleg helyen (tűzhely szélén) állani hagyjuk, kendőn megsűrjük, azután 50 deka ricinusolajat, 1 deka rózsaoilajat, 5 deka geranium- és 6 deka bergamott-olajat keverünk bele.

48. Hajnövesztő víz

880 rész 68%-os alkohol, 4 rész sósavas chinin, 10 rész tannin, 10 rész körisbogár-tinktúra, 60 rész glicerin, 40 rész kölni víz, 5 rész szantálfapor, 0,1 rész vanillin összekeverendő. igen hatásos szer.

49. Aqtia Amarella

Hajjifító tej

5 liter tiszta, szűrt kútvíz, 250 gramm olomcukor, 100 gramm konyhasó és tetszés szerinti mennyiségű és minőségű illatszer.

50. Eau de Chinin Tonique

Hajhullás ellen

4 liter tisztított borszeszt egy fél kilogramm chinagyökérral nyolcz napig emésztetni hagyjuk s azután átsűrjük. Eme folyadékhoz fel kilogramm narancs-illatot, ugyanennyi heliotrop és Jockey-Club illatot, 90 gramm aloetinktúrát és 5 liter vizet adunk, jól összekeverjük, ismét szűrjük és palaczkokba öntjük.

51. China pomadé

Hajkihullás ellen, biztos hatású

8 dekagramm finomra tört veres chinát kevés mandola-olajjal eldörzsölünk és 8 dekagramm mandola olajat adunk hozzá. Ezen kevereket 60 gr tisztított és olvasztott marhavelöhöz adjuk, addig dörzsöljük, míg kihül, végül tetszés szerinti szagos olajjal illatozzuk.

52. Hajpomadé

A haj erősítésére és növelésére

1 kilogramm friss tisztított marhavelő, 40 gramm peruviai balszam, 20 gramm fahéj-olaj, 10 gramm bergamott olaj, 10 gramm tannin és 10 gramm benzoosav. E két utóbbi szer borszeszben oldandó fel és úgy keverendő a többi szerrel össze.

53. Hajhullás ellen

250 gramm glicerin, ugyanennyi francia borszesz. és Hoffmann életbalszam, 12 gramm körisbogár-festvény, 25 gramm tannin.

Használati utasítás: A fejbőr naponként egyszer gyengén bedörzsölendő.

54. Hajerősítő pomadé

1 kilogramm tiszta disznózsír és 50 gramm fehér viaszt megolvasztunk, 50 gramm peruviai balszamat adunk hozzá és hidegre habarjuk.

55. Hajkenő víz korpaképződés ellen I

50 gramm destillált víz, 1 gramm borax és 2 gramm kölnivizet összekeverünk és a haját, illetőleg a fejbőrt, naponként, míg szükségét látjuk ezzel dörzsöljük be.

56. Korpaképződés ellen II

50 gramm kénéther-borszesz, 50 gramm benzoe-tinctura, 0,5 gramm vanilin, 1,5 gr gramm heliotropin és

1 gramm geranium-olaj összekevertetik. Ezen fo lyadékkal, egy szivacs segélyével naponta egyszer be-dörzsölendő a fejbőr.

Haj- és szakállfestők

57. Melanogéne

A forgalomban levo összes hajfestőszer leg-kitünobbike. Ezen készítmény dr. Hager Hermann világhírű vegyész elemzése szerint a következő összetételű 3 szerbol áll.

I. üveg,

Egy fél kilogramm borszeszben 10 gramm pyrogallussav oldandó fel, azukán egy fél kilogramm tisztított kozmás faeczetet (Acidum pyrolignos, reckificatum) adunk hozzá.

II. üveg.

25 gramm pokolkövet 900 gramm párolt vízben feloldunk, azután anayi ammóniák-folyadékot adunk hozzá, amíg a folyadék átlátszó tisztaságot nyer.

III üveg

2 kilogramm lepárolt vízben 100 gramm közönséges szénsavas szikenyt (Soda) oldunk fel.

Használati utasítás: A haját elöb a iii. számú üvegben levo szerrel, azután tiszta vízzel mossuk meg. Most egy szorkefe segélyével az i. üvegben levo szerrel nedvesítjük meg hajunkat. Egy óra mulva pedig ugyancsak egy szörkefevel a ii. sz. üvegben levo szerrel nedvesítjük át a haját. Ezen eljárást 3-4 naponként ismételjük.

58. Barna hajfestő

60 gramm friss dióhéjat komozsárban 7,5 gramm porrá tört timsóval egyenletes tömeggé gyúrunk és vízfürdön 800 gr, oleum olivarium benzoattal addig digeráljuk, míg minden nedvesség elpárolgott belöle. Ezután megsűrjük és 2 csepp rózsaoilajjal illatozzuk.

59. Barna haj- és szakállfestő

30 gramm ezüst-nitrát, 60 grm hamuzsír carbonát, 30 grm „Salvater of Ciu” és 9 gramm szalmiákszesz egy fél kilogramm desztillálk vízben feloldatik.

60. Fekete hajfestő, szürkülő hajhoz

Richter M. berlini vegyész készítménye

450 gramm glicerin. 145 gramm olomcukor, 200 gramm tisztított borszesz, 1 kilogramm és 700 gramm közönséges kutyiz.

61. Hajerősítő és hajfestő

Különösen ajánlható

Egy kilogramm rózsaviz, 100 gramm egyszerű China-festvény és 20 gramm olomcukor. Használatkor jól felrázandó.

62. Hajfestőpor I

150 gramm oltott méz, 10 gramm minium.

63. Hajfestőpor II

200 gramm oltott méz, 200 gramm olomfehér, 100 gramm talkum

64. Az öszülő haj és szakál eredeti színének visszaadása.

igen ajánlható szer

I.

1 kilogramm és 200 gramm tiszta kútvíz, 200 gramm glicerin, 20 gramm kéntej, 20 gramm rózsaszenczia, 10 gramm ólomcukor.

II.

2 liter vízben 100 gramm makkhéjat jól megfőzünk, leszűrjük és a főzés folytán leapadt vizet 1,5 literre kiegészítjük és 10 gramm szódát oldunk fel benne.

65. Hajfestő.

30 grm friss zöld dióhéjat 350 ml vízben 10 percig főzzük; a főzetben 3-5 grm resorcint feloldunk és az egészet szitán átszűrjük. Most víz hozzáadása mellett ezen anyagot 250 ml-re megszorítjuk ehhez 15,0 cantharis-tinkturát és 45,0 glicerint keverve kevés aromatikussá anyag hozzáelegyítése mellett kész a legjobb hajfestő szer.

66. Vörös haj megszökésítése.

Ha az újszülöttek vörös hajjal jönnek a világra, azon úgy lehet segíteni, hogy a haját állott tejjel jól meg keil mosogatni, mire a vörös haj szép sárgásszöke színűvé válik.

Szépítő és mosdó vizek

67. Eau de Cologne.

Nyolczadfél kilogramm rozmarin-lélt i kilo méhfüllel folytonos rázás közt elvegyitünk és 9 kilogramm tisztított és süritett borszeszt adunk hozzá. Ezen keveréket, ha jól felkavartuk, nébány óráig állani hagyjuk. Ezen idő alatt palaczkokban 2,5 kilogramm tisztított, süritett borszeszt 38 dekagramm citrom-olajjal elvegyitünk s ezen keveréket néhány óra mulva az elsovel, folytonos eros keverés által egyesítjük. Miután a ke-veréket 24 óráig ismét állani hagyjuk, még 3,5 kilogramm borszeszt adunk hozzá és folytonos kavarással 8 gramm rozmarinolajat és 20 graram nero-olajat csepegtetiink bele. A keveréket mintegy 15 percig rázzuk és 36 óráig állani hagyjuk, mely idő alatt minden 12 órában 15 percig felrázzuk és minden rázás előtt még 2,5 kilogramm borszeszt öntünk hozzá, tehát mindössze 7,5 kilogrammot. Végül még 2,5 kilogramm borszeszt és másfél gramm szegfü-olajat adunk a keverékhez és 8 napig emészteni hagyjuk.

68. Kölni víz I

90 gramm bergamói-, 90 gramm citrom-, 30 grm szegfuszeg-, 15 gramm neroli-, 50 gramm rozmarin-, 30 gramm lavendula- és 96 csepp rózsaoilajat, 0,5 liter abelmus-tinkturát 8 liter tisztított borszeszszel össze-keverünk és 8 napig emészteni hagyjuk, miközben mindennap egyszer jól fölrázzuk. Nyolcz nap mulva egy liter vízzel megszorítjuk és szüropapíron megszürve, palaczkokba öntjük.

69. Kölni víz II.

6 - 6 gramm narancsvirág-, narancshéj-, czédrus-, bergamói- és rozmarin-olajat másfél kilogramm tisztított borszeszben feloldunk, 8 napig emészteni hagyjuk, közben naponta jól felrázzuk s végül megszűrjük.

70. Kölni víz III.

Harmadfél kilogr. eros borszeszbe 5 dekagramm bergamói, 12 grm citrom-, 4 grm lavendula-, 2 grm thymián-, 1 dekagramm narancsvirág-, ugyaneimyi rozmarin-olajat és 5 grm méhfüllelt teszünk. Az egészet narancsvirág-vízzel 30 - 40°-ra higitjuk.

71. Herczegnö-víz I

Arczfehérítő

Egy liter rózsavízhez 0,25 kiló angol fehér ólmot teszünk, jól összekeverjük és palaczkokba töltjük.

72. Herczegno-víz II

14 dekagramm. angol fehér ólmot 6 decziliter rózsavízzel finoman eldörzsölünk, 14 dekagramm borszeszben 2 dekagramm kámfort feloldunk és a két folyadékot összevegyitjük.

73. Marsall-víz

Egy kilogramm tisztított borszeszbe 7 dekagramm fahéj-lélt, két dekagramm szasszafra-lélt, 14 dekagramm bergamói olajat, ugyanennyi ambra-lélt, 8 grm

szegfü-lélt, 4 gramm narancs-lélt, két dekagramm jázmin-lélt, 7 dekagramm ámbraszencziát és ugyanennyi pézszmaeszcziát teszünk, pár napig állani hagyjuk végül megszűrjük.

74. Vanília víz

5 dekagramm jó vanília-héjat, 7 dekagramm peruviai balzsalnot, 3,5 dekagramm fahéjat, 4 grm berfamói olajat másfél liter tisztított borszeszszel és 4 decziliter vízzel leöntünk és emészteni hagyjuk.

75. Fehérítő víz

9 dekagramm finomra kikészített velencei fagyagot, ugyanannyi szénsavas halvkeneyt, 42 dekagramm rózsavízzel összedörzsölünk és üvegebe töltjük.

Használatkor jól felrázandó.

76. Rózsavíz I

Egy tálba vizet töltünk, rózsaleveleket vetünk belé és 2 - 3 csepp vitriol-lélt öntünk hozzá. Ez elegendő arra, hogy a vízzel nemcsak a szint, hanem a rózsák illatát is közölje.

77. Rózsavíz II

1 gramm rózsaoilajat és 2 liter langyos, desztillált vizet tágas edényben összehozunk és e folyadékot méesékelt meleg. helyen egy napig állani hagyjuk, miközben gyakran fölrázzuk. Most még 2 liter desztillált vizet öntünk az edénybe és az egészet megszűrjük.

78. Májfolt elleni arczmosdó víz

28 dekagramm narancsvirágvizet, 28 dekagramm rózsavíz, 150 centigramm peruviai balzsamot, 2 dekagramm benzefestvényt és 2 dekagramm lavendula-lélt jól összekeverünk.

Használatkor a palaczk jól felrázandó.

79. Leányka mosdó víz

1 fél liter tisztított borszeszbe 7 dekagramm búza-virágot, 3,5 dekagramm borsosmenta füvet, 3,5 dekagramm lavendula virágot, 7 dekagramm mandola korpát, 1 dekagramm bergamói olajat teszünk és az egészet 8 napig állani hagyjuk Ez idő elmultával a tiszta folyadékot leöntjük és szüro papíron átszűrjük.

Használati utasítás : A folyadékból a mosdásra szánt vízbe mintegy hatod résznyi öntendő.

80. Pompadour mosdóvíz

56 dekagramm rózsavíz, 28 dekagramm narancs-virág-víz, 8 gramm kámför-lélt, 4 dekagramm benzafestvényt, 2 gramm pézszmafestvényt és 2 dekagramm borkoolajat összevegyitünk és kész.

81. Szicíliai mosdóvíz

Fél kilogramm viola-lélt és 4 gramm citrom-olajat fél kilogramm narancs-lével összevegyitünk és szüropapíron megszűrjük.

82. Nyári szeplő ellen

2 gramm tiszta sósav, 1 gr levendulaspiritusz és 120 gr párolt víz összekeverendo. A szeplös hely ezen folyadékkal reggel és este feekenetik. Bekenés után egy óra hosszaiig szükséges a szobában benmaradni. A szeplők habár nem is mulnak teljesen el, de nagyon meghalványodnak.

illatos szappanok

89. Mandola-szappan

Fél kilogramm keserü mandolát másfél kilogr rózsavízzel rézmoszársban híg péppó törünk, ezt vász-non át erősen kinyomjuk, az ebből nyert tejet réztüstbe tesszük s fél kilogramm fehér faggyu-szappan és fél kilogramm apróra vágott marseülei szappanok adunk hozzá Ezen keveréket folytonos keverés közt addig tartjuk melegen, míg a szappan teljesen feloldódik, azután a folyadékot vásznon átöntjük. Most fél kilogr 6%-os szódalugot adunk hozzá s ezt addig forraljuk, míg a keverék sürti, zsiros szappanpéppé

változott át. Ha ez megtörtént, 7 dekagramm söt adunk hozzá és ezt a tömeggel jól elkeverjük. Ezután anélkül, hogy megkavarnók, ismét forraljuk, míg a szappan elválik a lúgtól és felül uszik. Ha most a tovább folytatott főzésnél hólyagok mutatkoznak és a kivett próba a kihülés után egészen megmerevedik, az üstök elvesszük a tüztől, a szappant aingtól kanállal elválasztjuk?> formába öntjük és darabokra vágjuk.

90. Rózsaszappan

Harmadfél kg jó faggyu-szappanhoz 4 kg olajszappant, 4 grm szegfűolajat, 3 dekagramm rózsaoilajat, 1 dekagramm fahéj-olajat és 2 dekagramm bergamói olajat adunk, az egész keveréket jól felfőzzük, cinóberrel megfestjük és formába öntjük.

91. Pézsmaszappan

15 centigramm pézsmát 2 dekagramm erős bor-szeszszel mozsárban jól eldörzsölünk, míg híg pép lesz belőle. Ezt kősz mandula-szappanhoz adjuk, felfőzzük és formába öntjük.

92. Lavendulaszappan

Egy kilogramm olvasztott mandola-szappanhoz 4 gramm lavendula-olajat teszünk, jól elkavarjuk és formába öntjük.

93. Czitromszappan

Egy kilogramm olvasztott mandola-szappanhoz 4 gramm citromolajat adunk, jól elkavarjuk és formába öntjük.

94. Bergamot-szappan

Egy kilogramm mandola-szappanhoz, melyet már jól megfőztünk, 4 gramm bergamói olajat adunk, jól elkavarjuk, formába öntjük.

95. illatos szappan

(Különbéféleképp nevezhető, a szerint, hogy mily illatolaj lett liozzá felhasználva.

Másfél kilogramm tisztított szappanhoz 5 dekagramm bergamói, 1 dekagramm citrom- és 5 gramm illatolajat teszünk, jól felfőzzük és formába öntjük.

Aréz és hajorok

96. Poudre cosmétique

20 dekagramm velencei fagyagot, 7 dekagramm lialvkenenyet és 30 centigramm karmint finom porrá dör-zsölünk össze és néhány csepp illatszert adunk hozzá, hogy illatos legyen.

97. Rózsapouder

1 kilogramm tiszta földlent (Federweiss) fél kilogramm finom rizsppal jól összeszítalunk, illatozzak és ártalmatlan carminfestékekkel rózsaszínűre festjük.

98. Toiletpoudre

Fél kilogramm rizsport, ugyanannyi magnesiapoudert és kremsi-fehért összekeverve átszítaljuk, tetszés szerint illatozzak s dobozokba rakjuk.

99. Poudre des dames parisiénne

1 kilogramm legfinomabb keményítot sűrű szítán áttörve, fél kilogramm magnesiával jól összevegyitünk s néhány csepp rózsaoilajjal illatosítjuk.

100. Vénus-hajpor

28 dekagramm porrá tört buzakeményítot, 22 centigramm rózsanedv-festéket, 75 centigramm rózsaoilajat és 75 centigramm szantálfa-olajat vegyitünk össze.

101. illatos timsó-hajpor

28 dekagramm égetett timsót finom porrá törünk, 10 dekagramm porrá tört flórenczi violagyökérral és 2 dekagramm porrá tört szegfűszeggel összedörzsöljük s az egészet igen finom szítán megszítaljuk.

102. Viola-gyökér hajpor

300 gramm velencei talkkő, 200 gramm viola-gyökérpor (Phizomatis iridis) és 200 gramm keményítot gondosan összekeverendo és ibolya-olajjal szagosítandó.

Fogpor, fogpaszta, szájpilula, fogsész és fájdalom-csillapítók

103. Kítűnő fogpor I

20 dekagramm fehér krétapor, 4 dekagramm szénsavas magnesiapor és 4 dekagramm flórenczi noszirom-gyökérport jól összekeverünk és 12 csepp fodormenta-olajat adunk hozzá. Eme fogpor jól elzárható dobozt igényel, mert a fodormenta olaj aetherikus voltánál fogva illanó.

104. Fogpor II

Egy fél kilogramm finom krétaport, ugyanennyi ibolyagyökérport és 20 dekagramm ossasepiaport jól összeszítalunk és szegfűszegolajjal tetszés szerint illatozzak.

105. Fogpor III

500 gramm habköpor, 300 gramm hársfaszénpor és 40 csepp borsosmenta olaj porcellán mozsárban jól összekeverendo. Huzamosabb használat után a tisztátalan fogakat vakító fehérségűre változtatja.

106. Fogpor IV

350 gramm hársfaszénpor, 100 gramm zsályapor 150 gramm iris florentinapor.

107. Fogpor V

A fog zománczát a legkevésbé sem támadja meg. igen ajánlható

400 gramm iszapolt kréta, 50 gramm szénsavas magnesia és 50 gramm ibolyagyökérpor bensőleg jól összekevertetvén, 40 csepp borsosmenta-olajjal szagosítandó.

108. Közönséges fogpor

Rp.
Meutholi 0.100
Naphtholi 0.050
Saccharini 0.25
Calcii carbon. Praecip 50.000
Sapon. medicin 0,500
Ol. Bose q. s.

109. ibolya-fogpor

Rp.
Naphtholi 0.50
Saccharini 0.025
Sapon medicin 1.000
Calcii Carbon. Praecip 5,000
Jonon
Ol. Canangae ana gtt. I-II.

110. Összehúzó fogpor

Rp.
Myrrhae 1.00
Natrii chlorati 1.00
Sapon. medic. 0.50
Caicii Carbon. praecip, 50.00
Ol. Rosae q.s

111. Kámforos fogpor

Rp.

Camphorae 0.500
tiapon. medic. 1.000
Saccharini 0,025
Thymoli 0.500
Calcii Carbon. precip. 50.000
Ol. Sassafrasi gtt. I-II.

112. Fogpaszta

2 kilogramm szép, fehér és jó száraz szappant, egy fél kilogramm cukorszörpöt 2 liter vízben elkeverünk és felolvasztunk. Most annyi kölni gyökérport keverünk közzé, míg elég sűrű lesz. Ezután szegfűszeg-olajjal kelloképpen illakozzuk és kevés magnesiaport keverünk hozzá. Csomagolása vagy lapos porcellán-tégelyekbe történik, vagy pléhformában öntjük s pár napi keményedés után, kockákra felszeletelve staniol-papírba takarjuk és izléses kiállítású czimkékkellátjuk el.

113. Szájpilula

20 gramm Catamun gyümölcs-port, 20 gramm gyömbérport, 20 gramm szerencsendióport és 20 gramm szegfűszegport tragantmégával pilulákká alakítunk s finoman átszítált porczukorban meghengergetünk.

114. Odo I – Fogvíz

Rp.
40 gr Salol,
0.4 gr saccharin,
100 csepp köménymagolaj,
3000 csepp borsosmentaolaj,
230 csepp vanília-tinctura, 1 liter borszesz.

115. Dr Heider fogszesze

Rp.
01. Menthae pip.
Tinct. Chinae gtt. VI.
Tinct. Myrrhae aa 2.0 gr
Spir. aromat 100.0 gr
M. D. S.

116. Szájvíz

500 gramm borsosmenta-víz, 250 gramm Melissa-víz, 125 gramm fahéj-víz.

117. Fogcement (plomb)

1 rész finom üvegport 3 rész zinkoxidral bensőleg összekeverünk, továbbá 1 rész boraxot feloldunk 3 rész forró vízben s ezt kevés 1.5—1.6 fajsúlyú zink-chlorid-oldattal elegyítjük. Mindkét készítmény jól zárt üvegen tartandó.

Használat előtt a por bizonyos részletéhez annyit adunk a folyadékból, hogy pépnemű tömeg keletkezzék, mely igen gyorsan szárad s márványszilárdságot kap.

118. Fogfájást azonnal csillapító szet

0.002 atropin, 0.2 cocain, 2 kámfor, 2 karbolsav.

119. Fájdalom-csillapító fogcsepp

2 rész legjobb minőségű mastixot 7 gramm kloroformban feloldunk, azután 3 gramm perubalszatnot keverünk hozzá.

Használatkor két-három csepp, gyapotra öntve az odvas fogra teendő, a fájdalmat pár pillanat alatt megszünteti.

120. Fogfájás ellen

A fogfájásnak különféle okai lehetnek, ennél fogva a gyógyítása is különböző. Azonban többféle okból keletkezett fogfájás ellen jónak bizonyult azon háziszser, mely szerint a repkény gyökerét eső- vagy lepárolt vízben megfozzuk s avval öblögetjük a száját, mire a fájdalom gyakran azonnal megszűnik

121. Fogfájás ellen (más)

Egy amerikai orvos a fogfájás csillapítására azt ajánlja, hogy fahéjat (czimetet) kell rágicsálni. Szintén sokszor használ az is, ha a gyógyszerárban natrium-bicarbonatumot veszünk, ezt langyos vízben feloldjuk s így vesszük a szájunkba.

Ártalmatlan kendőző- (arcfestő-) szerek

122. Aranykrém

Kendőző- (pirosító-) szerek használata előtt az arc lekenésére használandó.

1 kilogramm édes mandola-olajat, 60 grm fehér viaszt és 70 gramm czetvelőt lassu tűz felett megolvasztva, a tűzről elvesszük és egy keverőtálba öntve, fél kilogramm rózsavíz lassu hozzáadása mellett mind-addig tovább keverjük, míg a viasz tökéletesen elkeveredett. Most néhány csepp rózsaoalajjal illatozva, tégelyekbe töltjük s czimkéekkel látjuk el.

123. Természetes színű arcfesték

3 liter tiszta borszesz, 10 dekagramm benzét, 20 dekagramm veres szantálfaport, 18 grm berzsenyaport és 20 csepp vitriol-olajat összevegyítünk, egy hétre enyhe melege tesszük, miközben többször felrázzuk. Ezután átszűrjük és illatul néhány csepp jázmin-olajat; adunk hozzá.

124. Testszín-festék.

60 centigramm bibor karmint, 8 dekagramm alabastropork, 8 dekagramm keményítőlisztet és 4 gramm kesrenyt összekeverünk s illatozzuk.

125. Karmín arcfesték

8 gramm finom, forró vízben eldörzsölt bibor karmint 28 dekagramm finom fagyagporral összevegyítünk, ehez 24 csepp tragant-vizet és 24 csepp finom provencei olajat adunk s az egészet finom péppé dörzsöljük.

Az így nyert festéket porcellán-tégelyekbe rakva és vaspléhré helyezve, gyenge tűz mellett lassan kiszáritjuk.

126. Finom pirosító

52 gramm finomra áztatott pecsétöldet 6 gramm bibor karminnal jól összevegyítünk.

Külföldi fodrászati czikkek

127. Beretva-élesítő paszta

Finoman praeparált smirgelt zsirral és viasszal jól összekeverünk. Ezen pasztaszerű kenővel az élesítő szij vékonyan bekenendő. Az élesítendő beretvát az így bevont szijon gyenge simítónyomással, igen gyorsan megélesíthetjük.

128. Arcpor borotváláshoz

80 dekagramm elsőrendű, finom rizskeményítőt szét dörzsölünk s elیه 20 dekagramm porrártört kényen-éleget adunk, jól összevegyítjük s átszítaljuk.

129. Magyar bajuszkenő

Egy kilogramm jó száraz és szép fehér szappant apróra vágva, ugyanennyi japáni viasz- és 2 liter vízben felolvasztott fél kilogramm gummi arabicummal össze-keverjük és enyhe tűznél, folytonos keverés közben fel-főzzük. Midőn ez megtörtént, levesszük a tűzről és miközben a kavarást folytatjuk, kihütjük. Most 20 grm geránium-olajat és 60 grm bergamottolajat adunk hozzá, szelesszáju üvegekbe töltjük és parafával jól bedugaszolva yignettázzuk.

