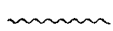


315  
1896  
2000

Tejorub

*Teekookimise ühiskond*  
**Seebikeetmise õpetus.**



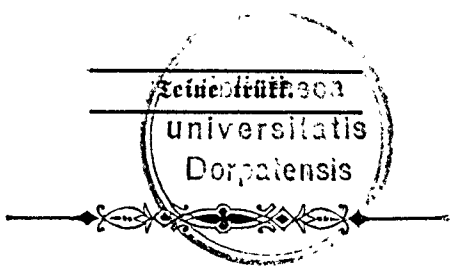
Zuhatus, kuidas majapidajad kodusel wiisil  
mitmesuguseid seepisid, seebi piiritust ja  
raswa-kiinlaid wõiwad walmistada.

*Wenemaa seebimeistrite ühiskond*

Wenemaa seebimeistrite, Smirnowi järele

*Wenemaa*

J. M. Jaanus.



Trükitud M. Lönisfon'i kuluga.

2  
3

Дозволено Цензурою — Юрьевъ, 19-го Мая 1899 года.

489



halli karwaline olema, mustast tuhast (kaalu poolest wäga kerge) ei saa head lehelist; näituseks ei kõlba turbast saadud must tuhk sugugi. Sellepärast on waja ainult niisugust tuhka wõtta, millest head lehelist saab. Kui oma tuhk selleks ei jätku, siis wõib seda pagarite, wihusauna pidajate ja telliskiwi wabriku peremeeste käest osta, kui seal tuhka ülemal nimetatud puudest saadakse. Tuha sees, nagu teada, on potasch, aga potasch iseenesest pole mitte küllalt wägew, temast on waja sööwat, põletawat potascht teha, ja sellest sööwast potaschest tarwilise kangusega lehelist. Potascheks hüitakse tuha wäljaubutus; lahutuskunstis nimetatakse teda süekaaliseks soolaks; potascht saadakse puutuha wäljalentamise ja wälja-aauramise läbi; loomulikul näul nimetatakse teda ka „schadrikiks;“ tehnikis on weel puhastatud potasch, see kannab „litrowanneeritud potasche ehk perlaschi“ nime. Loomulist potascht pruugitakse seebi- ja klaasi wabritsemise juures, aga puhastatud potascht lahutuse- ning arstifunstis.

Kustutamata lubi on põletatud paeikiwi, mis enam ehk wähem jämedas tükkides ettetuleb; peenest, jahusarnast lupja nimetatakse kustutatud lubjaks. Seda lupja, mis weega walamisel hõlpsaste ja ruttu koost ära laguneb, nimetatakse raswaseks, aga seda mis mitte ruttu ei lagune, nimetatakse lahjaks lubjaks.

Kui niisuguses kohtas seepi tuleb teha, kus metsa ega selle läbi ka tuhka pole, siis on vaja süe-kaalilise soola asemel süenatronilist soola, see on: potasche asemel soodat võtta.

Soodat saadakse maapõhja ja sooda järvebe väljatuulutamiseega, aga ka teadaiva taime põletamise läbi; peale selle tehakse soodat juba ammugi kunstlikul viisil keedusoolast. Seda pruugitakse niisama nagu potascht seebikeetmise, klaasifulatamise, värvimise ja muu tööde juures. Sooda või natron on klaasi sarnaselt läbipaistvas, soolase, mofki paksums kiskutava maiguga.

Gespool sai üteldud, et potaschel iseenesest küllalt kangust ei ole, seesama lugu on ka soodaga. Nii heaste potaschel kui soodal piab jõuudu olemas, raswa, õli ja muud sarnast seebi materiaali sulatada. Et potaschele ja soodale raswade sulatamiseks jõuudu anda, on vaja lupja pruukida.

## 2. Potasche= või kaali=leheline.

Kui sööwat lupja tuhaga ühtlasi niisutatakse, siis ei saadakse sööwat potascht, mis raswasid suudab sulatada. Seebikeetmise juures nimetatakse raswa sulamist „seebistamiseks“. Raswa seebistamise tarwis nõuetakse sööwat lehelist, mis nõnda tehakse:

Wõetakse, näituseks, neli tsetwerikut heaste jõelutud tuhka, puistatakse seda telliskiwise põ-

randa= ehk õuue kõwaks tambitud maa peale ja pritsitakse weega; kui aedniku kastrmise=kann hauklise pritsiga on, siis wõib sellega walada. Tuhaniisutamise sünnib ainult selletarwis, et temast määrg taigna sarnane segu saaks. Wett walades tuleb tuhka labidaga ümber segada, et kõik heaste määraks saaks. See tuha tainas aetakse nüüd poti moodi, millesse õõnsus poole tsetweriku kustutamata lubja sisse mahutamiseks jääb. Kui lubi wäga jämedas tükkides on, siis tuleb teda katti taguda. Õõnsusesse lubja pannes, on waja teda weega piserdada, aga mitte enam, kui weerand' tsetweriku rohkses ja piserdatud lubi tuhaga kinni katta. Sedamööda piab siis nimetatud õõnsus segu sees nõnda suur olema, et temas lubi ja wesi tuhaga kaetud saawad. On kõik nõnda toimetatud, nagu räägitud sai, siis piab seda tainast pooleks tunniks rahule jätma, aga sellejärele teda labidaga heaste ümber segades ruumika, kindla tõrre sisse panema, millel wedeluse — nõnda nimetatud lehelise — wäljalaskmiseks kraan ehk ometi pulgaga kinni pistetaw puu-toru külles piab olema. Lubjaga segatud tuhka tõrre sisse pannes tuleb teda nüuga kõwaste kinni tampida. Seal juures on waja selle järele waadata, et tõrs otse seisaks, ja et ka kinni tambitud kogu pind otse oleks, aga mitte libamisi; see on sellepärast tarwis, et pealewalataw wesi mitte ühte äärde ei woola, misläbi leheline nõrk ja kõlbmataks saaks.

Kui see kõik tehtud on, siis katetakse tõrsis õhufese korra hõlgedega üle ja walatakse hõlgede peale wett, aga mitte rohkem, kui tuhk enese sisse jõuab imeda. Kui tuhk ja lubi hea omadustega olivad ja tõrsis ka nõnda sai seatud, nagu ma praegu juhatafin, siis wõib loota, et ka leheline hea saab. Leheline piab kange ja puhas olema, puudub temal aga puhtus, siis on waja teda läbi riide kurnata; ta ei tohi aga mitte happusest kibrutada (wahutada). Kui kodus harilist haput on, millega wast asju puhastatakse, siis wõib lehelist jell kombel proowida, et teda natuke klaasi sisse walatakse ja tema peale haput; kui leheline kangesti wahutab, siis ei ole ta kõlbulik, wahutab ta aga wäga nõrgalt ehk mitte sugugi, siis tähendab see, et leheline korralik on. Kange wahutamine tunnistab lubja wähesust ja siis tuleb lehelist järgmisel wiisil parandada: hõled, millega tuhk üle oli kaetud, wõetakse tõrrest wällja ja puistatakse uueste umbes 15—20 naela peenikest lupja sisse, mida tarwis on senikaua tuhatõrrest lastud wedelusega walada, kuni proowimine näitab, et ta mitte enam ei wahuta.

### 3. Sooda= wõi natroni=leheline.

See leheline tehtakse nõndasamade, nagu potasche lehelinegi.

Harilik, ostetud sooda ühendatakse sööwa lubjaga ja saadakse sööja sooda wõi sööja nat-

ron. Sarnasel korral tuleb soodat wees ära sulatada ja temale kustutamata lupja juurde lisada. Näituseks, kaksteistkümmend naela soodat kahe pange wee sees ära sulatada. Selle järele võetakse künne naela head kustutamata lupja ning walatakse teda nõnda palju weega üle, et lubi peenikeseks pulvriks pudeneb. Peenikene lubi puistatakse poole naela kaupa sooda sulamuse sisse, mida selle juures tarwis on mõlaga ümber segada. Lupja pannakse senikaua, kuni sooda wedelus söowaks läheb. Sell wiisil saame söowat natroni lehelist, mis niisama nagu potasche lehelinegi hapu juurde lisamise läbi kihiseva ega wahutama ei pia. Lehelisele piab seismiseks aega andma, siis lastakse teda wälja, kurnatakse, kui tarwis, läbi riide ja pruugitakse pärast seda tarwituse peale.

Lehelistel on seebiseetmise juures suur tähtsus, iseäranis on tarwis tema rohkest raswa kohta tähele panna; näituseks ei tähenda lihtsa halli seebi kohta lehelise pisukene üleliigus midagit, aga lehelise nappusest võib seep raisku, mädanema minna, sellepärast et selle puuduse juures üks osa raswa seebistamata jääb, ja see osa raswa läheb aja jooksul mädanema, nagu iga teinegi rasw. Ornema, näituseks filmaja käepesu seebi seetmise juures ei tohi lehelist liiga palju ega liiga wähe olla, sellepärast et üleliiguse läbi ihunahk katki läheb ja filmad

kipitama hakkavad. Koduses seebis ei tohi ka liig rohkestes ega liig vähe lehelist olla.