130. Veres hajolaj

1 kilogramm hajolajba 15 dekagramm alkámer gyökeret teszünk, felfőrtaljuk és kihütjük. Hűlés után megszűrjük és palackokba töltjük.

131. Brillantíne

Egy kilogramm ricinusolajat és 400 gramm valardot felolvasztunk és addig keverjük, míg ki nem hül. Ezt 200 gramm tetszés szerinti illattal összevegyítve megfelelő üvegekbe töltjük, erősen bedugaszoljuk és izléses cimkéekkel látjuk el.

132. Brillantine hajápoló és hajszépítő

Minden tekintetben páratlan és kitűnő szer, a legmelegebben ajánlható.

500 gramm ricinus-olaj, 500 gramm kölni víz és 400 gramm chinahéj-festvény összekeverve jól felrázandó.

133. Francia brillantine

2 rész édes mandula-olajat 1 rész illatolajjal összevegyítünk és palackokba töltjük.

134. Fehér brillantine

120 deka vazelinolaj, 80 deka czetvelő, 80 csepp trózsaoaj, 40 csepp 10%-os ionon-oldat (ibolyaillat), vagy e helyett 20 gramm linaloé-olaj és 10 gramm conanga-olaj (gyöngyvirágillat).

135. Folyós brillantine

100 deka táblaolajat, 30 deka finom borseszteszt és 20 deka tetszés szerinti illatszert összetöltünk. Használat előtt a palack felrázandó.

136. Finom brillantine

90 deka zsíros mandula-olaj, 20 deka czetvelő, 60 csepp rózsaoaj és 30 csepp 10%-os ionon-oldat.

137. Közönséges brillantine

60 deka vazelinolaj, 20 deka milligyertyavakarék, 20 gramm bergamottolaj és 10 gramm citromolaj megolvasztandó s azon melegen, felmelegített üvegtégelyekbe öntendő.

138. Eau de La vie de Lavande

Fejkorpa elleni szesz.

4 liter tisztított borseszteszt és 140 gramm lavendula-olajat 8 napig emésztetni hagyunk; közbe mindennap jól felrázzuk. Ezután félkilogramm benzoe-tinkturát és 4 liter vizet adunk hozzá, jól összerázzuk, átszűrjük és palackokba töltjük.

139. Landerer-féle hollandi hajszesz

100 gramm szegfűszeg, 200 gramm babérlevél aagyjában porrá törendő, azután reáöntendő 2 kilo-borseszteszt, 1 kilogramm rózsavíz, 100gramm gliczerin. E tömeget 2-3 napig állni hagyjuk, azután 150 gramm aether és 5 gramm lavendula-olajat adunk hozzá, az egészet kisajtoljuk és itatópapíron átszűrjük.

140. Hajkorpa elleni szesz

50 gramm borovicskát, ugyanannyi glicerint és ammoniak-folyadékot 300 gramm lepárolt vízzel össze-vegyítünk és 20 csepp lavendula-olajjal ültatozzuk.

Használati utasítás: Egyszeri bedörzsölésre egy evőkanálnyi használandó.

141. Dióolaj-hajkenő

Barna színű hajakhoz legajndlatosabb hajkenő.

250 gramm dió-olaj, 250 grm peruviai balzsam, 5 csepp rózsaoaj.

142. Harz-pomadé

Vesünk egy kilogrmm kolofoniumot, ugyanennyi szivzsirt, 20 grm czeraszinviaszt s gyenge tűz mellett folytonos keverés közben felolvasztjuk. Most félretesszük s állni hagyjuk. amíg tetején zavaros réteg kőpződik. Ezután összekeverjük, illatozzuk és formákba öntye, kihűlni hagyjuk. Kihülés után izlésesen csomagoljuk és csinos vignettákkal látjuk el.

Szobaillat és szobafüstölők.

143. Erdei fenyő-illat

Szoba-illatszer.

Félkilogramm fenyőolajat egy kilogramm tisztított borszeszszel összeöntve, 8 napig állni hagyunk, miközben naponta többször, felrázzuk. Most 30 gramm, cenomon- és 20 gramm bergamói olajat adunk hozzá 5. az egészet átszűrjük s palackokba töltjük.

144. Berlíni füstölő

7 dekagrmm flórenczi ibolyagyökert, ugyanannyi storaxot, egyenként 3,5 dekagramm fahéjat, casoarill-héjat, lavendulavirágot, rózsavirágot, 2 - 2 dekagramm szegfü- és szerecsendió-virágot durván összevágunk és megtörünk. Az egész finom portól megszábadítjuk és még 2,5 centigramm pézsmát, 14 gramm bergamói, ugyanannyi lavendula 4 gramm czédrus és 36 csepp szegfűszeg-olajat adunk hozzá. Ezen port apró, jól be-dugaszolt üvegcékben tesszük el. A füstölő-porb úgy használjuk, hogy abból egy csipetet meleg kemenczére avagy izzó szénre hintünk.

145. Füstölő-papír

Enyvezett, sem nem igen erős, sem nem finom, durva szürke papírt füstölő-czettel ecset segítségével ismételve bekenünk. A papírt minden meleg nélkül szárítjuk meg s csak aztán kenjük be újra. Ha a papír megszárad, kihuzzuk és darabokra vágjuk, melyeket erős rétegekben viaszos papírba egymásra rakunk, ezeket kétszeresen betakarjuk s hűvös helyre rakjuk el.

Használati utasítás: Ha ezen papírból egy darabkát meleg kemenczére teszünk vagy azt a gyertyaláng; felé tartjuk, kellemes illatot terjeszt.

146. illatos füstölőpor I

50 dekagramm sárga gyantát, 2 dekagramm tömjént, 21 dekagramm borostyánkővet, 14 dekagramm storaxot, 7 dekagramm benza gyantát, 3,5 dekagramm szegfűszeg mindenikből 9 grammot veszünk. Mindezt durva porrá törjük s jól összevegyítjük.

147. illatos füstölőpor II

14 dekagramm szandarak mézgat, 21 dekagramm borostyánkővet, 18 dekagramm tömjént, 10 dekagramm sárga gyantát, 7 dekagramm storaxot, ugyanannyi szaszafrafáf, 7 dekagrmm flórenczi ibolyagyökert, 18 dekagramm levendula virágot, 2,5 dekagrmm cascarill-hejat, 14 dekagrmm rózsavirágot durván összevágunk, megtörünk, 2 dekagrmm bergamói olajat s 7 dekagrmm. levendulalélt teszünk hozzá.

148. illatos szobafüstölő gyertya I

50 dekagramm stora-yantát, 25-25 dekagramm benza-gyantát, sárga gyantá, szegfűszeg s fehér czukrot, 90 grm száraz peruviai balzsamot, 40 grm ábrát és 2 kilogrmm jól kiégetett hársfaszénport vasmozsárban igen finom porrá s elegendő mennyiségű tragant mézgalával tészttává törünk, melyhez még 15 grm rhodusi és ugyanannyi levendula olajat adunk. Ezen tészttából ujjvastagságnyi rudakat alakítunk, a melyekből gyertyahosszuságu darabokat vágunk el és tetején hegyesre nyomjuk. Az így alakított gyertyákat nyáron a napon, télen a kemencze mellett szárítjuk meg.

149. illatos szobafüstölő gyertya II

Jól kiizzasztott faszénből 2 kilogrmm finom port-törünk s ezt 35 dekagrmm storax mézgalával, 7 dekagrmm benza-gyantával, 7 dekagrmm tömjénnel, 42 dekagrmm borostyánkővel, 10 dekagrmm peruviai balzsammal s a hozzá szükséges tragantmézgalával jól összeálló tömeggé törünk Össze, melyet ujjunkkal összegyurunk és gyertyává alakítunk.

150. illatos szobafüstölő kupok

7 dekagrmm benzagyantát, 42 dekagrmm száraz storaxot, 15 dekagrmm folyékony storaxot, 3,5 dekagrmm tömjént, 9 grm szegfűszeg, 3,5 dekagrmm salétromot, 4 grmm czitrom- s 4 grmm levendula-olajat 2 kilogrmm szénporral s a hozzá szükséges tragant mézgalával összetörünk, a keverékből kúp alakú darabokat formálunk.

151. illatos szobafüstölő víz

Egy kilogrmm czitrommehfű. és ugyanannyi levendula virágot, 14 dekagrmm rozmarinfűvet, 5 dekagrmm majorannát, ugyanannyi borsosmentát és cassiát, 18 dekagrmm szegtűszeg száraz állapotban durván meg-vágunk és összelőrünk, azután 4 kilogrmm borszeszszel, 2,5 kilogrmm vízzel elegyítjük s bekötött palackban a nap vagy kemencze melegének kitéve emésztjük.

Nyolcz nap mulva a folyadékot átszűjük s fél literes palacz-kokba öntögetjük. A palaczot erősen kell bedugaszolni.

Hasznlati utasítás: A folyadékkal a szoba padlóját befeckendezzük avagy lapos tálban a meleg kemence közelében hagyjuk elpárologni.

152. illatos szobafüstölő-eczet

50 gramm eczetégenyt s 50 gramm legsűrítettebb eczetsavat vegyitünk össze s 15 gramm szegfűolajat adunk hozzá.

Jegyzet: Ez igen kellemes és felélesztő hatással bír a szaglásra nézve.

153. illatos szobafüstölő essentia

30 dekagramm legerősebb eczetsavat 50 grm szegfű-olajjal 20 grm citromolajjal, 10 grm bergamói olajjal, 10 grm thymián-olajjal, 5 grm fahéj-olajjal, 150 gramm legerősebb borseszszel és 20 dekagramm eczetégenyvel jól elvegyitünk, nemez szűrőn átszűrjük, kis üvegekbe töltjük s jól bedugaszoljuk.

Hasznlati utasítás: 6-8 csepp ezen folyadékból forró kemenczére öntve elég egy jó nagy szobát kellemes illattal betölteni.

154. Füstölő-eczet

2 dekagramm szegfűszeget, 1 dekagramm reszelt szerecsendiót s 4 és fél kilogramm eczetet jól összerázunk s e keveréket néhány napig befedett edényben állni hagyjuk, azután vágott rozmarinlevelet, levendula virágot és köményt adunk belé, mindegyikből 8 dekagrammot. Néhány nap mulva feirazzuk, kinyomjuk s szűrőpapíron megszűrjük. Ha használni akarjuk, izzó porcelláncsészére vagy izzó érczlemezre öntjük.

Általánosan elterjedt gyógyító szerek

155. Angol flastrom

80 gramm apróra metélt vizahólyagot másfél liter destillált vízbe teszünk és abban 24 óráig áztatjuk. Ezután gyenge hönél megolvasztjuk s 80 gramm erős borseszszel, 6 gramm glycerint adunk hozzá. A megszárt oldatot gyengén felhevítve ecset segítségével felkenjük 80 köbczcentimeter selyemszövetre. A tökéletesen meg-száradt szövetet darabokra vágjuk.

156. Hoffmann-cseppek

Fájdalomenyhítő és idegerősítő. 10 gramm kénégenyt 30 gramm borseszszel vegyitünk. Használatkor czukorra csepegtetjük s úgy veszszük be.

157. Opodeldok

Kitünő szer zuzásolt, hüdések stb. ellen.

Egyenlő rész faggyu vagy olajszappant alkoholban leoldunk, kámfort, thymián- és rozmarin-olajat, valamint ammoniaklélt adunk hozzá.

158. Wahler-féle fagyás elleni kenőcs

A legjelesebb e fajta szer.

42 dekagramm ürüfaggyut, 42 dekagramm disznózsirt, 7 dekagramm vasoxydot vasedényben addig főzünk mig a keverék megfeketedeik, azután 7 dekagramm velencei terpentint, 3,5 dekagramm armeniai rögöt, melyet előbb kevés faolajjal finomra dörzsölünk, adunk még hozzá.

Hasznlati utasítás: A kenőcsöt vászonra vagy tépésre kenjük s a beteg helyre tesszük.

Ezen kenőcs különösen, igen fájdalmas, nyílt fagyfekélyeknél kitünő hatásu.

159. Fagy-daganatokra és sebekre

1 rész kénsavas czinknek 4 rész vízben való oldata. illatosítható.

160. Fagyás ellen

40 gramm petroleumot 50 csepp laudánummal és 50 csepp borsosmenta olajjal keverünk. A megfagyott tagok naponként e keverékkel bedörzsölendők.

161. Király-elixir

igen hatékony szer a hurut és köhögés ellen.

80 grainm édesgyökér kivonatot, 30 dekagramm ánizsos vizet, 20 dekagramm szétzuzott ánizst és 100 dekagramm folyékony ammoniakoldatot 24 óraig a melegen emésztdni hagyunk s szűrő papíron átszűrjük.

Hasznlati utasítás. A folyadékból naponta 2 - 6-szor egy-egy teás kanálkával beveszünk.

162. Lázcseppek

6 decziliter finomított borseszszhez (alkohol 96 %) veendő: 5 decziliter tiszta víz, amelyben 3 deka fehér czukor fololdatott, 2 dekagramm lázcsepplényeg hozzátétele után az egész jól összevegyittetvén, czukorfestékkel barna színre festetik.

163. Sós borsesz

1 liter finomított borseszszhez (alkohol 96%) veendő: 3 decziliter tiszta víz, 2 deka ferenczpálinka-lényeg és 3 deka törött konyhasó. Az egész jól összevegyitendő. Szine fehér marad.

164. Sudorm lábizzadás elleni por

Pulv. licopodii: 60 gramm. Pulv. irid. florentin: 100 gramm. Jól Összkeverve dobozban tartandó. E porkeverékkel a láb a lábbeli felhuzása előtt behintendő.

165. Lábizzadás ellen.

2 rész timsó és 10 rész zsirkő (Federweiss) keveréke. E téren feltétlenül a legbiztosabb szer.

166. Migraine elleni szer

Bedörzsölésrc.

15 gramm carbolsav,
15 gramm: égény (Aethersulf.),
30 gramm ammoniak,
90 gramm borseszsz,
6 gramm eczet-aether jól összevegyitendő

167. Nátha elleni szer I

Az eredmény biztos, legfőlebb 24 óra alatt bekövetkezik.

300 gramm borseszsz,
100 gramm ammoniak,
50 gramm carbolsav,
50 gramm aether sulfuricum,
20 gramm eczet-aether.

Hasznlati utasítás: E szer egy porcellán edőnykébe öntve szagolandó.

168. Nátha ellen II.

Egy káveskanálnyi kámforspiritust öntsünk bels egy szűkes edénybe, melyet forró vízzel félig töltünk meg. Az edény szájába aztán állítsunk bele egy papír tölcser, melynek felső részébe egész orunkat beledughassuk. így aztán szívjuk be 10-15 perczig a meleg kámforgőzőkef s ezt 4-5 óra mulva ismételjük. Ezen eljárásnál rendesen már a harmadik beszívásra elmulik a nátha.

169. Nátha ellen III

Gyakran használ azon egyszerű eljárás, bogy jó erős sósvizet csinálunk, mely olyan melegségű legyen, mint a kifejt tej s az ilyen sósvizet aztán tenyerünkbe véve, abból reggel és este szívjunk fel jócskán az orunkba. Különösen szokott ez használni akkor, ha mindjárt alkalmazzak, mihelyt a nátha kezdetét észrevettük.

170. Mentholkloroform

Nátha ellen.

Megfelelő nagyságu üvegcsébe 1 gramm mentbol és 10 gramm kloroform vegyítendő össze.

Használat alkalmával a kis üvegcsé nyílását az egyik orrlyukhoz tartjuk, míg a másikat befogjuk s a gőzt a két orrlyukon felváltva 5-10-szer beszívjuk. Eleinte ez minden 10 perczben ismétlődő, később azonban ritkábban. Az üvegcsé jól bedugaszolva tartandó. A mentholkloroform a legjobb s az orvosok által leghatásosabbnak tartott nátha elleni szer.

171. Kneipp vese- és hólyag-tisztító teája

2 rész örölt köménymag,
3 rész törött boróka-bogyó,
3 rész bodzagyökörpor,
1 rész foenum graecum,
1 rész aloe-por.

A vesét és hólyagot vizelés által tisztítja, altestben érezhető kényelmetlenségeket, vizelési nehézségeket javít. A vízkór előjelei felléptével használja mindenki bizalommal e teát. Használata megegyezik a vértisztító teáéval.

172. Kneipp vértisztító teája

2 rész örölt köménymag,
2 rész törött borókabogyó,
1 rész aloepor.

Összekeverve és dobozokba téve száraz helyen tartandó.

Használati utasítás: Egy csésze teára egy kanál port veszünk, 0,25 óráig főzzük s hidegen vagy melegen, cukorral vagy a nélkül isszuk. Ezen teából minden este, lefekvés előtt 4-6 kanállal kell bévenni.

Kitünő hatása a vizelésre, sőt a mell nyomérvü elnyálkásodását is levezeti.

173. Szörvestő

Nem méregtartalmú, a legkitünőbb szer.

300 gramm Concha-preparata,
100 gramm Natrium sulfhydrat finom liszté törve összevegyítettik.

Használati utasítás: A porból használat alkalmával megfelelő mennyiséget vízzel péppé keverünk s óvatosan használjuk, mert a bőrt is megtámadja, nemcsak a szőrt.

174. Bárium szulfid paszta

Hajvesztő-szer.

10 rész báriumsulfidot, 5 rész zinkoxidot, 5 rész keményítőt összekeverünk s használatkor a keveréket vízzel lágy pasztává alakítjuk és falapátkával jó vastagon a szakálra vagy azon helyre kenjük, a honnan a szőrt vagy haját el akarjuk távolítani. Teljes beszáradás után vagyis körülbelül 10 percz múlva lemosandó az arc, mely teljesen szőrtelen és sima marad.

Jegyzet. A keveréknek vízzel való elkészítése esetről-esetre mindenkor frissen történik.

175. Egyedüli biztos és ártalmatlan szeplő elleni szer

50 dekagramm tormát meghámozunk s vékony szelietkére vágva 25 dekagramm közönséges konyhasóval összevegyítjük s befödött edényben, jól lelrázva 4 napig állani hagyjuk. Most 3 liter borszeszt öntünk rá s ismét 4 napig állani hagyjuk, ekkor megsűrjük, üvegbe tesszük s 50 dekagramm glycerint s 3 dekagramm kölni vizet adunk hozzá. Használati utasítás: E folyadékba áztatott szivacsral naponta többször gyengén megmosandó a szeplős, foltos rész. Gyakori használat után a foltok elhalványulnak s lassanként elenyésznek.

176. Szeplő és májfolt ellen

Szaktekintélyek által ajánlva.

Rp.

Hydr. bichlor. corr. 0,5
Spir. Vini 6,0
Zinci sulf. 2,5
Camphorae 0,5
Aceti Lytliarg. 2,5
Vitelli ovor No. I.
Aquae dest. 250,0

Az arcbőrt reggelenként ezen keverékkel be kell ikenni és megszáradni hagyni. Egy-két óra múlva aztán szokás szerint megmosakodni. Használat előtt a keverék jól felrázandó.

177. Legbiztosabb szer a tyúkszemek ellen

80 gramm galbanumgyantát feloldunk 0-4 liter eczetben és az oldatot felényire befőzzük. Most a folyadékhoz 30 gramm fakátrányt, 10 gramm közönséges diachilon flastromot, 1,5 grm finomm tört rézzöldet és ugyanannyi szalmiákat adunk és az egészet elkeverjük. Használat alkalmával a lábakat langyos meleg vízben kell megáztatni, megszáritani s a flastromot a tyúkszemekre tapasztani. A flastrom minden 12 órában megújítandó.

Ezen szer alkalmazása mellett a tyúkszemek már 4 napi használat után kivesznek.

178. Szemölcsök ellen

4 gramm sublimát feloldva 100 grm collodiumban. A szemölcsök naponta ezen folyadékkal óvatosan beecseteltetnek. Hatása biztos.

179. A szemölcs elvesztésére I

25 gramm collodiumban 1 gramm sublimát oldandó fel. Naponta egyszer eme szerrel ecset segítségével bekenjük a szemölcsöt, vigyázva, hogy a kenőcs a bőrt ne érje.

180. A szemölcs elvesztésére II

Tömör salétromsavba egy kis begyes pálczikát bemártva, ezzel a szemölcsöt naponta néhányszor megérintjük. itt is vigyázni kell, hogy a sav a test egyéb helyét ne érje.

181. Tyúkszemek ellen I

Rp.

Extr. Cannabb. ind. 1.0
Acidi salicyl 10.0
Olei Terebinth 5.0
Acidi acetic conc. 2.5
Cocaini mur. 2.0
Collodii ad 100.0

182. Tyúkszemek ellen II

A tyúkszemet előbb kellőleg kivágjuk, erre collodiummal bekenjük, minek következtében huzamosabb ideig érzéketlenné válik s nem fog fájni.

183. Orrvörösség

Ez ellen biztos sikert ígérő orvosság nincs, igen sikeresen használható azonban az ezen müben előforduló „Crème ceieste", melybe kevés collodiumot keverünk.

184. Az orr vörössége ellen

Nagyon sikeres szer gyanánt ajánljuk a követ-kezőt: 2 gramm borax, 1 unicza rőzsaviz és 1 unicza narancsvirág vízből keveréket készítettünk. Ezen folyadékkal minél gyakrabban megmosandó az orr olykép, hogy megmosás után nem törüljük le, de megszáradni hagyjuk. Nagyon czélszerű azonban közbe-közbe még kámforspirituszsal is megmosogatni.

185. Mitésszerek ellen

(az arcon levő faggyumirigyek kivezető csöveinek eldugulása folytán támadt fekete pontocskák) elleni kenőcs

Tetszés szerinti mennyiségű káliszappant borszeszben feloldunk s hozzá néhány gramm lavendula-olajat adunk.

Ezen kenőccsel az arc éjszakára bekenetik. Hatása biztos.

186. Fejkorpa elleni kenőcs

70 gramm benzolzsir, 9 gramm lanolin és ugyanannyi kéntej jól összekevertetik.

Használati utasítás: Esténként a fejbőrt borszeszszel erősen be kell dörzsölni, azután a kenőccsel bekenni.

187. Járványos betegségek ellen óvó eczet

Ürmöt, rozmarint, zsályát és borsosmentát veszünk, egyenként 10 dekagrammot, azután lavendula virágot, kalmuszt, fahéjat, szegfű és szerecsendiót, mindenikből 2 dekagrammot s ezen keveréket 6 kilogramm jó borecettel enyhe melegen állani hagyjuk.

Haszválati utasítás: Ezen eczettel kezünket, arcunkat, halántékunkat szorgalmasan megmossuk és szájunkat kiöblítjük.

188. Köhögés ellen. (Háziszer)

Egy öreg erdész köhögés ellen azt ajánlja, hogy közönséges zabszalmából kell teát főzni. Ha ebből a teából naponta többször iszik a beteg, a köhögés, legkésőbb három nap alatt teljesen meg fog szűnni.

189. Pattanások ellen.

10 gramm benzoe tinktura és 100 gramm borszesz jól összeráztatik s folytonos keverés közben 0,2 liter vízbe lesz öntve.

Eme tejes színű folyadékkal - mindég mosdás mtán - egy darabka szivacs vagy vatta segélyével kenjük be a pattanásos arcot vagy kezét.

Ürmös és különféle gyümölcsborok készítése.

190. Ürmös

12 liter fehérmustot addig főzünk, míg 6 liter lesz belőle, közben lehabozzuk. A kihűlt bort üvegbe töltjük. Tüll zacskóba kötünk 12 deka ürmöt, egy-egy narancs negyedrésznyi héját, 15 keserű, 15 édes mustármagot, 10 szem febrósot, 1 db szerecsendiót s mindezt beletesszük a borba, bedugaszoljuk s 8-9 napig hűvös helyen tartjuk. Most megizlelvén a bort s ha azt elég keserűnek és erősnek találjuk, a zacskót kivesszük s-a boros üveget használatilag homokba süllyesztjük. Az üveg bedugaszolva és lepecsételve álljon. Ha több ürmöst akarunk készíteni, akkor hordót veszünk hozzá, a fűszereket aránylag szaporítjuk s a folyadékot hetekig, hónapokig hagyjuk állni.

191. Az almabor

Jó egészséges és tartós almabor mely nem romlik meg egykönnyen, férges, hullott, tehát ki nem fejlődött éretlen almából készíteni nem lehet; ilyenből legfőljebb csak oly házfogyasztásra szánt italt kaphatunk, melyet nem akarunk hosszabb ideig eltartani. A legjobb almabor, melyet Schweitzban és Németországban eladásra készítenek, ép, egészséges és érett gyümölcsből készül; a legjobb e célra savanykás vagy keserű izűek. Ha őszi fajtákat dolgoznak fel, melyek a leszedés után csak néhány hét múlva lesznek teljesen érettekké, a feldolgozás előtt egy héten át halomba rakva állani hagyják, miáltal az utóérés (czukorképződés) hamarabb megy végbe; a téli fajtákat ugyan e célból 3-4 hétig is csomókra rakva hagyják. A nyári fajtákat, melyek a fáról ugyanis teljesen érett állapotban kerülnek le, mindjárt feldolgozzák. A feldolgozás előtt a hibás részeket el kell távolítani, sőt igen kívánatos az összes gyümölcsöt két is mosni. Az almamalmából kikerült törkölyös mustot czélszerű két ízben jól kisajtolni; első sajtolásra az almában foglalt és 96 százalékot kitevő mustból alig a felét kapjuk ki, tehát 100 kilogramm gyümölcsből átlag 50 litert, de legfeljebb 60 litert, aszerint, hogy milyen almánk van, milyen almamalmot és sajtot használunk. Minél édesebb, jobb a must, annál nehezebb azt kisajtolni. A törkölyt még egyszer lemalmozva, másodszori sajtolással még mintegy 10 liter mustot kaphatunk. A legjobb esetben tehát métermázsánként 70 litert. A többi must a törkölyből sajtolással nem kapható ki; azért azt, vagy eczet készítésre, vagy szesz-égetésre használjuk fel. De lehet belőle víz hozzáadásával még gyengébb mustot is kapni; e célból az alma kisebb vagy nagyobb czukortartalma szerint kevesebb vagy több vízzel keverjük az újból lemalmozott törkölyt, egy métermáza alma törkölyre 4-20 liter vizet véve. Ezzel azt fedett kádban (legczélszerűbben a vörösbort erjesztésére használt kádiban) a levegőtől lehetőleg védelmezve, 2 napig állani hagyjuk és akkor kisajtoljuk. Ily módon, ha az alma elég czukortartalmu volt - még házi fogyasztásra használható mustot is kaphatunk, mely rövid ideig tartható el. Könnyen érhetőleg az erjesztés kutyogóval ellátott hordóban történik, hogy az eczetesedéstől megóvjuk a mustot, mely e bajra különösen hajlandó. A jobb fajta almából melyek czukortartalma 12 esetleg több százalékot is kitesz, tartós almabor készíthető 6-7 sulyszázalék (7.5-9 térfogati százalék) szesztartalommal; ellenben a hitványabb fajtákból készült ital alig tartalmaz 4 sulyszázalék szeszt. Az ilyen nem tartható el és eladásra sem való. A nyári édesalma bora nem valami izletes és talán a legkevésbé tartós szokott lenni; több-nyire nagyon kevés a savtartalma. Körtét szinte használhatunk az almaborhoz, különösen akkor, ha az alma savanyu izű, különben a körtebor kevés szeszt és a szükségesnél kevesebb savat tartalmaz.

Ha a felhasznált alma czukorban igen szegény lenne, csak úgy készíthetünk tartós bort belőle, ha annak hiányzó czukortartalmát mesterségesen süveg-cukorral pótoljuk.

A helyiségnek, melyben a must erjesztetik, 10° C. hőmérsékleten állandóan felül kell lennie, mert a csak górcsővel látható élesztőgombák 7° C. hőmérsékleten alul éppen nem tenyésznek s így az egész erjedés szünetelni lenne kénytelen. Olyan helyiség, melyben a hőmérsék hirtelen és nagyobb változások-nak van alávetve, az erjesztésre egyáltalán alkalmatlan.

Ahol az almabor nagyban készítik, ott a helyiségeknek fűtés által adják meg a legalkalmasabb hő-mérsékletet. Szoktak melegebb vidéken úgy is tenni, hogy a mustból bizonyos mennyiséget előbb felforraltnak s úgy keverik a többi musthoz, hogy így az erjedés kedvező hőmérsék mellett indíttassék meg.

Az erjedés eltart 3-6 hétig is, a szerint, milyen meleg az időjárás s milyen az emésztőhelyiségnek hőmérséklete. Mikor a kutyogók, melyekben víz van, megszűnnek kutyogni s a cider zavaros, s savanyu lett, akkor az erjedés is be van rendesen fejezve. Ha a kutyogás meg is szűnt, de a cider még édes maradt, melegített must hozzákeverése által kell a mustot újra erjedésbe hozni.

A midőn az erjedés teljesen megszűnt és a bor tisztulni kezd, akkor feltöltjük a hordót majdnem egészen, úgy, hogy az akona alatt alig maradjon 2 cm. üres űr és a hordót elzárjuk. Január hó vége felé, szép tiszta, száraz, fényes időben a bort egy másik tiszta hordóba lefejtjük, mely lefejtést márczius hó vége fele ismételnünk kell.

Ha azt akarjuk, hogy a borunknak kellemes illata legyen, az erjedés előtt egy 5 hektós hordóra 25 gramm narancsvirágot veszünk, beletesszük egy igen szűk, hosszú vászonzacskóba s azt erjedés alatt a mustban tartjuk, miáltal annak finom illatát a must magába veszi.

A hordók tisztaságára különösen ügyelni kell s igen czélszerű azt használat előtt méztejtel körü-öblögetni, a méztejreget két napig belül hagyni s ezután a hordót előbb forró, később hideg vízzel addig mosni, míg a víz abból egészen tisztán nem folyik ki.

192. Alma pezsgő-bor

Veszünk 200 liter jó almamustra 7 kilogramm finom czukrot és feloldjuk abban, azután hozzákeverünk 12 liter cognacot avagy tiszta rectificált szeszt. Az egészet most oly pinczébe helyezzük, melynek hőmérséke 6-8 °C, tehát nem meleg. A midőn az erjedés bevégeződött, adunk ehhez is 12 grm narancsvirágot és egy hó mulva megderítjük. A vizahólyaggal avagy getalinnal megderített tiszta bort pezsgős palaczkokba fejtjük, minden palaczkba egy dió nagyságu czukrot helyezünk, a palaczkot jól bedugaszoljuk és vékony dróttal lekötve hideg pinczébe tartjuk, 3-4 hó mulva használható.

193 A meggy-bor készítése

A meggybor kétségkívül egyike a legjobb nyári italoknak, sőt a tyrolok, svájczok meggyel meg is szokták boraikat nemesíteni. A meggybor úgy készül, hogy a tökéletesen érett meggy szétszomaszoltatik és pedig nem malommal, hanem meztelen lábbal, hogy a magvak szét ne töressenek. A czeffe 2 napig fedett kádban hagyatik, ezután vastag zsákba merítettvén, kitapostatik. Az így kitiport meggyből 10 literre 10 liter víz töltetik s a keverékben 2,5 kilogramm czukor oldatik fel. Most a javított must 10-12° melegben erjesztetik, 6 hét múlva lefejtetik és minden 10 literre fél liter finom szesz (ha lehet, cognac vagy arac) lesz öntve. Már a jövő évi májusban a meggybor palaczk-éretté lesz és palaczkokba fejtendő. Minél régebb az ily palaczkmeggybor, annál drágább. Svájczban egy rendes palaczk 4-5 éves meggybor ára 5-8 Francia Frank.

194. Borkészítés ribizliből és meggyből

Ahol ez a két gyümölcs bővében van, ott igen jó és kellemes izű bort lehet belőlük készíteni, amelyet bárki is szivesen meghat. Az eljárás a következő: összezuzzuk a ribizlit s a levét egy edénybe kinyomjuk, ugyanezt tesszük a meggyel is. Ekkor a kétféle levét a következő arányban összevegyítjük : 1 liter ribizli-lé és fél liter meggy-lé, amely keverékhez még két liternyi ivóvizet öntünk és 1 negyedkiló fehér czukrot adunk, amely amint feloldódott, kész a must. Ez éppen úgy ki fog forni, mint a szőlőből kőszült must, csak-hogy a kiforrása jóval tovább tart. miért is a forrás gyorsítása végett tanácsos lehetőleg meleg kamrába vagy pinczébe juttatni.

Az ilyen bor ősz végére rendszeren már annyira megtisztul, hogy akár üvegre is lehet fejteti.

195. Szilva-bor

Franciaországban bővebb szilvatermésű években a szilvából bort is készítenek. E célból a szilvát túléérés előtt leszedik, egy kazánba dobják s főzik keverés közben mindaddig, míg a szilva mind felhasad. Ekkor kádba öntik s lehűtik a levegőn. A harmadik lehűtés után, midőn a szilvacsefze elég tömény lett, az egész átnyomatik oly rostán, mely a magvakat visszatartja. Azután a csefze sajtolás alá kerül. A sajtból kikertült lének minden literjére 120 gramm cukor adatik, azután kierjesztetik.

Az erjedés után az ujbort a seprőről lefejtetik s továbbra úgy kezelik, mint a szőlőből nyert bort.

196. Bor készítés szilvából

A jól érett szilvát (a berczenzei vagy magva-váló legjobb e célra) rakjuk bele egy hektoliteres, tisztára kiforrázott boros hordóba. A hordót félignél feljebb töltjük meg szilvával, aztán öntsünk rá két liter tiszta alkoholt, tegyünk bele két liter szegfűszeget és fahéjat, végre töltjük tele a hordót vízzel s gyengén dugaszoljuk be, aztán tegyük le a borospinczébe,

hol 3-4 hónap alatt kész lesz a szép sötétpiros színű szilvabor, melyet aztán üvegekre lezuhathatunk s használatba vehetünk.

197. Mézbor.

10 kilogramm mézet 20 kilogramm vízben feloldunk s az egészet egy üstben felforraljuk. Forrás közben a habot kanállal leszedjük, 1-2 órai forrás után kihűlni hagyjuk, a tiszta folyadékot hordóra fejtjük és bor vagy sörelesztővel elerjesztjük. Az erjedés rendszeren hosszabb ideig tart. Legjobb az első, heves erjedés után lefejteti a seprőről és a lassu erjedést a pinczében végezni. Egy év lefolyása után rendszeren magától megtisztul a folyadék. Ellenkező esetben deríteni kell. Különböző szagosító anyagokkal, mint például ibolyagyökér, koriandrom, szerecsendió stb. szagosítani is lehet, de ez csak kis mértékben alkalmazandó.

Gyümölcsből készült liqueurök és pálinkák

198. Kítünö gyümölcs-liqueur

Kítünö gyümölcsliqueurt készíthetünk a következő igen egyszerű módon. Vesszünk frissen sajtolt édes gyümölcslevet és azt ugyanannyi mennyiségű gyümölcspálinkával vegyítjük. Ezen vegyíték minden literjéhez adunk 15-20 csepp szeszben feloldvasztott fodormenta olajat, ekkor az egészet összerázzuk és nyugodni hagyjuk mindaddig, míg megtisztul. Ezen keveréknek elegendő édességet ad a gyümölcsnedv, de annak egyúttal elegendő szeszszel kell birni arra, hogy az egész erjedésbe ne mehessen; mind a mellett a gyümölcsnedv nyálkás részei lassanként lerakódnak, úgy, hogy a kész liqueur üledékéről lebocsátható vagy itatóspapíron át megsűrhető. Egyébiránt ezen üledéket is, mely semmi egyéb, mint gyümölcsfehérnye, igen könnyen eltávolíthatjuk már előlegesen azért, hogy a gyümölcsnedvet 65 foknyira felmelegítjük, mert ezáltal a fehérnye összefut és a hab leszedése által eltávolítható. Ezen gyümölcs-liqueur még a legkényesebb inyenczeknek is kítünően izlik és aki azt, izleli, senkisémm gyanítaná, hogy felerésztben édes gyümölcs-nedvből áll. Evekig eláll.

199. Dió liqueur I

40 db zöld diót apróra vágva, 2 grm vaniliát, 4 grm Calmus-gyökeret, 10 grm szegfűszeget, 10 grm narancsvirágot, 10 grm Cardamonit, 10 grm narancshéjat, 80 grm pörkölt kávét (öröltet). 1 liter víz és 2 liter alkoholban 3 hónapig állani hagyjuk, azután átszűrjük, kipréseljük. Most 2 kilogramm cukrot 1 liter vízben forralva feloldunk s hozzá adunk. Leülepedés után az egészet átszűrjük s az szép tiszta lesz.

200. Dió liqueur II

2 liter finom szeszben 16 db zöld dió apróra vágva, egy fél narancsnak a héja, 4 fillérért szegfűszeg, 4 fillérért fahéj '2 hónapig emésztendő s azután 2 kilogramm fehér cukor 3 liter forró vízben feloldatik. Ezen oldatot kihűlés után a fenti módon elkészített szeszszel összekeverjük s üvegekre fejtjük.

201. Dió-liqueur készítése francia módon

Vesszünk 4 liter finom rectificált szeszt, (esetleg cognacot), 25 szeletekre felvágott zöld diót, fél narancsnak héját felvágva (a belső fehér héjától előbb megszabadítva) 3-4 szegfűszeget és 3-4 kis darab fahéjat. Az egész 8-10 héten át egy jól zárható üvegben elzártan a napon tartandó. Ezután 3 kilogramm cukor fél lesz oldva 4 liter vízben és forralva, a habja leszedve és vögül lehubva. Kihűlés után a dióról a folyadékot leszűrve, a cukoroldattal összekeverjük. Ezután palackokra fejtjük és jól elzárjuk. Ha időközben a

liqueur salakot rak le az szűrőpapíron vagy flanelon átszűrendő s a kristálytisza liqueur ujbort palackokra fejtetik és elzáratik. Az ily liqueur igen kellemes és a gyomor erősítésére szolgál.

202. Birsalma-liqueur

Jól megérett birsalmát gondosan meghámozunk magtalanitunk és levét kisajtoltjuk. Minden 3 liter léhez 1 liter jó minőségű pálinkát, 1 kilogramm cukrot, 5 gramm keserű mandolát 10 grm fahéjat és 5 grm szegfűszeget adunk, a keveréket egy palackba öntjük, 14 napig állani hagyjuk, e közben naponta jól felrázzuk s ez idő elteltével a folyadékot megsűrjük.

203. Alma-liqueur

Az amerikai Egyesült-Államokban almakivonatból a következő módon készítenek olyan szeszszes liqueurt, a melynek ize és aromája a Rajna melléki borokra emlékeztet. Gondosan kiválogatott egészséges almákat sajtolnak s az így nyert levét a felére főzik. A folyadék teljes kihűlése előtt annyi sörelesztőt kevernek hozzá, hogy élénk erjedés induljon meg benne, 24 órai állás után lefejtik és erősfalu üvegekbe, jól eldugaszolva palackozzák az így nyert édes és részegítő folyadékot, melyet dessert-bor gyanánt szolgálnak fel.

204. Földi eper-liqueur

6 liter földi eper 600 gramm violagyökérrel és 4 liter finomított borseszszszel keverendő s tágnyaku palackban néhány napig állani hagyandó, azután ruha között kipréseljük. A kipréselt folyadékot ülepedni hagyjuk s miután teljesen megtisztult, annyi vizet töltünk hozzá, hogy az egész 8 liter legyen s ekkor 2,5 liter cukorszörpöt keverünk bele s pár csepp fahéj-tinkturával illatozzuk. A cukorszörp egy literjében 0,3 kilogramm cukrot oldunk fel.

205. Málna-liqueur

Vesszünk 4 liter málnalét, mely úgy készül, hogy a teljesen érett málnát egy tálban fakanállal teljesen szétnyomkodjuk s pár napig állani hagyjuk, hogy ülepedjék, erre a színlevet leöntjük s a maradékot ruha között kisajtoltjuk. A 4 liter imálnaléhez 4 liter finomított borseszsz és 2,5 kilogramm süvegcsukrot teszünk. A cukrot enyhe melegnél a málnalében feloldvasztjuk, a feloldás után gyorsan felforraljuk, lehabozzuk s csak ha teljesen meghűlt, keverjük hozzá a borseszszet.

206. Cseresznye-liqueur

A málna-liqueurnek megfelelő módon készíthető s a kész liqueurt keserűmandola vízzel, fahéjtinkturát és szegfűtinkturával illatozzuk.

207. Meggy-liqueur

Ugyanoly módon készül, mint a dióliqueur (i.), csak a dió helyett minden liter szeszre 1 liter meggy adandó.

208. Rózsaszirm-liqueur

1 kilogramm gondosan kiválogatott és megtisztított rózsaszirmot szélesszájú üvegbe teszünk és egy liter jófajta rozspálinkával leöntjük, azután egy kiló apró darabokra zuzott kandiszcsukrot (fehér jegeczes) dobunk bele és egy csepp cochenille-vel pirosrá festjük. Az üveg száját bekötjük és a napra állítjuk. Lehet a rózsaszirmokat apródonként is beletenni és olyankor mindig felrázni az üveg tartalmát. Három négy hét múlva a liqueurt itatóspapíron többször át kell szűrni míg teljesen meg nem tisztul. Ha gyöngye a zamat, egy csepp rózsaoalajjal fokozni lehet.

209. Kávél-liqueur.

Egy tiszta edényben, mely még másra nem használtott, 3 meszely tiszta folyóvíz fél font cukorral és egy rúd vaniliával felforralandó s egy óra hosszáig főzendő. Ezalatt 4 lat kávéból erős főzetet főzünk, melyet tiszta ruhán keresztül a tüzről levett cukros vízbe szűrünk s jól betakarva kihűlni hagyjuk. Ezután egy meszely alkoholt a kihűlt folyadékkal lassan erkeverünk s itatóspapíron átszűrünk.

210. Narancs-liqueur,

7 decziliter Ferencpálinkára két narancsot vesszünk, az egyiknek a héját eldörzsöljük, a másikat egészen beletesszük. A folyadékhoz 42 dkg cukrot adunk azzal 30 napig jól bekötött üvegben állni hagyjuk a folyadékot. A 31. napon a folyadékot megsűrjük, palackokba töltjük, jól bedugjuk s huzamos ideig állni hagyjuk.

211. Vaníliás liqueur

Három liter Ferencpálinkát, másfél liter édes tejszint, 2 dkg cochenillet, ugyanannyi vágott vaniliát 80 dkg cukorral összevegytünk, üvegekben 15 napig állani hagyjuk, azután itatós papíron megsűrjük.

212. *Benedictiner liqueur*

Rp.

FJor. Cassiac 6.6
Rad Zingib. 3.0
Flor. Macidis 6.0
Rad. Acori 10.0
Rad. Angelicae 15.0
Flor. Melissae
Flor. Hysopi aa 20.0
Cotr. Citri
FJor. Aurantior
Herb. Menthae cr. aa 25.0
Sem. Coriandri 50.0
Spir. Vini dil. 1500.0
A maceratum 500 grammjára 50 gramm közönséges szörp veendő.

213. *Dió-pálinka*

igen jó dió-pálinkát készíthetünk a következő módon: Vegyünk 12 zöld diót, olyat, a melynek a csontárhéja még nem keményedett meg, de a belét képező tömeg már ne legyen hig. Vegyünk továbbá 18 gramm fahéjat, 200 gramm fehér cukrot, 30 db szegfűszeget, 3 liter kifogástalan törkölypálinkát, a mely 16 fokos, (40%-os) legyen; vegyünk még friss narancshéjat, melyből a belső fehérrészt kidobjuk s csak a sárgáját használjuk fel, mintegy 35 grammot. Ezen anyagokat összekeverve 2 hétig hagyjuk így a napon, napjában többször fölrázva, végre pedig itatós papíron átsűrjük s kész a dió-pálinka. Ebből azután diólikőrt csinálhatunk oly módon, ha két kilogramm fehér cukrot feloldunk egy liter meleg vízben, melyet kihűlés után 8 liternyi diópálinkával keverünk s 2-3 napi állás után szűrő papíron ismét átértesztjük.

214. *Barack-pálinka*

Vesünk egy egészen tiszta és a legkisebb dohosságtól s penésztől is mentes hordót, a melybe a lerázott barackot gyűjtjük. Gyűjtés közben ügyelni kell arra, hogy a hordó mindég jól be legyen fedve. A magokat a barackból ki is szedhetjük, de benne is hagyhatjuk. Mikor a hordó már egészen megtelt, egy heti állás után a barackot valamely tiszta kádba kiborítjuk és ott teljesen széttaposkuk, hogy egy barack se maradjon egészben. Az így szárazított czefrét egy ajtóval ellátott, szintén egészen tiszta hordóba öntjük, még pedig úgy, hogy a hordó 0,75 résznyire teljék meg. Akkor egy pár liter vizet öntünk a tetejébe, a hordó ajtaját bezárjuk, de az ajtón levő csaplyukat nyitva hagyjuk, hogy a keletkező gázok ott kitódulhassanak. Ezután a hordót egy hűvösebb kamrába, vagy ilyeshelyre tesszük félre. Mintegy 3 hét múlva tiszra ruddal vagy gereblyével jól felkavarjuk a czefrét s ezt minden három hetenként mindaddig ismétéljük, míg a czeffre édes ízét elveszti és szeszes, pálinkás ízűvé változik. Midőn a czeffre ilyen állapotba jutott, akkor hozzáfoghatunk a kifőzéshez, a mi a következőképen történik: Az üstbe - mely természetesen tiszta legyen - beleöntjük a czefrét, minden 10 liter czeffréhez még 1 liter vizet öntve. Az üstöt csak 0,75 részéig töltjük meg és arra különösen vigyázzunk, hogy a czeffre az üstfenekéhez ne éjjen, mert akkor már előre vége lenne a jó pálinkának. Hogy pedig ezt elkerüljük, úgy tesszük, hogy az üstöt valami olyan pléhlemeze állítsuk, a melyre egy ujnyi vastagon homokot terítettünk. így legbiztosabban elkertüljük, hogy apálinka kozmás legyen. A mint így elkészítettük az üstöt, hozzáfogunk a tüzeléshez, meg nem feledkezvén róla, hogy a hűtőkádban mindég jó bideg legyen a víz. Az üstben levő czeffrének mindég csak egy harmadát szabad lepárolni, mire már használható pálinkát nyerünk, ha pedig még egyszer lepároljuk, természetesen még erősebb lesz a pálinkánk.

A kész pálinkát legjobb kisebb uj hordókban tartani, mert itt legjobban megérnek és szép, kellemes sárga színt kapnak. Az uj hordót azonban használat előtt jól kiforrázzuk. Vagy két év múlva lehuzhatjuk a pálinkát a hordókból üvegekbe melyeket azután jól bedugaszolva enyhé és világos helyen tartunk, mert ilyen helyen jobban érik és nemesedik a pálinka.

215. *Fűszeres pálinka*

Tegyünk egy nagy üvegebe a következőket: Egy marok összevágott ezerjófű, 25-30 szál üröm, 10 szál fodormenta, 10 szál melissa, egy jó nagy marok friss narancshéj, 15 szem szegfűszeg 7 deka mazsolaszőlő, 20 deka édesgyökér, 50-60 db szétzúzott boroka, 1 evőkanálnyi szétzúzott szerecsendió; ráöntünk 10 liter jó rozspálinkát. Jól bedugaszolva, többször összerázva 3-4 bónapig napos helyen tartjuk. Ezután átsűrjük s meghigítjuk 5 liter vízben jól

felforralt 2 kilogramm cukorral; kihűtve, jól eldugaszolva félretesszük, a megmaradt hozzávalóra pedig ismét friss pálinkát öntünk.

216. *A szilvapálinka-készítés legjobb módja*

A szilvapálinka (szilviorium, Slivovitz, Prunelliére) gyike a legkedveltebb s higienikus szempontból is a legegészségesebb szeszes italoknak.

Az aetherék, melyek a szilva savának a szeszeszel való érintkezéséből származnak, továbbá a keserű mandola-olaj, mely a magvak szétzúzása folytán a pálinkába mérsékelten kerül, hatalmas óv- és gyógyszert képeznek igen sok gyomorhaj és részben a láz ellen is, azért a francia és délszláv nép a szilvioriumban valóságos orvosi szert keres és talál is.

Minél több cukortartalom van a szilvában, akár a fajta tulajdonságánál, akár pedig érettebb állapotánál fogva, annál erősebb, szeszen gazdagabb és több pálinka nyerhető azon feldolgozandó szilviorium-anyagból.

Ezek előrebocsátása után, egészen röviden s népszerűen a következőkben óhajtom leírni a szilvapálinka-készítésmódját.

Vesünk oly félfenekü hordót, mely tiszta, tehát nem penészes, dohos és ebbe gyűjtjük össze a hullottr rothadtas vagy e célra a fáról leszedett szilvákat. A hordó másik fenekének is meg kell lenni és ezzel a szilvát be kell takarnunk.

Mikor már hordónk megtelt és egy hétig együtt pállott, hogy a szilva héja gyöngébb, szakadozóbb legyen, akkor a szilvát egy kádban tiszta lábbal anynyira széttaposkuk, hogy abban egy szilva se maradjon épen.

Most ezen „czeffrét” beletesszük egy ajtós hordóba, megtöltjük azt 0,75 résznyire és pár liter vizet öntünk a tetejébe. Ezután a hordó ajtaját behuzzuk, de az ajtón levő csaplyukat a szénsav kibocsárása végett nyitva hagyjuk. Az ilyen czeffrés hordónak melegebb hőmérsékü kamrába kell elhelyezve lennie, hogy az erjedés jól mehessen.