#### 4. Reetmine.

Kui leheline valmis on, läheme seebi keetmise töö juurde. Nagu tuttav, on seep rasvast ehk õlist, mis lehelise sees sulatatud ja soola abil weest on lahutatud. Lehelise täielist raswaga ühinemist tuntakse sellest, et siis keetmise juures segu peale aeglaselt lõhkewad pöied ilmuvad, ja kui seebi sodi wees ära võib sulada, ilma et raswa jälgesid järele jätaks, aga niisama ka siis, kui sellest sodist wõetud proow pihut soola juurde panemise läbi terakestesse muutub. Mitte täieste ühinemist tuntakse sellest, et sodi siis wedelaks jääb ja mõlaga ülesse tõstetud wedelusel maha jookstes leheline isepaika walgub; wiimane lugu sünnib mõnikord liig kange lehelise läbi; sarnasel korral on tarwis raswa juurde lisada. Mõnedel seebikeetjatel on wiisiks, seepi suure tule peal keeta, mina aga annan nõuu teda aegamööda, nõrga tule peal keeta ja seal juures järele waadata, et seep keetmise ajal mitte üle katla ääre ei lähe. Sell kombel keedetakse seepi üks kuni kaks tundi, selle aja sees ühineb rasw weega ja kõik sodi saab sulanud tislari-liimi näu. Niisugust poolvalmist seepi nimetatakse seebikeetmise juures seebi liimiks millele keedu-soola juurde lisatakse. Seebi sodile soola juurde lisamist nimetatakse soolamisets

## 5. Soolamine.

Kui liimine seep valmis, asume tema soolamisele. Seda tehtakse selle tarwis, et liiga wett seebist lahutada ja jelleks, et seep plingimalt ühineks. Soola juurde lisamise ajal on tarwis seepi ühtepuhku mõlaga ümber segada, muidu võib katla põhja waibuw sodi sinna külge kōrmeda. Wee ära lahkumine sünnib peaaegu soolapanekuga ühtlasi, seebi-liim hakkab oma endist nägu kautama, ta muutub teraliseks koguks, mis nõrgas lehelise wees ujub. Pärast soolamist kaub seebi pruun karw, ta hakkab walendama ja wõtab haukudega plaadi wormi.

Medica  
universitatis  
Dorpatensis

### 6. Wormi-last.

Koduseks seebitegemiseks on liht kasti küllalt, millesse wedelat seepi võiks walada. Reedetud seebi rohke peale waadates võib kast soowitawas juuruses, suur ehk pisukene olla, ehk wõiwad ka mitu pisukeset wormilist kasti olla, sedamööda kudas tarwis on. Kast tehtakse kahe-tollilistest hõoweldatud lauudadest, piferinelsjanurgelise wormiline; ta on koos põhjast ja küllelauudadest, mis põhja waltfidesse pannakse ja nelja puust riawi ning kiiluga kinni lüüakse. Kasti seinad tulewad umbes kaks werschotit kõrged teha. Nemad piawad põhja pealt ära käiwad olema, jellepärast et siis hõõp-sam on seepi wormist wälja wõtta. Kasti põhi, seinte jauks tehtud waltfidega, wõib ümberringi raamist natuke juurem olla. Tema wõib terwest fildedast lauast tehtud olla, ehk jälle lauast, millele pisukesed haugud fiske puuritud. Nugukesed on sellepoolest tarwilikud, et katlast seebiga ühtlase wäljawalatud wefi nendest läbi nõrjuks. Kasti põhi piab löuendiga kaetud olema.

Rastil, millesse seepi kõige lehelisega mõeldakse walada, piawad kõrged seinad olema; madala kasti sisse walatakse ainult niisugune seep, mis katlas ära on lastud anguda, peale selle lehelise wesi ära walatud ja seep siis uueste sulats aetud.