Három ét múlva kivesszük a hordó ajtaját, belenyulunk egy kisebb gereblyével a czeffrébe s azt jól felkavarjuk. Azután az ajtót ismét behuzzuk. Ezen felkavarást minden három hében ismétéljük, mindaddig, míg a czeffre ize alig lesz édes és emellett az szeszes izt nyert. Ekkor a czeffrét a kazánba vihetjük avagy ha össze akarjuk vámi az összes czeffrét vagy talán nem értünk rá mindjárt lefőzni, hanem télire akarjuk a főzést halasztrani, ezen esetben a hordó ajtaján levő csaplyukat is elzárjuk. így teljesen elzárva a czeffre sem meg nem penészesedik, sem meg nem ecetesedik, de még csak szesztartalmából sem veszít.

A kierjesztés urán a czeffrét bármikor a kazánba lehet tenni és lefőzni. Betöltkor czélszerű 10 liter czeffrére 1 liter vizet önteni, minden liter czeffrére egy-egy szilvamagot törünk szét s a kazánba tesszük, hogy attól kevés keserűmandolaolajzt nyerjen és így jellegzetesebb legyen. A magvak ielét széttörni, mint ezt sokan gyakorolják, nem czélszerű s az ily szilvioriumhoz az utánzatok legjobban szoktak hasonlítani. A kazánnak csak 0,75 részig szabad megtöltve lennie. Hogy a czeffre a kazán fenekére le ne éjjen, a pálinka kozmás ne legyen, a kazánt legezészerűbb egy pléhlemeze állítani, melyre 2 cm, vastagon homok hintetik. A Kriznic-féle kazánnál a kazánban alul egy szitafenék van, mely a czeffrének megkozmásodásál megakadályozza. Van némely kazánban e célra egy keverő is alkalmazva, mely azonban soha sem menti meg a pálinkát a kozmás mellékiztől.

A kazánnak felül a sisakkal, a sisak csövének a kádban elhelyezett kigyoalaku hűtővel jól kell összeillesztve lenni, hogy szeszgőzők az összeillesztéseknél el ne illanhassanak.

Midőn mindez megtörtént, elkezdjük a tüzelést de vigyázzunk, hogy a hűtőkádban mindég hideg legyen a hűtővíz Amennyi czeffrét tesszünk a kazánba, annak mindég egy harmadát szabad lepárolni. Ezeri először lepárolt folyadék „vatyka” (Luther) nevet visel és zavaros gyöngö folyadék. Ezt öszegyűjtjük s a kazánba öntjük ujra és most feléig pároljuk le, mire haszaálható 26-32 % pálinkát nyerüok. Az első lepárlás nyers-párlat, a második a rektifikált.

A Kriznic-féle kazán sisakjában egy viztelenítő-tányér (Dephlegmator) levén elhelyezve, ez mindjárt 15—20% szeszt szolgáltat, úgy hogy ennek vatykáját másodsor kétharmadrésze lehet lepárolni és ezen párlat mégis használható pálinkát fog szolgáltatni.

A pálinka erősségét a hivatalos bélyeggel ellátott szeszmérővel mérjük meg. Megjegyzem, hogy ha pl. egy czeffre szesztartalma 6 % volt, úgy annak egy harmada lefőzve 17—18% szesztartalommal fog birmi. Ha ezt még felére lepároljuk, akkor a nyerendő pálinka 35-36 vol. % szesztartalma, tehát erős pálinka leend.

A szilvapálinkát legjobb 50-100 literes uj hordókban tartani, hogy szép sárgás színt nyerjen. Egy-két év múlva a pálinka a hordóból lehuzható

palaczkokra, melyek meleg és világos helyen tartandók hogy így hamarabb fejlődjenek s idősebbek legyenek; mert a pálinkafélék értéke korukkal fokozódik és emelkedik.

Hűsítő italok, pezsgőporok

217. Pezsgő-limonádé

Vegyünk 540 gramm finom porrá tört fehér cukrot, 9 gramm porrá tört citromsavat, 12 csöpp keserű mandola essentiát s 18 csöpp citromessentiát, A citromsavat oldjuk föl 600 gramm melegvízzel s folytonos kavarás közben keverjük hozzá a tört cukrot. Midőn ez a keverék teljesen kihűlt, akkor hozzákeverjük a keserű mandola- és citromessentiát is.

Használati utasítás:

A folyadékából egy jó evőkanálnyit egy nagy pohár vízbe töltünk s kevés kétszer szén-savas nátront keverünk bele, ily formán, a legkényesebb izlést is kielégítő pezsgő-limonádét nyerünk.

218. Citromszörp

Friss citromot meghámozunk és a héjat kellő mennyiségű granulált cukorral jól összetörjük. A meghámozott gyümölcsöt kisajtoljuk, a nedv minden 2 literét 2 liter vízzel s másfél kiló granulált cukorral, a héjjal összetöröttel jól összekeverjük. A keveréket a cukor feloldásáig melegítjük s azután megsűrjük.

219. Málnaszörp

Válogatott érett málnát (egy szem rothadtnak sem szabad közte lenni) tiszta cserépedénybe teszünk s tiszta kézzel jól összetörjük. Most öntünk rá bugyogva forró cukrot (1 liter vízre 1 kilo cukrot számítva) annyit, hogy a gyümölcs be legyen takarva, ekkor jól megkeverjük és betakarva kihűlni hagyjuk. Ha egészen hideg, ritkás ruhán átsűrjük, de nyomkodni nem szabad. Legjobb e célra olyan forma zacskót venni, nyolcra a melyben a turót lecsurgatják. ilykép a szörp egészen tisztán és átlátszóan fog lecsurogni. A forró cukor magába veszi a természetes gyümölcs savát, ízét s zamátját és ezen eljárás által kitünő szörpöt nyerünk, melynek tartóssága is felülmúlja a többi gyártmányokat. Kevés salicilsavat tanácsos hozzáadni, mielőtt a forró cukrot ráöntjük. A szörpöt palaczkokba töltjük s hóllyagpapírral bekötjük. Az ily módon készített szörp legajánlatosabb betegek és lábadozók számára, mert ártalmas alkatrészt nem tartalmaznak. Hideg vízzel igen kellemes, hűsítő italt lehet belőle készíteni.

220. Szamóca-szörp

Ép úgy készül mint a málnaszörp, csak hogy frissen szedett erdei szamócazt használunk hozzá.

221. Eper-kivonat

A csupkájától megtisztított epret bőven meghintjük porcukorral, azután 1 kilo gyümölcsre 1 pohár könnyű fehérbort öntünk és ha acukor elolvadt, még többször is hintünk rá cukrot. Éjjelen át betakarva, hűvös helyen állani hagyjuk. Másnapra az eper elvesztette teljesen zamátját, mely egészen átment a lébe. Az összefonnyadt gyümölcsöt kivesszük belőle, a levét pedig átsűrjük s üvegekben szorosan bedugaszolva hűvös helyre elteszük. Néhány hó múlva a lé meg-tisztul, ekkor lefejtjük s fehér átlátszó üvegcskébe töltögetjük.

Limonádéhoz és liqueurkhöz használják. Kitünő aromája a legkényesebb izlést kielégíti.

222. Mandola-tej

56 dekagramm hámozott édes mandolát és 4 dekagramm hámozott keserű mandolát vízzel finoman összereszelve, 4 liter hideg vízzel lassanként összekavarjuk és rövid ideig állani hagyjuk. Most a tejszerű folyadékot tiszta, jól kiáztatott asztalkendőn áttörjük, a mandolákat ismét kevés vízzel összekavarjuk és kisajtoljuk. Ezután 56 dekagramm tört cukorral jól összevegyítve, még egyszer megsűrjük s üvegekbe töltve jégre állítjuk.

223. Kítünő pezsgőpor

7 dekagramm borkősavat, 7 dekagramm kétszer szén-savas szikenyit és 10 dekagramm cukrot külön-külön porráörjük s dörzscsészébe összevegyítjük. Mindeniknek tökéletes száraznak kell lennie. Száraz, jól bezárható üvegpalaczkokban kell tartani.

Eczet készítése

224. Törköly-eczet

A törkölyből igen finom eczetet készíthetünk, mely jóságra nem igen marad el a boreczettől s igen olcsó. Készítési módja igen egyszerű: Ha friss szőlőtörkölyt egy rakáson addig hevertetünk, míg tiszta savanyu szagot nem terjeszt a tömegben végbement az eczeterjedés s nem kell egyebet tenni, mint a törkölyt megfelelő módon vízzel kilugozni, hogy azonnal olyan folyadékot nyerjünk, mely rövid állás után jó eczetté válik.

Ennél még czélszerűbb és tökéletesebb eczet készítési mód a következő: A törkölyt oly kádba tesszük, a melynek fenekén nyílás van. E törkölyre vizet öntünk, s az alul lassan kifolyó folyadékot alkalmas edénybe gyűjtjük. Ha friss és nem erjedt törkölyt használunk, a vízzel való kezelés következtében oly mustot nyerünk, melynek cukortartalma a víz mennyiségétől függ. Az ily nyert must cukortartalmát megmérjük a must-mérővel s azután annyi vizet öntünk hozzá, hogy a folyadék a mustmérőn körülbelül 12%-ot mutasson. Az eczetben, mely e mustból készül, körülbelül 5,5 % eczetsav lesz s jó asztali eczetnek fog megfelelni. Ha az első leöntés után nem kapnának elég erős mustot ezt más kádban tartott törkölyre öntjük, miáltal megfelelő cukortartalmu mustot kapunk. Az ily nyert mustba kevés élesztőt teszünk s erjedni engedjük. Az erjedés, ha a törköly kilugozásához 20° R. vizet használunk, csak néhány napig tart.

Hogy e must eczetté váljék, két hordó szükséges, melyeket úgy állítunk föl, hogy az egyik kissé magasabban állván, abból a folyadék egy csapon át a másikba folyhasson. A hordókat oly helyiségbe kell felállítani, a melyben 15—16° R. hőmérséklet van. A magasabban álló hordót megtöltjük az említett musttal s a csapot kinyitjuk annyira, hogy a folyadék a másikba átcsöpögessen. Miután a felső hordó kiürült és az alsó megtelt, felcseréljük őket, vagy pedig az alsóból visszaöntjük a folyadékot a felsőbe. Mihelyt az egyik hordóból a másik hordóba átcsöpögő folyadék ize többé nem szeszes, hanem savanyu, mint kész eczetet kissé kikéneztet hordóba öntjük. A hordót egészen meg kell tölteni, nehogy az eczet megpenészedjék s elromoljék.

225. Kítünő angol eczet

Veszünk 25 liter tiszta esővizet s ehhez 3 liter szirupot öntünk, az egészet jól összekeverve megfelelő nagyságu tiszta hordóba öntjük és időnkint felrázzuk. Erre 3 evőkanál élesztőt, néhány szelet fekete piritott kenyérré kenünk s ezt szüntén a hordóba dobjuk. Most két hétig meleg helyen nyugodtan állani hagyjuk, papiros-szeletekre kenve néhány kanál szirupot teszünk bele és a hordó száját papirossal jól betakarva, mérsékelt melegségű helyre állítjuk. Néhány hónap múlva kész az eczet.

226. Égetett boreczet

10 liter tiszta vízre 4 decziliter gabnapálinkát, 6 evőkanál mézet, kis darab porráört borkövet s jól átsavanyított rozskenyérhéjat veszünk. Ezen alkatrészeket erős eczettel kiöblített hordócskában jól összevegyítjük és az edényt erős sürti vászonnal bezárjuk. Megjegyzendő, hogy az anyagoknak csak 7/8-ad részben szabad megtölteni az edényt. Mos a hordót oly kemence közelébe visszük, mely naponként fűtetik és nyugodt állapotban feküdni hagyjuk. A folyadék 6-10 hét múlva igen jóízű eczetté változott át s a legjobb boreczzel felér, sőt a megnyulósodásnak kevésbé van kitéve, mint a boreczet. Most seprőjéről óvatosan lehuzzuk, egy hordócskát egészen megtöltünk vele s pinczébe tesszük, hogy az eczet teljesen megtisztuljon. A visszamaradt seprőt ismét használhatjuk.

227. Mesterséges boreczet

25 dekagramm borkövet, ugyanannyi mentika gyökeret 75 dekagramm szörpöt s egy fél kilogramm pálinkát veszünk, a borköt és meitika gyökeret egy óráig vízben főzzük, azután a szörpöt hozzáadjuk, a keveréket még egy negyedóraig főzzük, a pálinkát beleöntjük, megsűrjük, az eczetet kihűtjük és egy már előbb, forróvízzel kiforrázott hordóba töltjük.

228. Közönséges tábla-eczet

Egy hordóba, melyet előbb forralt eczettel kiöblítettünk, a hordó nagyságához képest, minden 100 literre 8 kilogramm czetextraktot öntünk s a hiányzó részt tiszta vízzel pótoljuk, a hordót bedugaszolatlanul meleg helyre állítjuk s nyugodtan hagyjuk, míg az egész jól megsavanyodott.

229. *Czitrom-eczet.*

Szép és vékonyhéjú czitromnak sárga héját igen vékonyan lehámozzuk és apró kockákra vágjuk. Az-után a fehér és szívos héját hámozzuk le s a czitromot szeletekre vágjuk, magvát kiszedjük. Most a czitromot és annak sárga héját üvepalaczkba tesszük, boreczetet öntünk rá s bedugva egy ideig a napra vagy meleg kemenczére állítjuk. Ezen eczet sok ételnek igen kellemes ízt ad.

230. *Sör-eczet*

Ha nagyobb mennyiségű megromlott sörünk van, igen jól használhatjuk fel eczet készítésére. Az eljárás a következő :

100 rész romlott sörhöz 50 rész friss vizet, 2 rész borseszet és 6 rész erős eczetet teszünk s a keveréket könnyedén bedugott hordóban meleg helyben állani hagyjuk.

231. *Méz-eczet.*

1 kilogramm mézet, 40 dekagramm porrátozott borkövet, 1,5 liter jó gabonapállinkát, egy negyedrészes csebres hordóba öntünk, azt langyos meleg esővízzel teletöltjük s három hónapig meleg helyen állani hagyjuk. Ezen idő múlva minden hónapban minden a fenti mennyiségű keverék után 5-5 liter legjobb eczetet vehetünk ki a hordóból, mire minden kivett 5 liter után 1 liter pállinkát s 4 és fél liter vizet utána öntünk.

232. *Keményítőliszt-eczet*

50 kilogramm keményítőlisztet 350 kilogramm hideg vízzel elkeverünk, azután 55° R. hőmérsékre kihütjük. Végül 1 kilogramm, már előbb 10 kilogramm vízben elkevert maláta-darát vegyítünk bele. A keveréket 2,5 óráig 53° R. hőmérsékben tartjuk s vízzel eczetté higítjuk.

233. *illatos eczet.*

Borsosmenta, rozmarin és zsályalevelet mindegyikből 25 grammot, 5-5 gramm angyalfügyökeret, zedoáriát, gyöktörzset, szegfűszeget 1 kilogramm eczetbe tesszük s jól zárható edényben 3 napig állani hagyjuk, azután az eczetet megsűrjük.

234. *Estragon-eczet*

Valamivel nagyobb palaczkba 4 decziliter jó tiszta boreczetet öntünk s abba 5 dekagramm lehervadt estragon-füvet, 15 grm mazsolát, 1 dekagramm gyömbért, 10 szem szegfűszeget, 2 dekagramm friss fokhagymát teszünk. A palaczkot a napra állítjuk s gyakrabban felkavarván, 4 hétig állani hagyjuk, mire az eczetet kendőn átsűrjük.

235. *Az eczet eltartása**

Ha az eczetben olyan undorító kinézésű nyálka képződik, amit vborju"-nak szoktak mondani, hogy ez nagyon el ne hatalmasodjék s tönkre ne tegye az eczetet, így járunk el vele : Töltjük le az eczetet üvegekre, aztán állítgassuk bele egy vízzel telt üstbe, mely alá tüzet rakjunk Ha az eczet 30-35 percig így főtt, akkor oltjuk ki a tüzet s engedjük az eczetet, úgy, ahogy van, a vízzel együtt kihűlni. Ekkor szedjük az eczetet üvegekbe vagy kőkorsókba s dugaszoljuk el erősen, midőn is az eczet esztendőszámra hiba nélkül fog elállani.

Élesztők.

236. *Kítűnő sajtó-élesztő*

Egy harmadrész rozs-malátát, egy harmadrész nyers árpa-malátadarát összevegyítünk s egész finomra megtörjük. 50 kilogramm ilyen keverékre 2 kilogramm burgonyát hámozunk meg s azt finomra elreszeljük. A darát és burgonyát edénybe tesszük, melybe annyi 50° R. hőmérsékletű vizet öntünk, hogy a darát simára eldolgozassuk. Azután folytonos keverés közt addig öntünk hozzá 75° R. hőmérsékű vizet, míg a keverék csak 50° R, hőmérsékű lesz. 20-23 óra múlva, gyorsan, amint csak lehet, hideg víz hozzáadása által 20° R. hőmérsékre állítjuk. Most 2 kilogramm friss élesztőt friss vízben elkavarunk s külön edényben az élesztőkeverék-vel 20° R. hőmérséklet mellett elvegyítjük. Ha a keverék forrasba jött, 3 dekagramm szódával együtt a dara és

burgonyakeverékbe elegyítjük. Ha az leülepedett, az élesztőt lemerítjük, vízzel feltrissítjük, zacskóban kinyomjuk s víz alá tesszük. 5-6 óra múlva a vizet lebocsátjuk, kettős vászonzacskóba tesszük, kinyonyjuk meggyurjuk és kész.

237. *Élesztő készítés.*

Élesztőt többfélet lehet készíteni. Sörből így csinálunk élesztőt: Melegítsük meg a sört annyira, hogy épen csak langyos legyen, akkor egy kevés élesztővel és liszttel keverjük össze s 12 óráig engedjük meleg helyen állani.

238. *Komló-élesztő.*

Egy maroknyi komlót egy liter vízben addig főzzünk, míg jól szétázik, ekkor keverjük bele egy tojás fehéjét, 25 deka buzalisztet s egy deka tört fehércukrot így aztán gyurjuk addig, míg tészta lesz belőle. Ezt a tésztát nyújtjuk el laposra, vagdáljuk darabokra s szárítsuk meg a napon. Mentől hamarabb meg tudjuk szárítani 5 annál jobb. Az ilyen élesztő soká eláll.

239. *Sör-élesztő*

Friss, erős, langyos meleg sört kevés élesztővel és liszttel keverünk össze; a keveréket 10 - 12 óráig meleg helyen állani hagyjuk

240. *Tészta kelesztő por*

70 rész borkősavnak 30 rész kétszer szénsavas nátriummal való keveréke.

241. *Sütő-por*

Élesztő helyett.

I.

40 rész nátrium bicarbon, 25 rész borkősav, 2 rész keményítő

II.

32 rész konyhasó, 24 rész nátrium bicarbon, 22 rész cremor tartari, 12 rész cukor, 10 rész keményítő.

Tisztító szerek

242. *Ezüst tisztító víz.*

Rp.

Cremeris tartari.
Natrii chlorati aluminis á á 1.0
Aquae dest 100

A finom ezüsttárgy ezen oldatba mártott flanel-darabbal, majd szarvasbőrrel dörzsölgendő.

243. *Ezüstnemű tisztító-por*

Veszünk 50 deka borkövet, 50 deka spanyolfehért és 50 dekagramm timsót, mind finomra megtörjük, összevegyítjük, jó erős eczettel megnedvesítjük, megszáritjuk s még kétszer megnedvesítjük és száritjuk. Azután az egészet finom porrá törjük s széles szájú üvegekbe rakjuk.

Használati utasítás:

Ezen porból vízbe teszünk keveset s az ezüstöt az ebbe mártott kefével vagy vászondarabbal dörzsölgjük, tiszta vízzel leöblítjük s gondosan megszáritjuk.

244. *Párisi por*

Fémtárgyak tisztítására.

50 rész égetett mágnesiának, 48 rész szénsavas magnesiummal és 7 rész vörös vasoxiddal való keveréke.

245. *Tintakivevő folyadék I*

1 rész klórmész, 2 rész vízben feloldandó. A letörleendő tintafolt vagy betű ezen folyadékba mártott ecsettel megnedvesítendő s a nedves nyomat itató papírral megszáritandó.

246. Tintafoltot kivevő folyadék II

Fehémeműhöz.

30 gramm timsónak 40 gramm borkőoldattal való keveréke. Ezen szer használata által a vászon nem szenved. A foltos helyek az oldattal jól megnedvesítendők.

247. Tintafoltot kivevő rud

Porrátört borkősavat mucalago gummiarabicummal s 1 2 csepp glicerinnel massává gyurunk s rudakká sodorjuk. A rudakat mérsékelt melegben megszáritjuk. Alkalmazásukkor a kézen vagy ruhán levő tintafoltot megnedvesítjük s megdörzsöljük a rudacskával, utána pedig vízzel kimossuk.

248. Pecséttisztító

zsir-, olaj- és kátrányfoltok eltávolításához.

Szénsavas magnesiából és benzinből egyenlő mennyiséget veszünk s üvegpalaczkokba töltögetjük. Ügyelni kell, hogy a dugasz teljesen zárja a palaczkot, mert különben elpárolog.

Használati utasítás.

A pecsétet helyet kissé bedörzsöljük s állani hagyjuk míg elpárolog. Régebbi pecsételnél ez ismétlendő. Használat után erősen bedugaszolandó.

249. Pecséttisztító folyadék.

Sav-, gyanta-, viasz-, kátrány- és zsirpecsétek eltávolítására. 200 gramm 95%-os borszesz, 30 gramm ammoniák, 4 gramm benzin.

250. Kítűnő pecsétvevő folyadék

Ezen szer a legkényesebb színeknek sem árt. Készítése a következő módon történik : Vegyünk 26 gramm tisztított terpentinelajat, 157 grm igen finom rektifikált borszeszt, ugyanannyi kén-aethert és 15 csepp citromolajat. Rázzuk össze jól ezen anyagot, azután használatig jól dugaszolt üvegekbe tegyük el. Használat alkalmával megnedvesítjük a pecsétet helyet a leírt folyadékkal, melybe egy darab itatópapírt bemártva, ezen papírral dörzsölendő meg jól a pecsét, mire az el fog tűnni.

251. Erlenmayer-féle tisztítószér

Mindennemű olajfestmények és olajfestékek tisztításához.

1 kiló léggöngyet (ammoniak) 6-8 liter eső- vagy folyóvízzel hígítunk s különböző nagyságu palaczkokba töltve, megfelelő vignettákkal látjuk el.

Használati utasítás:

A tisztítás a folyadékba mártott szivacsral történik. A pecsétek rövid idő alatt tökéletesen és minden roncsolás nélkül eltűnnek.

252. Kítűnő pecséttisztító szer

Ezen szer, melyet minden hason készítménynél jobban dicsérnek, következőleg készül: Lavendulaspiritust, kén-aethert és ammoniakot egyenlő arányban összekeverünk. Ezen keverékkel a pecsétet foltot benedvesítjük s azután lekeféljük.

253. Pecséttisztító szappan I

Karton és selyemkémék tisztítására.

1 kilogram közönséges szappan, 0,5 kilogram marh epe, 90 grm velencei terpentin.

254. Pecséttisztító szappan II

Szurok, viasz, olaj és olajfestékeji eltávolítására.

60 grm fehér szappan, 12 grm tiszta hamuszir, 8 grm terpentinelaj.

255. Folyékony pecsétszappan

Jó házi mosószappant reszelünk s ezt palaczkokba téve szalmiákszeszszel öntjük le és jól felrázzuk. A palaczkot jól bedugaszoljuk s az egészet pár napig állani hagyjuk. Ha a szappan feloldódott, addig hígítjuk, míg szörp vastagságu lesz. Használat alkalmával a ruhán levő zsirfoltokat e folyékony szappannal bekenjük és langyos vízzel kimossuk.

256. Rozsdafolt kivétele fehéreműből

Ezüst evőkanálba egy citrom levét belefacsarjuk s ezt borszeszláng felett megmelegítjük. Amint a citromlé föni kezd, belenyomjuk a rozsdás foltot, mire az pár perc alatt nyomtalanul eltűnik.

257. Fémtisztító szappan*

Minden fémmel használható.

48 rész szappant finom forgácsokba metélünk, kevés vízzel leöntve, vízfürdőn megolvastjuk. Az olvadékhoz 6 rész krétát, 3 rész cerusát, 3 rész magnésiát, 3 rész borkősavat keverünk (mindezeket előbb a legfinomabbra iszapoljuk) és a még forró tömeget formába öntjük. Kihűlés után tetszés szerinti darabokra metéljük.

258: Fémtisztító kenőcs

2 rész japáni viaszt, 20 rész oleinnal olvasztunk össze. Az olvadékot 7-8 rész lisztfinomra porított kova-fövenynyel dörzsöljük össze s azután az egészet nitro-benzollal szagositjuk és fél folyós állapotban bádogdobozokba öntjük. A keveréknek vörös színt vörös agyaggal vagy vasoxiddal, barna színt okkerrel adunk.

259. Fémtisztító olaj

9 rész nyers olajsavnak 1 rész petrolummal, vagy kerosennal való keveréke.

260. Ablaktisztító paszta

90 dekagramm iszapolt kréta, 5 dekagramm fehér bolus, 5 dekagramm angol vörös, 1 félliter vízzel és 0,5 liter borszeszszel eldörzsölendő és széles száju üvegebe téve jól bedugaszolandó.

Kasználatkor egy rongy szeszszel megnedvesítendő s a pasztából egy borsó nagyságu darabka az ablaktáblán megszáradásig eldörzsölendő. Az üveg jól bedugaszolva tartandó.

Ragasztó-szerek.

261. Általános ragasztószér*

Mindenre alkalmas ragasztószert következőleg lehet készíteni: Vegyünk két rész tisztított gummiarabicumot, egy és fél rész finom keményítőt, fél rész porrá tört fehér cukrot, keverjük ezeket olyan módon, hogy előbb a gummit oldjuk fel kevés vízben azután a keményítőt és cukrot keverjük jó közél. Ezután az egészet addig főzzük vízfürdőben, míg tiszta, egyenletes tömeg áll elő. Szükséges ezen ragasztószérbe egy kevés kámfort vagy szegfűolajat is keverni, azért hogy tartó-sabb legyen, mert különben könnyen megromolék.

Vízfürdőnek nevezzük azt, midőn valamit nem közvetlenül a tűzön vagy a takaréktűzhely lemezén melegítünk, hanem egy másik edénybe téve, a melyben vizet melegítünk.

262. Üveg- és porcellán-ragasztó

3 rész darabokra vágott, vulkanizálatlan kaucsukot 20 rész kloroformban feloldunk s az oldathoz 1 rész mastixot adva azt pár napig állani hagyjuk.

263. Tyndetykon-ragasztó

Üveg, porcellán, kő és cserépedény, csont és szaru ragasztására.

20 gramm halenyvet, 20 gramm jegeczes eczetsavval keverve lepárolunk, míg koconszaszerű anyaggá nem válik. (Használatkor felmelegítendő).

264 Porcellán-ragasztó

1 drachma vizahólyag 1 lat spirituszszal és 1 lat vízzel összekevertetik. Ugyanekkor féldrachma mastixot három drachma erős spirituszban olvasztunk föl. E két keveréket gondosan összevegyítjük és egy negyed drachma gummi-amoionakkal összelegyítjük s kész a ragasztó.

265. Üveg- és porcellán-eny

Készítünk 10%-os vizes gelatinoldatot és 0,2%-os káliumbichromát oldatot. E két oldat közvetlenül a használat előtt összekeverendő s a nyert ragasztóval a törött tárgyak részeit bekenve, jól összepréseljük s napfényen kiszáritjuk.

266 Üveg- és porcellán-ragasztó

2 rész vizahólyagot feloldunk 6 rész alkoholban és a forró oldathoz 16 rész alkoholt, 1 rész mastixot, 0,5 rész gammiammoniókat adunk. Ezen szerrel csak oly tárgyak ragaszthatók melyek nincsenek nedvességnek kitéve.

267. Kítűnő porcellán-ragasztó

2 rész vizahólyagot vízben meglágyítunk, azután annyi alkoholt adunk hozzá, amennyi a vizahólyagot ellepi. Ezt gyengén addig hevítjük, míg feloldódik. Külön edényben 1 rész porított mastixot feloldunk 3 rész tisztított borszeszben s ez után a két oldatot összekeverjük és 1 rész porított ammoniák-gummit adunk hozzá. Az így nyert anyagot vízfürdőn, szűrőpüröségig bepárolgatjuk s széles szája üvegcsékbe töltögetjük. Használat alkalmával a ragasztót tartalmazó üvegcsé forró vízbe állítandó míg a ragasz meglágyul s azután a szintén megmelegített darabok bekenetnek vele s jól összenyomatván, a napon megszáritatnak.

268. Kítt

Porcellán, üveg, drágakövek és márvány ragasztódsára.

8 rész apróra metélt vizahólyagot 61 rész vízben 24 órán át áztatunk, azután felére lepároltatva, megsűrösödése után 82 rész alkohollal keverjük s vászonon átszűrjük. Ezen folyadékkal még melegen keverjük azon oldatot, mely 4 rész mastix és 24 rész alkoholból áll. Most az egészhez 2 rész ammoniacum pulv. keverünk akként, hogy a folyadékot lassanként adva az ammoniakumhoz, egy teljesen egyenlő sűrűségű keverék keletkezzék. Használatkor a ragasztót és a tört darabokat jól megmelegítjük és a ragasztandó részeket bekenve, száradni hagyjuk. A megszáradt részeket megegyeszer be-kenve összeillesztjük, 5 - 6 óra mulván a ragasztó megkeményedett.

A ragasztó jól zárt edényben tartandó.

269. Folyékony enyv I

100 rész enyv 260 rész vízben meglágyítunk s ezután a vizet addig melegítjük, míg benne az enyv teljesen feloldódott. A forró oldathoz most szüntelen keverés közben, lassanként 16 rész salétromot öntünk.

270. Folyékony enyv II

Áztassunk be közönséges tiszta enyv 12-óra hosszaiáig eső vagy felolvízbe, azután annyira melegítsük, hogy az enyv felolvadjon, azonban felforralni nem szabad. Ekkor annyi vizet keil közékeverni, hogy sürti mézszerűvé váljék, mire ismét annyi eczetesszenciát vegyünk bele, míg egészen felhígul, mint a jó hig méz vagy olaj. Egy kevés boraxot kell aztán még hozzáadni, egy liter enyvre egy grammot, azért, hogy meg ne penészedjék. Ekkor kész a folyékony enyv, melyet üvegbe elteszünk és jó erősen bedugaszolunk. így sokáig eláll és különféle ragasztásokhoz használható.

271. Folyékony gummiarabicum

Tetszésszerinti mennyiségű gummiarabicumot veszünk, ezt forró vízben felolvasztjuk, s ha a gummiarabicum nem lett volna elég tiszta, pár napigállani hagyjuk, hogy az idegen alkatelemek lerakodjanak. Most óvatosan, hogy föl ne zavarjuk, a tiszta anyagot leöntve megfelelő nagyságu, széles száju üvegekbe öntjük. Hogy a folyókony gummi az erjedés és penészedéstől megóvassék, minden palaczkba néhány csepp karbolsavat öntünk s a palaczkot parafa dugóval elzárva, czimkével látjuk el. A karbol rövid idő alatt elveszti kellemetlen szagát.

272. Ablaktapasz

igen jól tapaszto anyag az olcsó terpentin sűrű oltott mézszszel keverve. Ezen anyag igen tartós és a vele egyszer betapasztott ablakok mindvégig jó állapotban maradnak.

273. Üveges kítt.

Olyan kítt vagy ragaszték, mely az üvegesek által használtatik, a következőkép készül: Két részt ólomtehért és egy rész krétát összevegyítünk és lenolajfirmszszel összegyurjuk egészen addig, amíg a szükséges keménységet és egyenletességet el nem érjük.

Pecstéviász készítés.

274. Finom vörös pecstéviász

24 rész sellak, 10 rész velencei terpentin és 3/8 rész perubalzsam porcelláncsészében összeolvasztatik s a megolvadt tömeghez folytonos keverés közt 15 rész finom cinzóbert adunk A folyó tömeget formába öntjük. A pecstéviász hengereknek kellő fényességét, annak szabad láng vagy széntűz fölött való megforgatása által adunk.

275. Közönséges vörös pecstéviász

16 rész sellak, 10 rész velencei terpentin, 8 rész cinzóber és 4 rész iszapolt kréta

276. Finom fekete pecstéviász

32 rész sellak, 16 rész fehér gyanta, 16 rész ele-elefántcsont fekete, 1 rész benzoe.

277. Közönséges fekete pecstéviász

18 rész gumilakk, 10 rész velencei terpentin, 8 rész iszapolt kréta, 2 rész kalcinált kinrusz.

278. Kék pecstéviász

2 rész gummilakk, 10 rész velencei terpentin, 3/8 rész perui balsam, 16 rész porrá tört smalte.

Bélyegzőtinták, bélyegző festékek

279. Bélyegzőtinta.

75 súlyrész vízhez 7 rész glycerint, 3 rész czukor-szőrpöt, 15 rész anilinfestéket keverünk. A keveréket felfőzzük, de az anilin festéket csak akkor öntjük a vízbe vegyített glycerinhez és szörphöz, mikor ezek már formak. ily módon az anilinfesték nem száll az edény fenekére és feloldódik

Eme tinta nem piszkolja a bélyegzőt, gyorsan szárad és kitörölhetlen.

280. Kék bélyegzőtinta

2 rész sellak, 2 rész borax, 25 rész víz, 2 rész gummiarabicum, kellő mennyiségű ultramarin. A boraxot és sellakot a víz felével addig főzzük, míg feloldódnak s kihülés után a többi vizet és az ultramarint hozzáadjuk.

281. Kék bélyegző-festék I

3 gramm anilinkék 1 B, 10 cm3 lepárolt víz, 10 cm3 faeczet, 10 cm3 metil alkohol, 70 cm3 glycerin. Az anilinkéket egy porcellán mozsárban vízzel öntjük le és eldörzsöljük, azután kevergetés közben a glycerint s a többi folyadékot adjuk hozzá, megfiltráljuk s egy pár napig állani hagyjuk.

282. Kék bélyegző-festék II.

1 gramm poroszkéket és 1 gramm dextrint 30 cm2 vízben oldunk. Kevés vízzel tészttává dörzsöljük a poroszkéket, a dextrint hozzáadjuk s az egészet vízzel hígítjuk.

283. Világosvörös bélyegzőfesték

3 grmm eozin BBM, 10 cm8 lepárolt víz, 10 cm metilalkohol, 70 cm3 glycerin.

284. ibolyaszínű bélyegzőfesték

0.25-0.5 gramm anilin violet, 15 cm8 metilalkohol 15 cm3 glycerin.

285. Karmínpiros bélyegzőfesték

1 gramm jó karmin, 8 cm3 erős ammonia, 0,5 cm3 glycerin, 3 grm dextrin. A karmint az ammoniában oldjuk, azután a glycerint s végül a dextrint adjuk hozzá.

286. Zöld bélyegzőfesték

4 gramm metilzöld, 100 cm3 forró glycerin.

287. Közönséges lila bélyegzőfesték

1 gramm metilviolett, 10 cm³ forró glicerin.

288. Barna bélyegzőfesték

5 grm vezuvbarna, 100 cm³ forró glicerin.

289. Fekete bélyegzőfesték szövetekhez

8 gramm aszfalt, 32 cm³ terpentinolaj s korom. Az aszfaltot a terpentinolajban oldjuk s terpetin olajjal eldörzsölt elegendő mennyiségű kormot adunk hozzá, mindaddig, míg a tinta elég fekete s a bélyegzőshet megkivánható sűrű nem lesz.

290. Vörös színű fémbélyegző-festék

15 grm bordeaux vörös, 15 grm anilin vörös, 45 gramm nyers olajsav és 1 kilogramm ricinusolaj. Az anilin vörös a ricinusolajban feloldandó s az olajsavval jól eldörzsölendő. Ugyanezen eljárás követendő a következőknél:

291. Kékesfekete fémbélyegző-festék.

50 gramm anilin fekete, 60 gramm nyersolajsav, 1 kilogramm ricinusolaj.

292. Violaszín fémbélyegző-festék.

30 grm anilinviolet, 50 grm olajsav, 1 kilogramm ricinusolaj.

író-, másoló-, színes-, arany-, ezüst-, hektograf-, lithograf- és fehérenemű jelző tinták.

293. Kítunó fekete tinta

70 dekagramm darabos fekete gubacsot, ugyanannyi berzsenyfat, ugyanannyi sárga cukrot 24 óráig 30 liter vízben áztatunk, azután jó két óráig cserépfazékban lassan főzzük, azután 70 dekagramm timsót adunk hozzá. Most a folyadékot egy napig állani hagyjuk, jól felkavarjuk s megsűrűvén, palaczkokba töltjük.

294. Jó fekete tinta

1 kilogramm lignum Gampechianumot, 7,5 kg vízzel, 5 kg koluaturáig befőzzük s ebben 200 grm chrómtimsót, 50 grm dextrint és 30 csepp kreozotot feloldunk.

295. Közönséges fekete tinta.

6 rész porrátört gubacsot, 4 rész vasgálicot, 4 rész arabgummit, 5 rész meleg esővizet és 50 rész bor-eczetet üvegpalaczkban összehozva, meleg helyen 8 napon keresztül emészteni hagyjuk, e közben többször felrúzzuk s végül megsűrűjük.

296. ibolyaszínű író-tinta

Rp.
Methyl-violet B, B. B. 6.0
Sacchari 15.0
Acid. hydrochl. dil. gtt. X.
Aqua 1000.0

297. Kármín-tinta.

Kármint, tízszeres súly mennyiségű szalmiak szeszben, porcellánmozsárban dörzsölve feloldunk s az oldatot leszűrjük. A folyadékot több napon át nyitott edényben állani hagyjuk, míg az ammóniák nagyobb része elpárolgott, miközben naponként egyszer leszűrjük. Ezután tömör pikrinsav-oldatot vizoldatban öntünk hozzá, annyit, hogy a fennmaradt ammóniakszag eltűnjék. Most a tiszta folyadékhoz kevés arabgummioldatot adván, hogy a penészképződésnek elejét vegyük, egy csepp, chloroformmal hozzuk össze.

298. Arany-tinta.

Arany-tinta készítéséhez aranyfüstöt (finom aranylemez) vagy mussivar-aranyat használunk. E végből az aranylemezeket mozsárban vagy kölapon kevés mézzel addig dörzsöljük, míg az arany lehető legfinomabb részekre szét nem oszlott. A pépet egy üveghengerbe átvívén, azt sok vízzel hozzuk össze és főzzük a leülepedett aranyrészekről a vizet leöntvén, arra ismételtén vizet öntünk s az aranypor megszállása után a vizet újból leöntjük. Ilyenképen az aranyrészeket addig mossuk, míg a mézet el nem

távolítottuk azokból. Most az aranyport 1 rész fehér arabgumminak 4 rész desztillált vízben való oldatával és 1 rész káli-üveggel jól eldörzsöljük.

299. Ezüst-tinta.

Az eljárás ugyanaz, mint az aranytinta készítésénél, csak hogy az aranylemezek helyett ezüstlemezeket használunk.

300. Vörös tinta.

Egy liter vízben 5 grm eosint feloldunk s annyi gummiarabikumot teszünk bele, amennyi elegendő arra, hogy használat alkalmával a tintának a tollból való túlságos folyását megkösse.

Igen szép vörös tinta készíthető még, ha esővízbe megfelelő mennyiségű fuchszint teszünk s azt meleg helyre állítjuk. Néhány perz múlva már használható.

301. Vörös anilín-tinta.

1 rész gyémántiuchsint feloldunk 150 rész forró vízben.

302. Kék anilín-tinta.

1 rész vízben oldható „Bleu de nuit”-t feloldunk 200 rész forró vízben.

303. Viola anilín-tinta.

1 rész vízben oldható anilinviolet feloldunk 300 rész vízben.

304. Zöld anilín-tinta.

1 rész jodzöldet feloldunk 1 rész forró vízben.

305. Sárga anilín-tinta.

1 rész pikrinsavat feloldunk 150 rész vízben. Ha az írás rezes színű, az anilín-tinták vízzel hígítandók.

306. Alizarin másoló-tinta.

125 grm csergubacsot fél liter erős eczetben és 2 liter desztillált vízben félórát főzünk, a folyadékot megsűrűjük és még forrón 10 grm kurkumakivonatnak fél liter forró vízzel készített oldatához öntjük s ezzel összerázzuk. Kevés állás után ismét megmelegítvén, a következőket adjuk hozzá: 60 grm vasgálic, 50 grm gummiarabikum 50 grm fehér cukor, 25 grm indigó, 50 grm glicerin. Összekeverés után a tiszta folyadékot leöntjük.

307. ibolyaszínű másoló-tinta.

Rp

íethyl-violet BBB 15.0
Sacchari so.a
Acid. hydrochl. dil. gtt. X.
Aqua 1000.0

308. Vörös másoló-tinta.

100 gramm igen finom, francia kékfakivonatot, 30 grm oxálsavas ammoniumot*, 30 grm kénsavas alumíniumot és 8 grm oxálsavat durva porrá törünk és 800 grm lepárolt vízzel kavaiás közben, rézedénybete forrásig hevítjük. Most azonnal hozzáadunk 5 grm savanyu brómsavas káli és 160 grm meleg viz oldatát, végül pedig még egy grm salicylsavat és az elegyet félretesszük, 14 napi állás után tisztán leöntjük az üledékről és betöltjük 200—500 grm tartalmú üvegekbe. Ezen tinta vékony rétegben szép vörös színt mutat, a tollból vörös ibolyaszínnel folyik, sötét ibolyára szárad és ugyanígy kopiroz. Kopirképességűre nézve túlhalad minden más tintát, a vele előállított írások hetekig megtartják kopirképességüket.

309. Fekémertjekő (kimosatlan) tinta.

Chemiai tinta.

Oldjunk fel 11 rész salétromsavas ezüstöt 22 rész ammóniákban, másrésről 22 rész kizárólagos szénsavas nátriumot és 20 rész arabgummit 20 rész desztillált vízben. Elegyítsük a két folyadékot teljes feloldás után s hwritsftfe: az egészet vízfürdőben 70—80°-ra, hogy kezdetben sárgás színezet sötétbarnára menjen át. (Az ezen tintával jelzendő ruhaneműket nem kell előbb külön elkészítés alá venni.)

310. Lithograf-tinta

16 rész viaszt, 12 rész sellakot, 8. rész mastixot 6 rész faggyút, 6 rész kemény faggyuszappant, 1 rész velencei terpentint összeolvasztunk s a tömeget 4 rész kinrosszal elkeverjük. A tintát mint a tust, vízzel dörzsöljük el.

311. Hektográf másoló-tinta

10 dekagramm methylibolva, 5 dekagramm hígított ecetsav, 10 dekagramm (90%) alkohol, 10 dekagramm réz és 5 dekagramm glicerin.

312. Eltűnő tinta.

Oldjunk fel egy rész kékgáliczot alkoholban, egy rész chromsavas kálit, nyolc rész desztillált vízben s e két folyadékot összeöntve, kész a világosbarna színű eltűnő (szimpatetikus) tinta. Ha ezzel írunk, az a papíron láthatatlan lesz, ha azonban a papírt egy kissé megmelegítjük, az írás mindjárt olvasható lesz, de kihülés után ismét eltűnik

Írás sokszorosítók

313. Hektograf-anyag

200 gramm kölni enyvet 24 óráig 400 grm vízben áztatunk, azután 700 gramm glicerint keverünk hozzá és az egészet vízfürdőn gyakori kevers közben egy kilogramm súlyáig lepárolgatjuk.

314. Hektograf-anyag II

100 gramm közönséges enyvet, 500 gramm glyce-rint, 25 gramm finom bárium-szulfátot és 875 gramm vizet veszünk.

315. Kék színű kopírozó papiros.

indigókarmint, vagy ultramarint zöld szappannal bensőleg elkeverünk s a tömeget éles kéfével vékony, de erős papirosra fel kenjük.

316. Fekete színű kopírozó papiros

indigókarmint helyett finom kinruszt vagy elefántcsont-feketét veszünk.

Aranyozó, ezüstöző és bron-zírozó oldatok.

317. Aranyozó oldat fémek aranyozására

Egyszerű bedörzsölés által.

20 rész aranychlorid, 60 rész ciánkálium, 100 rész víz, 5 rész borkő, 100 rész iszapolt kréta.

Használatkor a fémtárgyat előbb savval megtisztítják s azután az aranyozó folyadékot gyapjudarabbal rádörzsölik.

318. Martin-féle aranyozó oldat

Ezüst vagy réz aranyozására.

20 rész aranychlorid, 60 rész ciánkálium és 15 rész káliumbitartarát 100 rész vízben való oldata. Az oldathoz 10 rész krétát keverünk.

Használatkor az aranyozandó s gondosan megtisztított tárgyakat az eczetoldatba mártott gyapot-csomóval erősen bedörzsöljük.

319. Ezüstöző folyadék

Fémtárgyaknak hideg, nedves utón való ezüstözésére.

120 grm salétromsavas ezüstöt, 40 grm chloram-moniumot és 120 grm alkénsavas nátront feloldunk 40 grm desztillált vízben és azután még 120 grm poralaka szénsavas meszet adunk hozzá.

Használatkor a fémtárgyakat ezen folyadékból éles kéfével megnedvesítjük és addig dörzsöljük, míg a kívánt ezüsthényt mutatja.

320. Folyékony bronz

10 rész fuchszint, 5 rész anilin bíort, 100 rész 95%- os alkoholban vízfürdő fölött feloldunk, B rész benzooesavat adunk hozzá s az egészet 5-10 percig főzzük, míg a keverék zöld színezete szép világos bronzbarnába átmeleg.

321. Folyékony bronz

Gipszfigurák bronzozására.

50 rész faggyu-3zappant 200 rész forró vízben oldunk, az oldathoz 60 rész vízben feloldott 15 rész réz-szulfátot adunk.

A keletkezett rézszappant kimossuk, gyöngye melegen megsejítjük és elegendő mennyiségű terpentín-olajban oldjuk.

Közönséges és fény-keményítők.

322. Búza-keményítő.

A búzát szép tisztára mosva, egy edénybe, dézsába vagy kádba tesszük, vizet öntünk reá s állani hagyjuk mindaddig, amíg az egészen meg nem puhult, fel nem duzzadt.

Ezután zsákba rakván, egy dézsa vízben mindaddig gyúrjuk, tapossuk, míg a keményítője egészen ki nem ment. Most megvárjuk, míg a keményítő a dézsa fenekére leülepedett, midőn is a vizet leöntjük róla, a keményítőt pedig kiszedvén, vászonra téve megszáritjuk.

323. Fényes keményítő-folyadék

Férfi-íngek vasalásához

90 rész csetvelőt, 50 rész arabiai gummit, 50 rész boraxot, 120 rész glicerint 760 rész teljesen tiszta vízben feloldunk és megfőzzük. Ha a folyadék kihült, "üvegekbe töltjük és szorosan bedugaszoljuk.

Használat alkalmával ezen folyadékból egy fél-deciliter Öntendő minden liter vízbe, melyben a keményítő megfőzendő lesz.

324. Burgonya-keményítő,

Burgonyából a következő módon lehet keményítőt előállítani.

A burgonyát tisztára meghámozzuk és azon nyersen lereszeljük, a reszelékhez körülbelül 5-ször annyi vizet adunk és az egészet kendőn átszűrjük. Az így nyert üledéket még egy párszor vízzel kitisztítjuk és a leülepedett keményítőt a napon megszáritjuk.

325. Vadgesztenye-keményítő.

A vadgesztenyét meghámozzuk, azután összehúzzuk, tiszta vizet töltünk rájuk és néhányszor jól összekavarjuk. Körülbelül 12 óra múlva a keveréket zsákba tesszük és ebből folytonos kavarással és a víznek rátöltése mellett a vadgesztenyének lisztartalmát a zsák alá helyezett edénybe szorítjuk. Ha a zsákból már csak tiszta víz ömlik ki, akkor ez jele annak, hogy a keverék több lisztet nem tartalmaz. Az edényben megülepedett lisztről a vizet 24 óra elmultával leszűrjük s a lisztre tiszta vizet öntünk. Ezt kétszer-háromszor ismételjük. Ha a vizet utoljára leszűrjük, a lisztet néhány óra múlva deszkákra rakjuk és megszálltjuk. A teljesen megszáradt lisztet megszálltjuk és mint a közönséges keményítőt használjuk.

A vadgesztenyéből készült keményítő főleg a finom fehérneműnek igen szép fényt kölcsönöz.

326. Fehérneműhöz való fény-keményítő.

20 - 20 grm csetvelő, gummi arabicum, borax, 50 grm glicerin, 490 grm víz.

Egy negyedkiló keményítőhöz 2-3 kávéskanál veendő.

327. „Saturnus” fény-keményítő

7 grm steartint felolvasztunk s hozzáadunk 100 grm elsőrendű keményítőt, amelylyel a megolvadt tömeget jól elkeverjük. Kihülés után jól porráörjük s még 900 grm keményítőt adunk hozzá, melylyel ismét gondosan összekeverjük.

Czípőfénymazak.

328. Fekete czipőfénymáz.

3 kilogramm csontszentet, 160 deka dextrint, 20-deka timsót 240 deka melással, 1 kiló faeczzel és 30 deka vízzel jól elkeverünk s e keverékhez 65 deka fa-olajat s 85 deka angol kenőszavat adunk.

329. Jeles csizma-fénymáz

Veszünk 70 dekagramm égetett elefántcsontot ugyanannyi finomra tört cukrot, 10 evőkanálnyi fa-olajat öntünk hozzá, mindezt vízzel hígítjuk s végre 30 deka vitriol-olajat adunk hozzá.

330. Sárga czipőfénymáz.

90 deka sárgaviaszt 2 kilogramm terpentinolajban vízfürdőn feloldunk, egyidejűleg 2 liter forró vízben 10 deka közönséges szappant oldunk fel. E két oldatot egy melegített edénybe öntjük s kihűlésig kavarjuk.

331. Sárga és színes czipőfénymáz.

16 rész pálma-olajat, 48 rész közönséges szappant 32 rész oleint, 10 rész glicerint és 1 rész tannint veszünk. A pálma olajat és szappant mérsékelt hőnél összeolvasztjuk, azután az oleint s végül a glicerinenben feloldott tannint adjuk hozzá.

332. Gummiczípő fénymáz.

20 rész colofonium és 10 rész finomra metélt gummielasztikumot gyenge tűznél, folytonos keverés között megolvasztunk. A folyadékhoz előbb teipentin-olajjal finoman összedörzsölt elefánt csont-féketét keverünk és az egészet terpentinolajjal kenőfénymáz vastagra hígítjuk.

Szobapadló-fénymázak.

333. Különböző színű, olcsó padlómáz.

I. Sárga:

Fözzünk össze 7,5 rész marónátronlugot s keverjük hozzá 1 vagy 2 rész finom porrártott okkert, míg: az egész egynemű tömeggé válik.

II. Vörösbarna:

A fentebbiekhez még két rész finomra tört umbrát keverünk.

III. Diófaszínű:

Egy fél rész orleánt, egy rész égetett umbrát és egy rész sárga okkert a fenti módon keverve, megkapjuk a kívánt színt. A kész anyagot miután kiiltit, annyi forró vízzel keverjük fel, míg híg méz sűrűségűvé lett, akkor azután - durva ecsettel rámaolozzuk a padlóra s a tökéletes megszáradás előtt durva kefével megdörzsöljük.

Az első kenés rendszeren keveset ér, hanem ugyanezen módon ismételni kell még ezt másodszer is. Egyszerre nem szabad nagy darabot bekenni, mert igen hamar szárad s azután a kefével nem lehet jól működni. Később a padlót gyapjuronggyal kell megdörzsölni, minek következtében szép, bágyadt fényt fog nyerni.

334. Kitiünő padló-fénymáz

Veszünk tetszés szerinti mennyiségű borszeszt s ebbe berzsenfa-forgácsot és festőbogyót teszünk, meg pedig: minél sötétebb színű fénymáz óhajtunk nyerni, annál többet. Az oldat 8 napig áll, miközben naponta jól felkevert étik. A nyolczadik napon leszűrjük. Most hamuzsír-oldatban finom sárga viaszot olvasztunk fel, éhez adjak a festő-borszeszoldatot és kész a padló-fénymáz. Ügyelni kell, hogy ne legyen túlságos sűrű.

Csomagolása gömbölyű bádoggal történik s az egész doboz körüléről czimszallaggal láttatik el.

Használati utasítás: A keverékbe ecsetet mártva bekenjük a padlót, megszáritjuk s lábkefével kis posztódarabbal kifényesítjük.

335. Kemény padló-fénymáz

3 kilogramm sárga viaszt felolvasztunk és 10 mer terpentint öntünk hozzá. Mire a folyadék megtszult, bádogdobozokba öntjük.

Használati utasítás: E fénymáz sohasem szabad tűzön melegíteni, mert különben könnyen meggyulad. Felolvasztása úgy történik, hogy a bádogdobozt forró vízzel telt edénybe állítjuk, miáltal a viasz megolvad. A langymeleg viaszt egy kendővel dörzsöljük a padlóra. Legjobb a kefélest másnapra halasztani, midőn a máz már teljesen megszáradt, mert akkor sokkal könnyebben kefél-dik. A leféles után a padló egy nemezdarábbal tisztára törörendő.

336. Mosható szoba-fénymáz.

2 kiló barna asztalosenyv, 100 gramm duplám klórsavas kálium és 10 liter víz kell hozzá. Az enyvvet tizenkét óráig vízben áztatjuk, azután fölforraljuk, a káliumot és 100 gramm barna anilinfestéket pedig beleadjuk.

Használat alkalmával felforralandó s így mázoljuk be vele a szobát. Néhány napig nyitva kell hagyni az ablakokat, hogy a nap és a levegő jól megszáritsák. Akármikor felmosható, mert teljesen vízmentes.

337. Szobapadló-máz

2 kiló kristályos szódának 20 kiló vízben való forró oldatához apránként és folytonos keverés között 4 kiló sellakot s a folyadék kihűlése után 10 kiló iszapolt okkert adunk. Az okkert a folyadékkal mozsárban jól eldörzsöljük.

338. Borostyánkő padozat-lakk

3 kiló Borostyánkővet szén tűz felett megolvasztunk, hozzáadunk 4,5 kg francia terpentin-olajat, 0,5 kg lenolaj-firmiszt és 2,5 kg terra di Siena-t. A festő anyagul szolgáló terra di Siena jól eldörzsölendő.

339. Szobapadló-lakk.

Sellaknak vízfürdőben telített oldata 90%-os bor-szeszszel, egy huszad rész velencei terpentinnel és copallat hozandó össze.

340. Padló-lakk.

170 rész manillakorpa, 160 rész terpentinolaj 170 rész borszeszben feloldandó és 160 rész sellaknak 340 rész borszeszben való oldatával keverendő s megfiltrálandó.

Könyvkötő-lakk, fém-lakk, arany-lakk, kátrány-máz.

341. Kátrány-máz, érc tárgyak bemázolására.

A nyers kátrányt fölhevítjük s 3 százalék oltott meszet adunk hozzá. Használatkor, ha nagyon sűrű a máz, terpentín-olajjal lehet fölhevíteni. Ezen máz igen tartós, a fémekhez jól ragad és olyan fényes, mint a lakk.

342. Könyvkötő-lakk.

Laccae in tabulis pulv. 100.0 consperge oum Aetheris 30.0 postdiem unum adde Mastichis pulverati 60.0, Spiritus vini absoluti 300.0, Ölei lavendulae 20.0.

343. Kitiünő fém-lakk.

i. Sárgarézt tárgyakhoz. 1 rész sellaknak 6 r. meihylalkoholban való oldata.

ii. Óntárgyakhoz.

5 rész mastix, 8 rész sandrak, 4 r. strassburgi terpentín, feloldva 25 r. methylalkoholban.

344. Arany-lakk I

250 gramm sellak, 50 grm sandarak-gyanta, 20 gramm vörös szantálfapor, 5 gramm sanguis draconis, 15 gramm velencei terpentín, 100 gramm gurjun-balzsam, 2 grm sárga anilín 10 liter borszeszben (90°-os) fel-oldandó. Használatkor ecsettel Jesz a tárgyra felkenve.

345. Arany-lakk II

Világos sellak-oldathoz 0.6% os boraxoldatot és tetszés szerinti mennyiségű acidum picricumot adunk

346. *Vízhatlan csizma-kenőcs*

Keverjük össze 0,5 liter lenolajat, 30 grm halzsirt 45 grm sárga viaszt, 30 grm szurkot és 30 grm terpen-tinolajat. Tegyük gyenge tűzre, olvaszszuk meg, de vigyázva, hogy meg ne gyulladjon.

Használatkor a csizmát jól kenjük be a kenőccsel, azután tegyük megre, hogy megszáradjon. A bekenés előtt tanácsos a csizmát vízzel tisztára megmosni s mikor megszikkadt, csak azután kenni be a kenőccsel.

347. *Lószerszám-kenőcs*

50 deka lenolajat ugyanannyi közönséges bőrkenőcs és csontvelővel összefőzünk. Ez a legkitűnőbb lószerszámkenőcs

348. *Bőr-lakk (erősen-fénylő).*

1 kilogramm schellak, 120 gramm velencei terpentín, 260 gramm sárga anilín 3 liter borszeszben feloldandó.

349. *Fekete bőrkenőcs*

30 rész kolofonium, 30 része terpentín, 30 rész terpentínolaj, 60 r. sandarak, 60 r. gyanta, 120 r. Sellak, 900 r. 90%-os borszesz összehozatnak. A gyanták feloldódása után a folyadékot megsűrítjük s 15 rész alkohollal eldörzsölt kindruszhoz keverjük.

350. *Vomacka-féle bőrfényező-lakk.*

200 grm 10%-os spiritus saponaus, 2 grm sandarak, 10 grm mastix, 40 grm terebintbia, 150 grm 90%-os borszesz összevegyítendő 75 grm schellak és 30 grm nigrisinnek 130 grm 90%-os borszeszben való oldatával s 40 grm glicerint adunk hozzá.

351. *Vízhatlan bőrlakk.*

28 dekagramm gummi-schellak, 1,5 kiló tisztított borszesz, 2 dekagramm camphora és kellő mennyiségű kindrusz.

352. *Vízhatlan bőrkenő.*

0,5 kiló schellakot 3 liter közönséges borszeszben feloldunk, 200 grm kámfort teszünk bele és jól fölrázzuk. Ha fekete színű bőrkenőt akarunk, még 30 grm füstkormot teszünk hozzá. Ezen szer 4 percz alatt szárad, a bőrt nem keményíti s a nedvességet teljesen visszatartja.

353. *Fekete bőrkenőcs.*

1 kilogramm kénsavas vasat és 80 gramm borsavat 2 liter vízben feloldunk. Ezután, 1,5 kilogramm berzsenyfát 16 liter vízben 1 kilogrammra befőzünk, 20 dekagramm szőlőcukrot keverünk hozzá és az előbbi oldattal vegyítjük. Ha még feketébb kenőcsöt akarunk nyerni, a berzsenyőfözethez 25 grm anilín kék feket is adunk. Használat alkalmával a bőrt előbb 1 rész ammóniáknak 25 rész vízben való oldatával kell zsírtalanítani s ezután a kenőcsöt kefével fölkenni.

354. *Prídeaux bőr-vízhatlanító szere.*

50 rész terpentín-olajban 3 rész kaucsuk oldata. Használatkor a bőrt 8 napon keresztül, vagyis mindaddig míg az teljesen nem telítődött, az oldattal egy ecset segítségével bekenjük.

355. *Bőrt vízátthatlanná tevő kenőcs*

Benzinben annyi méhviaszt olvasztunk fel, a mennyi föl bir benne olvadni és körülbelül 0,1 rész olvasztott csetvelőt öntünk hozzá. A kenőcsöt jól zárható tégelyekbe öntjük. Használat alkalmával a tégelyt forró vízzel telt edénybe állítjuk s az így felolvadt viaszt ecsettel rákenjük a száraz és kissé megmelegített bőrre.

356. *Olcsó kocsi-kenőcs.*

Télen át való használatra:

Közönséges faolaj, melybe kevés grafitot keverünk.

Nyári használatra:

Faolaj, ugyanannyi marhafagygyuval keverve, amelybe kevés grafit jön.

A grafitból soha sem szabad túlságos sokat használni, mert különben a kenőcs hamar kiszárad s a kerék nemcsak nyikorog de könnyen meg is

gyulladhat. Ezen kenőcsök mindég hig állapotban használandók s használat előtt felkevertetnek.

Butor-fényesítők, butorlakkok, politúrok.

357. *Butorfényesítő viasz*

140 dekagramm sárga, apróra vágott viaszt 85 dekagramm tört gyantával összeolvasztunk, azt jól összekeverjük s ha jól megolvadt 70 dekagramm faolajat vegyítünk közé s szelenozékbe öntjük.

Használati utasítás: A keverékből keveset gyapju darabra kenünk s a fát bedörzsöljük vele. Ezen fénymáz néhány nap múlva megkeményedik, mintha lakkal kentük volna be.

358. *Butor-fényesítő,*

Felmelegített petróleumban annyi cerezin oldandó fel, amennyi feloldható (a petróleum súlyának 0,2 része). Használatkor a keverékkel bekenjük a bútort s 24 óra múlva egy flanel darabbal jól megdörzsöljük. Ettől a bútorok teljesen új fényt kapnak.

359. *Butor-lakk*

Polítura helyett.

1 kilo 94%-os alkohol, 15 grm lavendula-olaj, 50 grm kemény kopá], 364 grm sellak, 45 grm akavord-gyanta, 30 grm benzoe.

360. *Orosz bútork-lakk.*

75 dekagramm sellakot, 36 dekagramm finom benzoegyantát és 20 dekagramm mastixot külön-külön porrá törünk, összekeverünk s mérsékelt melegenél 4 kilo 96%-os borszeszben feloldunk. Az oldat még melegen megszűröndő.

361. *Polítura.*

Sellakot borszeszben feloldunk, santalforgácsot és kevés kindruszt keverünk hozzá.

362. *Kopál-polítura.*

Ez 240 grm finom Bellakból, 60 grm kopálból, 60 grm sárkányvörből és 1 kilogramm abáolut alkoholból áll. Készítésére a kopált finom porrá törjük és hozzá 750 grm gondosan izapolt krétát adunk s a keveréket az alkohol felével huzamos ideig rázzuk. Az alkohol másik felében a sárkányvért és a sellakot oldjuk fel. A folyadékot homokfürdő felett felmelegítve összeöntjük s az így nyert folyadékot ismét homokfürdő felett jól elkeverjük. A tiszta politurát a leszállott oldatlan részről leöntjük.

363. *Gyorsan száradó lenolaj-firnisz.*

500 rész lenolajat, 15 rész pórrátört ólomglétet és 30 rész eczetsavas ólmot jól összekeverünk, a folyadékot gyakran felrázzuk s megszállás után gyapoton átsűrítjük.

Fapácok

(Asztalosok számára)

364. *Ébenfa-pác.*

5 rész kékfa-kivonat, 11 rész vízben tűzve, gondosan leszűrve s bepárologatva. Mikor sűrű. már, 0,33 rész salétromsavas vas-oldatot adunk hozzá. A szilárd fapácok leginkább Angolországban gyártatnak; onnan hozzák be hozzánk. itthon előállítva azonban sokkal kevesebbe kerül.

365. *Mahagóni fa-pác.*

3 rész vörös fakivonat, 0,25 rész hamuzsírral és 3 rész vízzel főzendő, ehhez 1/7 rész anilín-vörös (eosin) adandó.

366. *Palisanderfa-pác.*

Mint a magonifa-pác, csak anilin-vörös helyett 1/5 fuchsin és 1/40 anilinkék használandó.

367. Satínfa-pác.

Ez igen kedvelt, világossárga, selyemfényű fa. Az utánzásra szolgáló pácához 3 rész sáfránta-kivonatot és 7 rész esővizet veszünk. Főzése után mielőtt megszilárdulna 1/3 r- vízben oldott 1/10 r. hamzsirt adunk hozzá.

368. Rózsafa-pác.

4 rész vörösfá-kivonat forró vízben feloldva 2 r. kasseli-barna, 1/10 r. hamzsír és 3 r. vízből készült, leszűrt főzettel jól összekevertetik s befözetik.

369. Diófa-pác.

3 rész jó sötét kasseli-barna, 1/3 rész hamzsírral és 7 r. vízzel főzendő. Átszűrés után, bepárlás közben, 3,5 rész kékfa- (Blauholz) kivonatot adunk hozzá.

370. Cserfa-pác.

10 rész kasseli barna, 1 rész hamzsírral és 80 rész esővízzel főzendő.

A nyert festőanyagot vásznon keresztül szűrjük és addig főzzük, míg szörpsűrű lesz. Lapos pléhedényben kiöntve egészen megszilárdul s porrá töredek. Használat alkalmával a port néhány percig vízzel főzve, pompás sötét cserfa-pácot nyerünk.

A többi pácok előállítása is hasonló módon történik.

Görögtüzek, löpor

379. Kékes-fehér

12 rész salétrom 4 rész kén, 1 rész kéndárdany.

380. Tiszta fehér.

32 rész salétrom 8 rész kén, 12 rész dárdany fém, 10 rész minium.

381. Vakító fehér.

24 rész salétrom, 7 rész kén, 2 rész highalvaacs, 1 rész kéndárdany.

Féregirtók

399. Svábbogár-irtó I

1 kiló finomra tört angelika-gyökér, 20 gramm eucalyptus olaj mozsárban jól eldörzsöltetnek. A por estve azon helyeken, hol a bogarak tartózkodni szoktak, elhintendő. Ezt ismételjük mindaddig, míg azok teljesen kipusztultak.

400. Svábbogár-irtó II

80 gramm borax, 40 gramm liszt és 40 grm cukorport jól összekeverünk s széles szájú üveg- vagy badogszelenczékbe csomagoljuk.

Használati utasítás: A port azon helyre hintjük, hol a svábok tartózkodnak.

401. Csótányirtó.

100 rész angelika gyökér-por és 4 rész eucalyptus-olaj keveréke.

Használat alkalmával egy kis fűvóval a férgek rejtekhelyeire szórandó.

402. Rovarpor.

1 rész legfinomabb porrátört naftalin és. 100 rész pulv. pyrethri ros. keveréke.

403. Rovarirtó,

Két oldatból állítható elő. Az egyiket a lógesztenye gyümölcsének kifőzésétől, a másikat fenyőgyantának szódaoldatban való föloldásából nyerjük. A két folyadékból egyenlő mennyiséget vére összekeverjük.

404. Moly-papír.

Durva itatószerű papirost egyenlő rész carbolsav -és naphtalinnal itatunk.

405. Molyirtó folyadék

100 gramm benzín, 40 gramm alkohol, 10 gramm millefleur-olaj, 4 grm karbolsavat összevegyítünk s jól zárható palaczkokba tesszük el. Ezen folyadékból havonta egyszer a ruhatartó szekrényekbe öntünk s kissé a ruhákat is meglocsoljuk vele.

406. Bolhák elleni szer.

10 grm szegfűolaj, 2 grm karbolsav, 100 gramm Eau de Cologne, 70 grm hígított borszesz. Az ágyak meglocsolására használandó.

407. Fa-féreg és szú ellen.

Bútoroknál való alkalmazására.

20 gramm pergamen 20 rész kámför, 20 rész terpentín, 20 rész babér 20 rész szegfűolaj 30 decziliter borszesz és 130 grm megtört spanyol borsot veszünk s ezen anyagokat mind egy palaczkba tesszük és jól bedugaszoljuk, 8 napig meleg helyen hagyjuk állani, miközben naponta jól fölrázzuk. Nyolcz nap múlva leszűrjük s palaczkokba töltjük és vignettázzuk.

Használati utasítás : A megtámadott helyeket bekenjük. Használat után jól bedugaszolandó. Foltot nem. hagy maga után.

408. Légyölő.

80 grm quassia kivonatot 4 liter vízzel vegyítünk 85 grm mézet vagy cukrot adunk hozzá. A keveréket palaczkokba öntjük és vignettázzuk.

Használati utasítás; A folyadék tányérokba öntendő. A legyek mohón kapnak rajta és feltétlenül eldöglenek.

409. Légyölő enyv I

1 kiló repceolajat félkiló közönséges gyantával olvasztunk össze. Csomagolása széles szájú üvegcsek vagy bádóg-szelenczékbe történik.

Használati utasítás: Az enyv vékony pálczikákra lesz kenve, melyeket egyéb tartó híjján homokkal telt poharakba szurkálunk. A legyek reászálnak s rajt ragadnak.

410. Légyölő enyv II

32 rész kolofoniumot összeolvasztunk 6 rész repceolajjal, a folyó tömeghez 6 rész cukorszirupot keverünk.

411. Légyölő-víz

70 dekagrm ráspolyozott quassia-íát, 35 dekagrm durván megtört borsot 4 liter vízzel leöntjük és ezt felényire elfőzzük. A főzetet egy nemez-szűrőn átszűrjük s 20 dekagramm szörpöt teszünk bele. Ezután üvegekbe töltögetjük.

Használati utasítás: Lapos táltra cukorral behintett durva itatóspapirt teszünk és erre öntjük a légy-ölő-vizet. A papir mindig nedvesen tartandó. Hatása biztos.

412. Méregmentes légypapíros.

Porrá tört feketn borsot sziruppal lágy tésztaalakítunk és széles kefével szürke szűrőpapirosra kenjük fel. A papirost csészébe tesszük és vízzel öntjük le.

413. Rovarüző.

Lovak és más állatoknak legyek és darázsoktól való megvédésére.

1 rész nyers karbolsav, 1 rész éterikas kámför-olaj, 2 rész pennyrayal-olaj, 2 rész glyoerin, 4 rész kátrány-olaj, 6 rész gyapotmag olaj.

Ezen keverékkel a rovarcsípéseknek leginkább kitett részt kell bekenni.

414. Az állati tetvek ellen.

Számos ajánlott szer közül, hosszas tapasztalat után legcélszerűbbnek a petróleum használata mutatkozik. Nem ugyan tisztán alkalmazva, mert ez ártalmas lehetne, sőt esetleg veszélyes is, hanem keverjük a petróleumot tizannyi vízzel s ezzel kenjük a jászogot azon helyeken, amelyeket a tetvek elborítottak s bizonyára minden egyéb pancsolás nélkül célzt fogunk -érni ezen egyszerű háziszzerrel.

415. *A malaczkok gilisztái ellen.*

Ha észrevesszük a malacznál ezen bajt, segítünk rajta, mert könnyen belepesztulhatna. Adjunk egy-egy gilisztás süldőnek 20 csepp szarvas-szarvolajat, 8 grm cinnavirággal (kapható minden gyógyszerárban), egy kis mézzel és liszttel összegyaráva kenjük ezt a malacz szájába, még pedig naponként 2-3-szor. Pár nap múlva aztán adjunk még neki vagy 40 gramm keserűsót hashajtónak.

416. *Báránnyok bélérgéi ellen.*

Vegyítsünk össze 40 grm vizet, 15 grm chinosolt, 120 grm rozslisztet, 25 grm porrártót cukrot, 100 grm tiszta mézet. Ezen keverékből naponta 2-3-szor kenjük egy-egy késhegynyit a bárány nyelvére vagy ostyába takarva adjuk be neki.

Permetező folyadékok

növénypusztító rovarok irtására

417. *A „bordói keverék.”*

Szöleink legnagyobb csapása a fillokszera után a peronoszpora, a mely ellen azonban permetezéssel biztosan lehet védekezni. Csakhogy ennek is tudni kell a módját, mert különben a teljes siker elmarad. Ezért ismertetjük itt az ide vonatkozó legfontosabb tudnivalókat!

A „bordói keverék” legalkalmasabb a peronoszpora ellen való permetezésre. Ez rézgáliczból, mészből és vízből készül. A tavaszi permetezéshez ezen keverékből, 1/4 holdnyi szőlőre 1 hektoliternyi szükséges.

Készítésénél így járunk el:

Előveszünk egy faedényt, például egy tisztára kimosott petroleumos hordót és bele mérünk 1 hektoliternyi tiszta vizet. Azután előveszünk egy dézsát s ebbe 1 kilogramm tiszta égetett meszet rakunk be. Ha ezt megtettük, a petroleumos hordóból annyi vizet merünk a meszes dézsába, folytonos keverés között, hogy a mész ne csak megoldódjék, hanem jól felhíguljon. Ha így a meszes vizet, vagy amint ezt nevezni szokták, a mész-tejet elkészítettük, állani hagyjuk, hogy kihüljön. Most elővesszünk 1 kilogrammnyi rézgáliczot, - a-mit kékkőnek is szoktak nevezni, - bekötjük ezt egy darab zsakvászon-zacskóba, melynek nyakába zsinórt kötöttünk s a zsinóron át beeresztjük a feékköves zacskót a petroleumos hordóba, annyira, hogy a zacskó úgy nyakig a vízbe lógjon s hogy a zacskó így maradjon, egy a hordóra tett szőlőkaróra a zsinórt megerősítjük. A kékkő 3-4 óra múlva a vízben szépen feloldódik s a már üres, legfeljebb némi szemetet tartalmazó zacskót félredobjuk. Most egy tisztára mosott szőlőkaróval előbb ezt a kékkőoldatot jól felkeverjük s azután a mésztejet lassan a petroleumos hordóba öntjük, ennek tartalmát folytonosan keverve. - A meszes dézsa alján rendszeren kavics vagy homok gyűlik össze, ezt ne öntsük a petroleumos hordóba, hanem öntsük félre. Ha a mésztejet a petroleumos hordóban a kékkőves vízzel jól összekeverődött, gyönyörű fehéreskék folyadékot kaptunk, a mely egy percentes bordói keveréknek nevezetlik. Egy percentesnek azért, mert készítéséhez 1 hektoliter vízre 1 kilogramm égetett meszett használtunk. Az ilyen egy percentage keverék használandó mindég a szőlő tavaszi első befecskendezésére.

De készíthetünk erősebb, két vagy három percentes keveréket is. A két percentesest akként készítjük, hogy 1 hektoliter viare 2 kilogramm kékkövet és 2 kilogramm égetett meszett számítunk s ép úgy bánunk el velük, mint az egy percentes keverék készítésénél.

A két percentes keverék a szőlő nyári permetezéséhez használandó. Akár a két vagy több percentes, akár az egy percente- keverék, ha hosszabb ideig nyugodtan állani hagyjuk, kinézését megváltoztatja. Ugyanis a keverék egy része mint kékszinű sűrű anyag leülepszik a hordó fenekére s e fölött majdnem tiszta víz foglal helyett.

Ha a keverék leülepedése megtörtént, a hordó felső részéből egy pohárral kimerítünk. Ha a pohárba merített víz nem kékszinű, akkor a keverék jól van

elkészítve s a feoskendezéshez használható, ha azonban kékszinű, úgy a keverékhez még hideg mésztejet, körülbelül VÍ kilogramm égetett mészből készültet kell önteni.

Az eljárás épen olyan, mint a hogy leírtuk, csakhogy most már természetesen az égetett mészre nem a petroleumos hordóból mérítünk, hanem arra tiszta vizet öntünk, A megjavított keveréket biztonság kedvéért a leülepedés után ismét megvizsgáljuk, habár, hajói mértük le a meszet, a legtrikább esetek közé (csak ha a méaz nagyon tisztátlan és már elmálásban volt) tartozik, hogy egy kilogramm kéktőre ugyanannyi mész elegendő ne legyen.

Nagyon egyszerű ily módon megvizsgálása annak, hogy a keverék jó-e vagy nem? De ha valaki rövidebb utón akar erről bizonytságot szerezni, ezt is könnyen megteheti. Ugyanis hat fillérért minden gyógyszerárban kapni néhány vékony szelet lakmuspapírost. A midőn a mésztejet a- kékkőves vízhez hozzá-öntöttük, bemártunk ilyen veres lakmuspapír-szeletet a kész bordói keverékbe s megnézzük, hogy veres marad-e vagy megkékül? Ha megkékül, akkor a keverék jó, ha veres marad, akkor olyan módon, mint elmondottuk, még mésztejet kell a keverékhez önteni s ezután a veres lakmuspapírral új próbát, tenni. Ha a bordói lét már elkészítettük, akkor hozzáfoghatunk a szőlő bépermetezéséhez, de mielőtt kifecskendeznénk a bordói lét, azt mindég előbb jól fel kell keverni. Ez nagyon fontos dolog. Mind a tiszta kékkő oldat, mind a már elkészített bordói lét, a vasat, a vasedényeket megtámadja, azért, sem a bordói lét elkészítéséhez, sem annak merítéséhez vasedényeket vagy kanalakat ne használjunk, mert ezek elromlanak. Legjobb a mondott cézőlokra fa- vagy cserépedényeket használni, habár a lézedények is bátran használhatók.

itt megemlítjük még, hogy olyan szőlő permetezésére, melyben kataszteri holdankért - körülbelül 6000 töke van: az 1-ső permetezéshez 3-4- hektoliter, a 2 ik permetezéshez 5-6 hektoliter, a 3-ik permetezéshez 6-7 hektoliter lesz körülbelül szükséges.

418. *A „Burgundi keverék”*

Szölötök permetezésére a szőlőragya (peronospora) ellen. 2 kilogramm rézgálicz, 6 liter melegvízben és 2,5 kilo kristályos szóda 12/2 liter vízben feloldatik, mire folytonos keverés közben előbb a szódaoldat, utána a rézgálicz 80 liter vízbe öntik és így előáll egy hektoliter 2%-os burgundi keverék.

419. *Lysol.*

Kitünő rovarirtó-szer növényeknek.

1 kilogramm lysol 5 liter vízben feloldandó s kész.

Használat alkalmával minden félliter folyadékot tiz liter viüzel hígítunk. A lysol legolcsóbb s e mellett egyik legbiztosabb rovarirtó. Kilónként 2 kor 50 fillér minden gyógytárban kapható.

420. *Kvassia.*

Legbiztosabb rovarirtó folyadék (gyümölcsfák permetezéséhez). Veszünk 1 kilogramm kvassiat (légyförgács néven is áraljak) s ezt beletesszük egy edénybe, reá öntve 6-6 liter vizei s ezt sűrűn jól főzzük, ugyanekkor veszünk k ¼ kilogramm házimosószappant, melyet szinte egy edénybe feldarabolva 5 6 liter vizet öntve rá, tüzre tesszük és addig hagyunk rajta, míg a szappan, teljesen felolvadt Ekkor a két folyadékot jól össze keverve megsztürjük.

Használati utasítás: Minden liter kassiahoz használat alkalmával 10 liter vizet vegyítünk. A permetezés bármely peronospora fecskendővel végezhető. A fák levelei alulról permetezendők.

421. *Hernyó irtó-szer.*

Petroleum emulzió.

4 liter vízben 175 gramm közönséges szappant forralunk, forráskor 8 liter petioleumot adunk hozzá és az egészet összezurboljuk. A nyert anyag olyan mint a jóra való tejföl.

Használati utasítás: 1 rész emulzióra 15-16 liter vizet használunk s az így nyert folyadékkal bepermetezzük a megvédendő fát.

422. *Entomoktín.*

Poloska- és rovar-irtó.

Veszünk 1 liter entomoktint, mely a dalmátiai rovarpor cseppfolyós kivonata, kapható Fischer és Heidelberg vegy. gyára, Budapest, Arany-János-utca 25. sz. Egy liter ára 8 korona és 6-8 liter vízzel vegyítjük.

Ezen folyadék biztosan elpusztít minden puha-testű rovar, melyet ér.

423. Levéltetű-irtó.

Virágok permetezéséhez.

45 gramm közönséges szappant vízben feloldunk s ehhez 65 gramm dohánylevet, 50 gramm kozmaszeszt, 3 deczi borszeszt s 1 liter vizet adunk.

424. Rovar-pusztító.

Növények locsolására.

1 rész kénmáj, 3 rész káliszappan, 30 rész víz keveréke.

Ojtó-viasz

425. Amerikai ojtó-viasz.

Egy kiló faggyút, 2 kiló viaszt és 3 kiló gyantát felolvasztunk s olvasztás, illetőleg főzés közben jól összekeverjük. A faggyú helyett megfelelő mennyiségű lenmagolajat is vehetünk. Miután ezen keveréket egy-ideig formi hagyjuk, hidegvízbe öntjük s rudakat formálunk belőle.

426. Ojtó-viasz I

Gyenge tűzön olvasztunk fel 0,5 kiló fehér viaszt s öntsük bele egy mély táliba, keverjük közzé 150 grm főtt lenmagolajat és 0,5 kilo sárga okkert, melyekkel a meleg viaszt addig kell keverni, míg teljesen összevegyültek. Az ilyen olcsó viaszt azonban használata előtt meg kell melegíteni. Hidegen is használhatóvá lehet ezen viaszt tenni ha belőle például 1/4 kilonyit felolvasztunk és ebbe 75 gramm spirituszt belekeverünk.

427. Ojtó-viasz II

1 rész sárga-viaszt, 1/2 rész gyantát és 1/4 rész terpentint összeolvasztunk.

428. Hidegen folyó ojtóviasz.

Ojtóviaszt, mely hideg állapotban is folyékony marad, következőleg készíthetünk: vegyünk 1 kilo terpentint és 1/4 kilo marhafaggyút, olvasszuk össze ezeket gyenge tűzön, azután keverjük közzé 200 grm spirituszt.

429. Folyékony ojtó-viasz.

803 gramm tisztított terpentint, 16 gramm fekete szurkot, 30 gramm juhgyaggyut olvasszuk össze, azután 90 gramm spirituszt öntünk hozzá és 35 gramm szitált fahamut keverünk közé.

430. A fagy okozta repedések és fűszerek behegésztésére.

Vegyünk egy harmadrész kátrányt, egy harmad rész egész közönséges coppallakkot és mindkettőt összekeverve, főzzük meg, azután hidegen tégléyekbe intjük. A főzés rövid ideig tart. Használhatók a kenőcs ecsettel kenhető fel. Ez eljárás mind ez ideig ismert egyéb módokat felülmúlja.

431. Fa-viasz.

Fűszerek gyógyítására.

375 grm sárga viasz, 250 grm vastag terpentint, 250 grm gyanta; vagy pedig 600 grm viasz, 80 gram lenolaj, 600 grm sárga okkerfesték vagy szitált fahamu, 500 grm gyanta és 40 grm borszeszt összeolvasztunk s bádogdobozokba öntjük.

432. Áttetsző fa-viasz.

A vazelint, mely oly sok mindenfelére használható, a gazdaságban nagyon jól fel lehet használni, melegen folyó faviasz készítésére is. Az eljárás arra, hogy egészen a borostyánhoz hasonló fa viaszt készítsünk, a mely szép áttetsző, a következő: Világos gyantát összeolvasztunk, sárga vazelinnal, a mely utóbbiból a gyanta mennyiségének 15-20 %-át vesszük. Az így nyert fa-viasz teljesen hasonló ahhoz a gyantához, a melyet a fák ki szoktak izzadni és az a jó tulajdon iága van, hogy nincs benne terpentint. Az így készült viasz olcsó és kevés is kell belőle, mert nagyon vékonyan lehet kenni.

Mütrágya.

433. Superphosfát készítése.

E fölötté értékes trágya-szer használata még korántsem oly kiterjedt, mint az értéke folytán várható volna Előállításra minden gép és gyári berendezés nélkül házilag is eszközölhető, még pedig a következő egyszerű és igen olcsó módon. Egy fenekére állított hordóba egy hektoliter vizet öntünk, melyhez hozzákeverünk 48 kgm. kénsavat, a kénsav kezelése a legnagyobb vigyázattal történjék, nehogy egy kezünkre vagy ruhánkra ejtett csepp ronszol ást okozzon. Ha a keverés, miközben a víz hőmérséke tetemesen emelkedik, megtörtént, 100 kilogramm csontot öntünk beléje. A kénsav csakhamar megtámadja a csont állományát s bizonyos idő múlván pépszerű tömeggé változtatja. A hordót befödve kell tartani s tartalma időről-időre felkavarandó, ha a folyamat bevégeződött, a pépszerű tömeget deszkapadlózatra öntve jól átkavarjuk és 3-4 annyi gypszszel vagy hamuval elegyítjük össze.

434. Legtökéletesebb mütrágya a szőlő és gyümölcsfákra.

Georgesville tanár a saint-vincennesi kísérleti állomás vezetőjének receptje:

401 kilogramm csontliszt superphosphat, 200 kilogramm kálisáletrom és 400 kilogramm gypsz. A kálisáletrom ugyanoly mennyiségű szénasavas káliummal (hamuzsir) is pótolható. Egy gyümölcsfára a fa nagysága szerint 1-3 kilogramm trágya veendő.

Sajtkészítés.

435. A „Camembert” sajt.

A párisi „Palais de l'industrie” kiállítása alkalmával a legfinomabb minőségűnek lett lejelentve.

Készítési módja Moriére tanár szerint a következő: A főleg már régebben tejelő tehéntől vett tej, a fejes után mintegy 2-3 óra múlva már feldolgozásra kerül, lefőlőztetvén mindenekelőtt a képződött csekély tejföl-réteg. Húsz liter tejhez egy kanálnyi oltó adatván, a teljes megalvás 5-6 óra alatt megy végbe, melyet az által ismernek föl, hogy a túrófőlületet ujjal megnyomják. Ha az ujj meg nem nedvesedik, a túró egy nagy kanállal kiszedetik az üstből. s fölül-alul nyitott formákba öntetik, melyek gyékénnyel letakart, kissé rézsutos asztalon elhelyezték, hogy a savó minél gyorsabban lefolyhasson. Ha a túró a körisfából vagy ónozott vaslemezből készült formákban két napig állott, oly consistencájú, hogy tovább kezelhető, mely kezelés 2-3 napig folytatott gondos besőzésből áll. A sajt ezután szárítóba kerül, szalmával befödött léczes állványokon elhelyeztetvén. Miután a szalmától némi mellékizt kap, némely termelők sövényhálókön helyezik el. A szárító helyiségben, mely szellőztethető (a szellőlyukak hálójával lévén bevonva, hogy legyek, rovarok be ne hatolhassanak a helyiségbe) s a napsugarak távoltartására berendezett, a sajt 4-5 hétig kezeltek. itt többször áthelyeztetik s ha izzadni kezd, végül egyenletes hőmérsékű pinczékbe kerül, hol még 2-3 hétig marad, minden másodnap át fektetve. Az elcsomagolás rendszerint hat-hat darabban kis ládáknak történik.

436. A Roquefort-sajt.

A juhok reggel, este, tehát naponta kétszerfejetnek. Minden 200 juh fejtéséhez általában 7 egyén szükségeltetik ha több áll rendelkezésre, minden juh kétszer kerül fejes alá, másodízben a tögy dörzsöltetik s a tej az utolsó cseppig gondosan kifejetik, mely procedúra által egyfelől a tej vajtartalma öregbedik, másfelől a tejkiválasztás fokoztatik. Az esteli tej megmelegítettik, néhol majdnem a forrásig, mire állni hagyják reggelig. A kivált tejfőle le-fölőztetvén vajnyerés céljából, az estéli tej a reggelihez hozzáadatik, mire a sajtos üstbe jut, melyben rendszerint kissé fölmelegítettik, hozzá adatván a bárány vagy gödölye gyomrából készült oltó. A kivált túró gondosan elapróztatik s a savórészek néha kézzel való dagasztással is eltávolíttatnak belőle. A túró 21 cm. átmérőjű, 8 cm. magas formákba jut, melyekbe gyöngéden belenyomatik, rétegenként "penészkenyér"-porral behintetvén, mi által a Penicillium glaucum penész jut a sajtba s alkatrészeit részben szétbomlasztva, a roquefort-sajt pikáns ízének előidézője lesz! A formákban e sajt egy-két napig marad s naponta kétszer megforgatattik, mire a formákból kivétetvén, egy északnak fekvő szellős helyre, a szárítóba (séohoir) kerül, hol 15-20 napig marad, megérvén itt a pinczékbe való helyezésre. A pinczék hőfoka 4-8 C°, nedvességük, 60° legyen. A besőzés után 5-6 napra a sajt kérge levakarattik (raclage de la croute). E műveletet asszonyok végzít fanyelű tésekkel, melyek 3 cm. széles pengékkel vannak ellátva. E késekkel a vakarás oly módon eszközöltetik, mint a borotválás. Két hétre reá a művelet ismételtetik, mely néha harmadszor is eszközöltetik. A sajt egészben 30-50 nap alatt teljesen megérik, minek jele egy fehér és pirosas kérgescke képződése. 100 kgr. tejből 18 kgr. szórtan sajt készült, mely a

pincebén tartás alatt súlyának 1/5 részét veszíti. A frissen 3 kgr. súlyú sajt megérve 2-2,5 kgr súlyt mutat. A sajt készítéshez alkalmazott penészkenyérpor következőleg készül: Felerészben őszi árpa, felerészben tavaszi árpaliszttól, sok élesztő és eczet hozzáadásával kenyér süttetik, mit megpenészesedésnek engednek át, mire megörlik s gondosan átszítálgják.

437. imperial-sajt.

Szükség esetén igen jól utánozható az imperial és vannak igen sokan, akik ezt még izletesebbnek tartják a valódinál. Jó kemény tejfölt erősen megszórnak s néhány óráig állani hagyjuk, hogy megkeményedjen. Ha ez megtörtént, vászonzacskóba rakjuk s 2-3 napra felakasztjuk, hogy savója kicsurogjon. Ha elérte azt a fokot, hogy le lehet nyomni, egy kevéssé száraz ruhába tesszük, hogy kemény, vajszerű legyen. Ekkor lenyomjuk, megfelelő alakra formáljuk, előbb selyempapírba, majd staniolpapírba csomagoljuk s hideg helyen tartjuk.

438. Az „Ostyečka” sajt.

Az ostyečka oly módon készül, hogy a túróból 0,5-1 kgr. nagy darabok vésztnek és gondosan össze-vissza dagasztatnak, hogy az illető gyurma térszának tetszik, mely tojásformába idomtatván, langyos (vagy-30 fokú) vízbe tétetik, melyben 5-10 percig oly czéliből marad, hogy megpuhulva, könnyeben idomuljon a forma után, melybe elvégre helyeztetik. E formák puha fából készülnek, két részből állanak, melyek féltőjásdad idomuak, de felül és alul nyitottak. E formákba gondosan bepréselt túró miután a formákban összeköttetnek, 10-15 percre 40 fokú vízbe tétetik újból. Ebből kivétetvén, sósvízbe helyeztetik 12 órára. Ezután szellős kamarába kerül, végül könnyedén füstöltetik, mi eltarthatóbbá teszi.

439. A lipitói túró.

A lipitói őszi túró, a havasi legelőkön, szeptember végétől egészen november közepéig készül, természetesen csak akkor, ha az időjárás kedvező és a hó be nem takarja a legelőt. Más időben történt fejs után a túró nem oly jó, de az őszi túró termelése aránylag csekély. Az őszi túró jósága egyszerűen abból magyarázható, hogy az ekkor fejt tej ígén tartalmaz, zsirban, sajtanyában egyaránt gazdag. A készítést illetőleg a következő lenne elmondandó: Tavasszal, ősszel az oltó azonnal hozzáadatik a tejhez, nyáron előbb kissé hűlni engedik, mert különben megalvása csak lassan menne végbe. A sajtanya legjobban 20-22 R°-nál válik ki. A kivált túró eleinte kézzel apróztatik, később gondosan egy csomóba egye-sítettvén, a savó leöntetik s a túró dagasztása folytatva lesz, oly czéliből, hogy a savórészek minél tökéletesebben kiváljanak. Erre a túró mogyorónyi darabokba vagdaltatik s 40 fokú savóval ujabban dagasztatik, mely művelet után a savó végleges eltávolítása szintén nagy figyelemmel eszközöltetik, következővén a túró sózása és bődönökbe való becsömöszölése.

440. Sajt készítés íróból.

Az íróból, ha sok van, jó apró házisajtot állíthatunk elő a következő módon: Mindjárt köpülés után az üstbe öntjük az írot és forrásig melegítjük. Midőn a savó mint tiszta folyadék tűnik fel, melyben fehér túrópelyhek úszkálnak, akkor az üstöt eltávolítjuk a tüztől s az egész tömeget addig hagyjuk állani, míg csak a túrós részek mind le nem ülepednek. Ekkor a tiszta savót leöntjük s a túró tömeget ritka vászonzacskóba öntjük s felakasztjuk, hogy a savó kicspegegen belőle. A kicspegetés inkább ajánlható, mint a. kisajtolás, mert az előbbi módon legtökéletesebben távolodik el a savó. A túró után fateknőben, kézzel jól meggyurjuk s tiszta kendővel leöntjük s nem nagyon hűvös helyre, télen pedig kemence közelébe tesszük, míg meg nem szilárdul és bizonyos csipős ízt nem vesz fel, ami rendszeren 5-6 nap alatt történik meg. Ez idő alatt naponként meg is gyúrjuk e sajtot. Végül a tömeg minden kilogrammjához 30 gramm sótés kevés köménymagot teszünk és 24 óra lefolyással s ismételt átdagasztás után az u. n. kézi sajtokat készítjük belőle, melyek ekkor mindjárt használhatók. Még kellemesebb ízű sajtot kaphatunk, ha a sajt tömeget naponkénti átdagasztás mellett valamivel tovább hagyjuk erjedni s azután erős szegfűkivonatot, fahéjat és kevés cognacot teszünk abba. A kézi sajtot savóval megnedvesített kendőbe burkolva, fődött agyagedényben tartjuk el.

441. Sajtoltó készítése.

Vegyünk egy szopós báránygyomrot, ezt tisztára mossuk meg, igen apróra vágjuk össze s tábla téve keverjük össze egy liter tiszta korpával, öntözzük meg jó borecettel, hogy jó leves legyen, aztán tegyük egy új fazékban kilenc napig állani hűvös helyre, mire kész van. Ez évekig is eláll s ha az eczet már lefogy róla, lehet újat ráönteni öt liter tejhez ebből az oltóból egy kanálnyit veszünk, melyet beleteszünk egy túllé és úgy facsarjuk a langyos teje, kifacsarás után pedig az oltót visszatehetjük a többihez.

Vegyések.

442. illatos mosdó-por.

100 grm violagyökérpör, 200 grm árpa-liszt, 300 grm rizs-liszt és 400 grm mandola-korpát jól összevegyitünk, átszítálgjuk, 50 grm tisztított széksót 50 csepp lavendula- és 20 csepp rózsaoilajat adunk hozzá s az egészet ismételtén jól összevegyitjük és jól eldörzsöltjük.

443. Jégkészítés.

Egy cserépfazékba 100 grm kénsavat és 50 grm vizet kell önteni, aztán 80 gramm kénsavas szódat adni hozzá. E keverékbe egy vízzel telt másik edényt állítunk, befödjük és az egészet ide-oda mozgatjuk, hogy a-fagyasztó lé mozgásban maradjon. Néhány perc múlva a kisebb edényben levő víz jéggé fagyott. A fagyasztó-folyadékot többször is lehet használni.

444. A Graham-kenyér készítése.

A megtisztított búzát durván megöröljük jó formán csak megdaráljuk és ezt a korpás anyagot langyos vízzel, élesztő, kovász és só nélkül fűtővá gúrjuk, azután körülbelül egy órán át, nem nagyon erősen fűtött sütőketnenezében megsütjük.

445. Házi szalámi készítése.

Vagdaltunk össze igen finomra öt kiló sertéshúst, két és fél kiló marhahúst, két és fél kiló juhhúst, két és fél kiló szalonát, keverjük közé 12 fej finomratört fokhagymát, egy kávés csésze fekete borsot, ugyanennyi szegfűborsot, mind finomra megtörve, azután az egész tömeget sózzuk meg, amennyire szükséges, akkor dagaszszuk vagy félóraig az egész keveréket, míg habos lesz. Ekkor tömjünk bele jól tisztított vastag marhabélbe, ezután állítsuk bele olyan vízbe, amelybe sót, fokhagymát s egy kis salétromot kevertünk, úgy, hogy a víz a szalámit egészen ellepje. itt 48 óráig engedjük ázni, azután pedig kivéve, két napig szellős helyre akaszszuk fel s miután itt megsikkadt, tegyük fel a füstre, ahol ha kellőleg mefűstölődött, készen van az izletes háziszalámi.

446. Kítőnő mustár készítése.

6 kiló jó édes mustot czinezett rézüstben negyed óráig főzünk s az időnként képződött habot leszedjük. Ezután apródonként egy porozellántalban levő 2 kilogrmm finom mustárliszt, 7 gramm törött koriander mag és 3 gramm törött koriander magból készült vegyületekre öntjük rá s mindaddig keverjük, míg egynemű pépet nyerünk. A még meleg keverékbe 5-6 darab jól meghámozott és megmosott egész darab tormát teszünk s a tálat tiszta kendővel beborítva, bekötjük. Néhány órai állás után, midőn a tömeg kihült, kiszedjük belőle a tormát s a kész, jóízű és erős mustárt jól zárható edényekbe öntjük.

447. A tojás-konzervek.

E konzervek készítése egyszerű. A tojás szétöretik s vagy egész tartalma, vagy pedig részei habképzés nélkül egyenletesen összekavartatnak. A folyadék ezután sima aczéllemezekre öntetvén, a szárítóba jut, hol meleg és száraz légvonatnak kitétetvén, a keményedő tömeg időnkint megfordítatik. ily módon vagy táblácska-, vagy poralakban szárítható a tojás tartalma, mely végül jól elzárt pléhszelenczékben kereskedésbe jut. A tojás-konzervek évekig eltarthatók, használatuknál a világos sárga por háromszor annyi hideg vízzel, mint a saját teriméje, összekavartatván, emulsiót nyújt, melynek olyan az íze, szaga, mint a friss tojásnak, csak hogy valamivel kevesebb habot vet. Azért oly esetben, midőn a habnyeresre fektetünk súlyt, némi friss tojásfehérnye adandó hozzá. Nagy városokban, kivált a téli hónapok alatt, a tojáskonzervek iránt méltán kereslet támad, de nem szenved kétséget, hogy utazók, katonák, tábori kórházak igen nagy hasznát vehetnék, mert kevés helyet foglalnak, könnyen szállíthatók és eltarthatók.

448. Derítő-por.

Bor, likör, eczet stb. tisztítására.

30 kiló albumin, 300 gramm borkősavas nátron, 500 grm timsó és 70 kilogrmm klórammonium. Használat előtt a derítőport levés forró vízben feloldjuk s csak azután tesszük a folyadékba.

449. Jó sonka-pác.

10 kiló húshoz vegyünk 1 kiló sót, 46 gramm salétromot, ugyanannyi sárga cukrot és 6 liter vizet. Természetesen a bepáczolandó hus mennyiségéhez képest, ilyen pázcot a mondott arány szerint többet vagy kevesebbet készítünk, felforraltjuk s midőn kihült, a dézsába rakott húsról öntjük, arra vigyázva, hogy a pác a húst egészen befődjön. A 3 kilónál nagyobb darabok vagy 6 hétig maradnak a pácban, az apróbbakat azonban hamarabb kiszedjük.

450. Motesiczky-féle sonkapác.

igen kitűnőnek mondják ezen sonkapácsolási módszert. Négy nagy sonkára vegyünk két maroknyi sót, 8 darab megtört koriandrumot, ugyanannyi borókamagot, egy kevés összevagdalt fokhagymát s két lat tört salétromot; ezeket jól összekeverve, dörzsöljük be vele a sonkákat, rakjuk dézsába s hagyjuk így egy éjszaka. Másnap azután 1 kiló sót forraljunk fel 8 liter vízben s miután ez lehült, öntsük le vele a sonkákat egy dézsában s tiszta kövekkel nyomtassuk le.

451. Kályha-fénymáz I.

210 dekagramm benza-gyantát 180 dekagramm storaxot s 30 dekagramm ladanum-gyantát porrá törünk, azt 20 dekagramm terpentinnel elvegyítjük, edénybe tesszük s ezt ismét más, forró vízzel telt edénybe tesszük s addig hagyjuk benne, míg az anyagok elolvadnak. Ha a keverék már egészen folyékony, szegfű és lavendula-olajat, mindenikből 15 grammot s 10 dekagramm preparált fekete elefántcsontot s 20 grm peruviai balzsamot adunk hozzá s miután mindezt jól elvegyítettük, pecsétviaszforma rudakat alakítunk belőle. Csomagolása papírosba történik.

452. Kályha-fénymáz II

70 dekagramm storaxot, ugyanannyi benzagyantát és ladanum-mérgát, 20-20 dekagramm sárga gyantát és tömjént, 50 grm folyékony benzét enyhe melegnél összeolvasztunk. Ehhez még 5-6 dekagramm szegfű, cédrus, lavendula és bergamói olajat adunk s 90 gramm peruviai balzsamot. Ezen, még meleg tömegeből hosszúkás kerek rudakat alakítunk, melyeket ha kihülnek, széntűz felett gyorsan forgatva megsimitünk. Papírba takarva csomagoljuk.

Jegyzet: Ha ezen rudakat a meleg kemenczén végighuzzuk, kellemes illatot árasztanak el a szobában.

453. A száj kellemetlen szaga ellen.

1 liter vízben feloldunk 1 gramm félmangánsavas kálit. Ezen halvány violaszínű átlátszó folyadékkal kell a szájat öblögetni.

454. Szurok boros üvegek légmentesítéséhez.

1 kilo sárga viaszt 125 deka kolofoniumot és 120 deka fehérszurkot megolvasztunk s a megolvadt anyagban a palaczkok nyakát megforgatjuk.

455. Fekete-szurok borospalaczkok eltárására.

2 rész sárgaviaszt, 4 r. kolofoniumot, 4 r. szurkot és 1/2 r. gummilakkot összeolvasztunk s a megolvadt tömeghez égetett elefántcsontot adunk.

456. Vörös-szurok

Ugyanez, csakhogy az égetett elefántcsont helyett színezésre vörös okkert használunk.

457. Sárga-szurok

Színezésre chromsavas cizinket használunk.

458. Kék szurok

Színezésre borlini kéket használunk.

459. Zöld szurok

Színezésre 1 rész berlini-kéket és 2 rész chromsavas cizinket használunk.

460. A lámpaláng fényének erősítése

Minden liter petroleumba diónyi nagyságu kámfort teszünk, miáltal a petroleum sokkal nagyobb fényvel fog égni.

461. Kítűnő chinai tus

Kajszibarack-magokat a kemenczében szénre égetünk; a széndarabokat kihülésük után mozsárban finom porrá törjük s a port fátlyosítván átszítaljuk. Az átszítált szénport esővízzel és arabgummi oldattal mozsárban nagyon finom tészttá vá dörzsöljük s aztán kevés pézsmát adunk hozzá. A tészttanemű tömeget vízfürdő fölött bepárolgatjuk. A bepárolgatás folytán sűrűvé lett tömegeből négyszögletű rudakat formálunk, egy ércnyomóval chinai írásjegyeket nyomunk belé, a rudakat megaranyozzuk s a levegőn megszáritjuk.

462. A szőlőmagból olajat készíteni

Egy híres francia szőlész azt mondja, hogy a szőlőmagból, mely különben sok helyen haszontalanul ott vész, sok és jó olajat lehet készíteni, nevezetesen minden 100 kilo mag 10 kilo olajat ad. Az olajkészítés módja a következő: az előbb jól megszáritott szőlőmagot jól összezzuk s akkor 10 liternyi ilyen zuzott magra 25 liter vizet öntve, ezt a keveréket folytonos kavarással erősen melegítjük, míg csak észre nem vesszük, hogy olajat kezd izzadni. Ekkor rögtön sajtóba tesszük a tömeget és kiszajtoljuk. Az így nyert olaj szép sárgás színű, teljesen szagtalan és asztali célokra is jó, csak az a baja, hogy nagyon könnyen megavasodik.

463. Kítűnő mosószer

5 kilogramm jó mosószappant apró darabokra vágunk és 3 kilogramm szódával 10 liter forró vízben felolvasztunk. Mikor a folyadék egészen feloldódott 1 és 1,5 kilogramm terpentin-szeszt, 80 deka szalmiákszeszt keverünk belé s 1-1 liter ürtartalmu üvegekbe töltjük. Ezen szerből egy liter, 350-400 darab ruha kimosásához elegendő.

Használati utasítás: Egy nagy kádba annyi melegvizet öntünk, a mennyi a kimosandó ruhaneműkhez szükséges. Most tekintetbe véve azt, hogy 1 liter mosószer 350-400 darab ruhanemű kimosásához elegendő, a mosásba kerülő ruhák mennyisége arányában öntünk e folyadék-ból a vízbe, a metyet a beöntött vegyülettel jól össze-keverünk. A fehérműt ezen vízbe kell áztatni és 24 óráig benne hagyni, azután először szappan nélkül ezen léből kimosni, kifőzni és két vízben öblíteni. így a ruhából minden szenny és zsírfolt eltűnik s oly fehér lesz mint a hó, különösen ha kűnn a levegőn szárad. Kékítéshez indigógolyó használandó, mely forró víz-ben lesz feloldva.

464. Kékítő-papíros

Fehérneműk kékítésére.

Erős enyvezetlen papírost az indigokarmin tömör oldatában jól megáztatjuk, azután a papírost megszáritjuk.

465. Tengely-kenő

Fél kilo közönséges szódát 4 liter vízben feloldunk s az oldathoz 3 kgrm fagyut, 6 kgrm pálma-olajat adunk. A tömeget 70° R-ra felhevítvén, kihülésig keverjük.

466. Szekér-kenő

10 rész kőszénkátrányt, 10 rész fagyut s ugyanennyi szurkot összeolvasztunk s kész a legjobb szekérkenő.

467. Savanyu-káposzta - Mint kereskedelmi cikk.

A jó savanyu káposzta készítése a következőképp történik. A káposztafejek eltevés előtt pár napig szellős helyre rakatnak, hogy némi vizet párologassanak el, azután minden tisztátlan levelet eltávolítva, felvágjuk a fejeket, a torzsát kivágjuk és az egészet megmossuk, káposztát pedig finomra felvágatjuk. A gyalulás után jól tisztított edénybe rakjuk el a káposztát úgy, hogy az edény fenekét tisztára meg-mosott levelekkel rakjuk ki, erre egy réteg gyalult káposztát hintünk, esetleg kömény vagy boróka maggal, azután 1 - 2 marok sóval behintjük, mire ismét egy réteg levél jön, mindaddig míg az edény megtelt. A só mennyisége 20 literenként 100 grammot tesz ki. Minden réteget erősen le kell taposni. Megtöltvén az edényt, befedjük, a felületre jól megmosott szép leveleket rakunk, azután a fedőt rátéve, nehéz köveket teszünk rá, ha nem sajtoljuk. Néhány óra mulva rendszeren a felső fődél fölé viz sajtolódik ki, ami ha nem történik meg vizet kell hozzáönteni annyit, hogy a fedőt 6 cm-re borítsa. Három vagy négy hét mulva a káposzta használatra alkalmas. Már az erjedés alatt tanácsos a folyadék felett képtető gombaréteget időről-időre eltávolítani. Az erjedés befejezte után a levelet lemerjttük, az edényfedőt és a követ tisztára lemoszuk, a felületre rakott káposzta leveleket eltávolítjuk és egy megfelelő nagyságu vászonruhával letakarjuk, a fedőt és a köveket ismét felrakjuk, minek megtörténte után ismét annyi sós vizet öntünk fel, mint azelőtt. E tisztítási eljárás mindannyiszor ismétlődik, ahányszor az edényből káposztát veszünk ki, de legalább is

minden 8 napban meg kell történnie amikor a vászonruhát újjal cseréljük fel. Ily eljárás mellett a legutolsó részlet káposzta is oly jó lesz, mint az első volt. Végre ajánlatos nem igen nagy edényt használni, mert így a káposzta hoszabb ideig eláll.

468. Szappanfőzés

10 kilo oltatlan meszet egy edényben vízzel megoltunk, azután 20 kilo kalcinált szódát, majd folytonos keverés közben 100 liter forró vizet teszünk bele. Az edényt melyben a lugot készítetjük, befedjük s más napig állani hagyjuk. Erre a tiszta lugot az edény aljára üllepidett tömegről óvatosan lehuzzuk, a maradékra pedig 40 liter vizet töltünk. Most a tiszta lugot 30 kilo ürtzsírral vagy 15 kilo faggyúval egy üstbe tesszük és azzal 6 óráig főzzük. Mihelyt a tömeg formni kezd, a tömeg formni kezd, a folyadékhoz 1,5 kg konyhasót adunk s azzal is főzzük egy fél óráig, mire a szappan kész.

469. Igen tartós járda készítése

Kiifünő és olcsó talajt folyosók, pinczék, üvegházak stb. számára ugy készíthetünk, ha szitált közszenhamut és oltatlan meszet egyenlő részekben jól összekeverünk, azután pedig vízzel maltert csinálunk belőle, és .3-4 ujijnyi vastagon kenjük az illető helyre, de ezen tömeget rögtön el kell simítani simító fával, mert hamar megkeményedik. Ha azt akarjuk, hogy vízhatlan legyen, akkor még egy rész czementet és homokot kell közé keverni. Igen czélszerű, ha az ille ő talajra előbb kavicsot hintünk és azt leverjük, azrán vonjuk be a leirt anyaggal.

470. Víz alatt keményedő czement

25 rész vasmentes kvarcz, 25 rész vasmentes kréptapor, 2,5 rész szóda vagy hamuszir oldatával összegyurva, téglalakuvá idomittatik. A tóglák megszáritva, íhér izzó hőben kiizzittatnak s kihülés után megöröltetnek.

471. Fejkorpa ellen

]00 gramm kölni vizet és 50 gramm boraxot 1 liter destillált vízzel összekeverünk.

Használati utasítás: A fejbőr naponta ezen folya-dékkal, egy kis szivacs segítségével erősen bedörzsölendő.

472. A borjak koszosága ellen

1000 gramm zöld szappan
1000 gramm borszesz
500 gramm kénvirág
500 gramm fakátrány és
125 gramm porrártört krétából kenőcsöt készítünk.

A koszos helyeken képződött varrt friss repcze-olajjal kenjük be, hogy megpuhuljon, majd langyos szappanos vízzel és kefével jól lemossuk, azután a fenti kenőcszel szintén kefe segítségével jól bedörzsöljük. Egy hét mulva lemossuk ezt meleg szappanos vízzel. Ezalatt a borjut jól letakarva kell tartami, hogy ne nyalhassa magát. Ha a baj nagyobb, akkor a bekenést ismételni kell. Az esetben, ha a kosz egyes ritka foltokon mutatkozik, csak ezeket és környéküket kell bekenni, máskülönbön az egész testet.

473. A malaczkok köhögése ellen

50 gramm porrártört édesgyökér,
50 gramm porrártört ánizs és
50 gramm mézből keveréket kőszítünk.

Ezen keverékből naponta egy diónyi nagyságot kell a köhögős malacz nyelvére kenni.

474. Az üveg elmetszése

Üveget igen köimyen elmetszhetünk ugy, ha egy szál kenderfonalat beitatunk terpentinnel és azt ott feszítjük végig az üvegen, ahol éppen elmetszeni akarjuk. Midőn ez így megvan, akkor meggyújtjuk a terpentines fonalat s midőn az elégett, akkor az üveg azon részét, minél hidegebb vízzel leöntjük, vagy befecskendezzük, amre az üveget gyenge nyomással is szépen el tudjuk választani.

Egyszerű szeszes italok, rozsoliák, liqueurök és krémek készítése hideg úton, lényegek és aetheri olajok segítségével.

Az itt elősorolt anyagok Watterich Arnold aet. olajok és esszenciák gyárából (Budapest VII. ker., Dohány utca 5 szám) szerezhetők be.

476. Absínt Svájci.

68 liter párolt szesz, 1 kilo svájci abszínlényeg esszencia, 83 liter víz, melyben 5 kilo czukor van feloldva és 60 gramm forró vízben feloldott tisztítópor. Halvány zöld szín, zöld festvénnel.

477. Anizs-pálinka

25 liter párolt szesz, 1 kilo anis pálinka-lényeg, 74 liter víz és 60 gramm tisztítópor.

478. Anis-tosoglió

30 liter párolt szesz, 1 kilo czukor hidegen van feloldva és 60 gramm tisztítópor.

479. Ams-liqueur

35 liter párolt szesz, 1 kilo anisliqueur esszencia, 50 liter víz, 20 kilo czukorral feloldva és 60 gramm tisztítópor.

480. Anisett-liqueur Hollandi.

30 liter párolt szesz, 1 kl. hollandi anis-liqueur-esszencia, 40 liter víz, melyben 40 liter czukor van forrón feloldva és 60 gramom tisztítópor.

481. Crème d'amsette Francia.

26 liter párolt szesz, 1 kilo francia anisette-crème esszencia, 20 liter víz, melyben 60 kilo czukor van forrón feloldva és 60 gramm tisztítópor.

482. Ananas-liqueur

30 liter párolt szesz, 1 kilo ananasliqueur-esszencia, 40 liter víz s ebben 40 kg czukor forrón feloldva és 60 grm tisztítópor.

483. Allasch Orosz Köményeszsz.

35 liter párolt szesz, 1 kilo allasch köményeszsz, 45 liter víz, ebben 20 - 25 kilo czukor feloldva.

484. Arac Fehér rum.

70 liter párolt szesz, 1 kilo arak-esszencia, 20 liter víz és 60 grm tisztítópor. (Esetleges finomításra néhány liter valódi jamaica rum veendő).

485. Havasi fü-liqueur Svájci.

35 liter párolt szesz, 1 kilo havasi fü-liqueur-esszencia, 57 liter víz s ebben 8 kg czukor feloldva, 60 grm tisztítópor. Szine zöld, zöld festvénnel.

486. Benediktiner-liqueur

35 liter párolt szesz, 1 kilo benediktiner-liqueur-esszencia, 55 liter víz s ebben 10 kilo czukor hidegen feloldva és 50 grm tisztítópor. Szine halványsárga, sárgás festvénnel.

487. Cüracao-liqueur

40 liter párolt szesz, 1 kilo cüracao-liqueur-esszencia, 15 liter víz s abban 60 grm tisztítópor. Sárgás szín, czukor szinezettel.

488. Czitrom-liqueur

32 liter párolt szesz, 1 kilo czitrom-liqueur-esszencia, 50 liter víz és ebben 20 kilo czukor fel-oldva és 60 gramm tisztítópor. Szine sárgás, czukor-szinezettel.

489. Chartreuse-liqueur

35 liter párolt szesz, 1 kilo chartreuse-liqueur-esszencia, 34 liter víz és ebben 30 kilo czukor forrón feloldva és 60 gramm tisztítópor. Szine zöldes, zöld festékkel.

490. Kávé-liqueur

32 liter párolt szesz, két kilo kávé-liqueur-esszencia, 58 liter víz s benne huszonöt kilo czukor feloldva-és 60 gramm tisztítópor. Szine vörösbarna, czukor festvénnel.

491. Karlsbadi keserü

42 liter párolt szesz, 1 kilo karlsbadi keserü-esszencia, 58 liter víz s ebben 13 kilo czukor feloldva? és 6 grm tisztítópor.

492. Járvány-keserű Kolera ellen.

50 liter párolt szesz, 2 kilo cholera-keserű eszencia, 48 liter víz és 60 gramm tisztítópor. Színe zöld, zöld festékkel.

493. Cognac Közönséges.

65 liter párolt szesz, 0,5 kilo cognac-eszencia, 32 liter vízben, 1 kilo cukor feloldva és 60 grm tisztító-por. Színe világossárga. cukorfestékkel.

494 Cognac Finom franciaia.

50 liter párolt szesz, 0,5 kilo cognac eszencia, 8: liter valódi jamaika rum, 10 liter jó bor, 36,5 liter víz, benne 1 kilo vágott szent János kenyér megfőzve és 60 gramm tisztítópor. Színe világossárga, cukorfestékkel.

495 Danzigi aranyvíz

82 liter párolt szesz, 1 kilo danzigi aranyvíz eszencia, 58 liter vízben feloldott 14 kilo cukor és 50 gramm tisztítópor. Színe narancssárga, sárga festékhez vegyített néhány csepp piros festékkel.

496. Angolkeserű rozsolis

30 liter párolt szesz, 1 kilo angolkeserű-eszencia, 65 liter víz s ebben 4 kilo cukor feloldva és 60 gramm tisztítópor. Sötétes szín, cukor festékkel.

497. Angolkeserű-liqueur

35 liter párolt szesz, 1 kilo angolkeserű-eszencia, 50 liter víz s benne 20 kilo cukor feloldva és 60 grm tisztítópor. Színe sötét, cukorfestékkel.

498. Édes fenyő-pálinka Masüka

32 liter párolt szesz, 1 kilo édes fenyő-eszencia, 67 liter víz és 70 gramm tisztítópor.

499. Ferencz-pálinka

80 liter párolt szesz, 1 kilo Ferencz-pálinka-eszen-czia, 18 liter víz s benne 1 kilo só feloldva.

500. Gyomorerősítő

36 liter párolt szesz, 1 kilo gyomorerősítő-eszencia, 44 liter vízben feloldott 20 kió cukor és 60 grm tisztítópor. Színe barna, barna festékkel.

501. Vadászital

48 liter párolt szesz, 1 kilo vadász-liqueur eszencia, 35 liter víz s benne 15 kilo cukor feloldva és 60 gramm tisztítópor. Színe zöld, zöld festékkel.

502. Kömény-rozsolis

30 liter párolt szesz, 1 kilo kömény-eszencia, 65 liter víz s ebben 4 kilo cukor feloldva és 60 grm tisztítópor.

503. Kömény-liqueur

35 lite rpárolt szesz 1 kilo kömény-liqueur-eszencia, 50 liter vízben feloldott 20 kilo cukor és 60 grm tisztítópor.

504. Crém de cumín Kömény.

30 liter párolt szesz, 1 kilo köménycrém-eszencia, 20 liter víz s benne 60 kilo cukor feloldva.

505. Cseresznye-szesz

40 liter párolt szesz, egy kilo cseresznye-szesz-eszencia, 40 liter víz s ebben 20 kilo feloldott cukor és 60 grm tisztítópor. Színe vörös, vörös festékkel.

506. Rozspálmka Északnémet.

40 liter párolt szesz, 1 kilo rozspálmka-eszencia 60 liter víz és 60 grm tisztítópor.

507. Fű-gyomorcseppek

42 liter párolt szesz, 0,5 kilo fűgyomorcsepp-eszencia, 42 liter víz s ebben 15 kilo cukor feloldva és 60 grm tisztítópor. Színe zöld, zöld festékkel.

508. Zárda-szesz

42 liter párolt szesz, 0,5 kilo zárdaszesz-eszencia, 52 liter víz s ebben 15 kilo feloldott cukor és 60 grm tisztítópor. Színe zöld, zöld festékkel.

509. Kontuschofka

48 liter párolt szesz, 1 kilo kontuschofka-eszencia, 22 liter vízben feloldott 2 kilo cukor és 60 grm tisztítópor.

510. Marasquino-liqueur Zara

30 liter párolt szesz, 1 kilo marasquino-eszencia 40 liter vízben feloldott 40 kilo cukor forrón oldva és 60 grm tisztítópor.

511. Crème de Marasquino Zara

30 liter párolt szesz, 1 kilo marasquino-crème-szesz-eszencia, 20 liter vízben forrón oldott 60 kilo cukor és 60 grm tisztítópor.

512. Mogador

42 liter párolt szesz, 1 kilo mogador-eszencia 32 liter vízben forrón oldott 25 kilo cukor és 60 grm tisztítópor. Színe barna, cukorfestékkel.

513. Magyar keserű

36 liter párolt szesz, 1 kilo magyar keserű-eszencia, 45 liter víz s ebben 20 kilo cukor feloldva és 60 grm tisztítópor. Barna színű, cukorfestékkel.

514. Szegefű-rozsolis

30 liter párolt szesz, 1 kilo szegefű-eszencia, 65 liter víz s benne 4 kilo cukor feloldva Színe sötét-sárga, cukorfestékkel.

515. Szegefű-liqueur

40 liter párolt szesz, 1 kilo szegefűliqueur-eszencia, 51 liter víz s ebben 30 kilo cukor forrón feloldva. Színe sötétsárga, cukorfestékkel.

516. Narancs-liqueur

30 liter párolt szesz, 1 kilo narancsliqueur-eszencia, 40 liter víz s ebben 40 kilo cukor forrón feloldva és 60 grm tisztítópor. Színe sárga, néhány csepp piros festékkel vegyítve.

517. Narancs-rozsolis

30 liter párolt szesz, 1 kilo narancs-rozsolis-eszencia, 65 liter víz s ebben 3 kilo cukor feloldva és 60 grm tisztítópor. Színe narancssárga.

518. Fodormenta-liqueur

30 liter párolt szesz, 1 kilo fodormentaliqueur-eszencia, 40 liter víz, benne 30 kilo cukor forrón feloldva és 60 gramm tisztítópor. Színe zölde, vagy fehér.

519. Creme de menthe

30 liter párolt szesz, 1 kilo mente-creme eszencia, 20 liter víz, benne 60 kilo cukor forrón feloldva és 60 gramm tisztítópor.

520. Punsch

40 liter párolt szesz, 1 kilo puncheszencia, 20 liter közönséges rum, 30 liter vízben féloldott 150 grm citrom-sav, 50 kilo cukor és 60 grm tisztítópor. Színe sárgás.

521. Ananas-punsch

50 liter párolt szesz, 1 kilo ananász-punsch eszencia, 5 - 8 liter valódi jamaica-rum, 15 liter vízben feloldott 150 gramm citromsav és 40 kilo cukor. Színe sárgás.

522. Rostopschin Orosz kabinet.

40 liter párolt szesz, 1 kilo rostopschin kabinet eszencia, 45 liter vízben feloldott 80 kilo cukor és 60 gramm tisztítópor.

523. Rózsá-liqueur

35 lite rpárolt szesz, 1 kilo rózsáliqueur-eszencia, 55 liter víz s benne 20 kilo cukor feloldva és 60 grm tisztítópor. Színe rózsaszín.

424. Rózsaliqueur Hollandi.

35 liter párolt szesz, 1 kilo rózsaliqueur-eszencia, 45 liter víz, ebben 40 kilo cukor forrón feloldva és 60 gramm tisztítópor. Szine rózsaszín.

525. Crème de rose

30 liter párolt szesz, 1 kilo rózsacréme eszencia, 30 liter víz, benne 60 kilo cukor forrón feloldva és 80 gramm tisztítópor. Szine rózsaszín.

526. Orosz keserű

70 liter párolt szesz, 0,5 kilo orosz-keserű eszencia, 20 liter vízben feloldott 8 kilo cukor és 60 grm tisztítópor. Szine zöld, zöld festékekkel.

533. Szlavoniai szilvorium

32 liter párolt szesz, 0,5 kilo szilvorium-eszencia 20 liter valódi szilvorium, 46 liter víz és 60 grm tisztítópor. Szine sárgás, cukorfestékekkel.

534. Törköly-pálinka

45 liter párolt szesz, fél kilo törköly-eszencia 54 liter víz.

535. Vanília-liqueur

30 liter párolt szesz, 350 gramm vanília-liqueur-eszencia, 60 liter vízben feloldott 20 kilo cukor és 60 grm tisztítópor. Szine vörös, kevés cukorfestékekkel.

536. Crème de vanille

30 liter párolt szesz, 250 gramm vanília-liqueur-eszencia. 2 grm rózsaoaj, 1 grm neroli-olaj 30 liter vízben forrón oldva és 60 kilo cukor. Szine vörös néhány csepp cukorfestékekkel.

537. Meggy-szesz

40 liter párolt szesz, 1 kilo meggy-szesz-eszencia 30 grm vanília-eszencia, 45 liter vízben feloldott 200 grm citromsav, 25 kilo cukor, 5 liter vörös bor és 60 grm tisztítópor. Szine vörös, vörös festékekkel, szükség esetére néhány csepp cukorfesték,

538. Fahéj-rozsolis

30 liter párolt szesz, 1 kilo fahéj-eszencia, 65 liter vízben forrón oldott 4 kilo cukor és 60 grm tisztítópor. Szine világosbarna, cukorfestékekkel.

539. Paprika-liqueur

40 liter párolt szesz, 1 kilo paprikaliqueur-eszencia, 45 liter vízben feloldott 15 kilo cukor és 60 grm tisztítópor. Szine tüzörös, vörös festékekkel.