## 7. Raswa seep.

Rahe pangelise paja sisse pannakse kümme naela tükkideks lõigatud sia ehk muu looma raswa ja walatakse üks pang potaiche lehelist peale, sellejärele keedetakse nõrga tule peal ning segatakse ühtelugu ümber, tähele pannes, et rasw paja põhja külge kinni ei kõrweks. Kui keedetaw wedelik kangeste tõuusma hakkab, üle kipub ajama ning teda muidu enam keelata ei saa, siis wõetakse pada tulelt ära ja lisatakse natuke lehelist juurde, sellejärele keedetakse nõrgema tule peal edasi. Juurde lisataw leheline piab palaw olema, sest et külma lehelise läbi keebis ära wõib anguda. Keetmine wältab umbes 2—3 tundi; selle aja sees läheb kõik sodi läbipaisiwaks ehk pool-läbipaisiwaks, nagu siirup; seda nimetatakse seebi liimiks; kui teda walama hakatakse, siis woolab ta siirupi jarnaselt, niidiks weniwalt, aga kui teda anguda lastakse, wõtab ta jülbi farnase näu. See on tundemärgiks, et rasw seebistanud ja sellega esimene pool tööd lõpetatud on. Aga seebi liim ei ole weel seep. Teine pool-tööd on seebi liimi soolamises, mill temale liht keedu-soola sisse pannakse. Soolamisega muutub seebi liim, paja põhjas paistab lehelise wesi, ja peal seisab seep. Sool on seebiketmise juures ka sellepärast wäga kasulik, et, kui seebi keetmise tarwis halwa raswa oli pruugitud, siis läheb niisugune rasw soola läbi tähtsalt puhtamaks. Kümne naela raswa peale, mis seebi keetmiseks wõetud, lisatakse kolm kuni neli naela soola ja keedetakse umbes pool tundi edasi,

ühtelugu ümber segades. Siis tõstetakse seep pärast natukest aega jahtumist kopaga välja, ehk walatakse ta üle paja ääre hauklise kasti sisse, mille põhja peale lõuend on pandud. Gaugukestega kast on sarnasel korral sõela aiemel, seep jääb kasti, aga lehelise wesi, mida uue lehelise tegemiseks võib pruufida, nõrrjub läbi kasti põhja peale lautatud lõuendi all olewasje nõuusse.

Nüüd on seep küll keenuks saanud, aga temal ei ole veel korralist nägu, ta on alles krobelistes tükkides. Meie paneme teda jälle patta ja ajame sulaks, walame teda siis sellejama kasti sisse ja laseme seal ära anguda. Kui seep kõwaks läheb, saavad kasti seinad ära wõetud, aga seep ise soowitawa juurusesse, tükkideks lõigatud. Nüüd on seep täieste walmis ja võib kuiwamise tarwis fooja kuiwa koha peale pandud saada. Jäeb veel tähendada, et seepi nuaga ei jünni lõigata, waid traadiga. Mõnusa jeebi lõikamise tarwis wõetakse kaks pulka ja mähitakse nende otjade külge mõne werschoki pikkune peenikene traat, wõetakse pulgad kumbagisse peusse ja lõigatakse seep, ilma isearalise peale rõhumiseta, tükkideks.

Ja nõnda saime meie täieste walmi, hea omadusega jeebi; kui ta heaste korda läks, siis on ta oma wäärtuse poolest mitu korda parem kui see, mida poodides müüakse. Juhtub aga, et esimene keedus korda ei läinud, ei maksa sellepärast nukrats jääda, waid on waja asja uueste ettewõtta, seda meeles pidades, et alustus tööd ei krooni, waid lõpp.

## 8. Sooda seep.

Mamal seisaw juhatus jooda jeebi valmistamiseks teeb wähe harjunud jeebiteetjale võimalikuks niisugust seepi teeta, mis enese omaduse poolest midagit paremat loowida üle ei jäta. See seep, kui siin antud juhatusi

tähele pannakse ja head materiali pruugitakse, ei jää enese omaduse poolest kõige kallimast wabriku seebist sugugi taha, kuna ta aga kodusel kombel keetes ka sugugi kalliks ei lähe.

Sooda seep on walge ja plink, ega ole temal paha seebi haifu. Wabrikuteist nõuutakse seda seepi väga palju, mispärast wabrikandid waewalt kõigi tellijate soovide täita jõuavad. Sooda seepi pruugitakse lõhnawa seepide tegemiseks ning seebi piirituse walmistamiseks.

Seebiwabrikutes läheb selle seebi tegemine alati heaste korda, sellepärast et seal, esiteks, kahetordse põhjaga katlad on, mida aauruga kuumeldatakse, mispärast seep ilalgi põhja ei wõi kõrveda; teiseks on wabrikutes lehelise tarwis graadi klaas, mida alkalimeetrikis nimetatakse; selle alkalimeetriga mõedetakse lehelise kangust ja tabelite abil arwatakse tema rohtus wälja, mida raswa seebistamiseks tuleb pruukida. Niijugused abiriistad teewad wõimalikuks kõige parema omadusega seepi walmistada.

Seebiteetmise juures on peaafe õige lehelise arw raswa kohta. Niiheaste lehelise liig rohtus kui liig wähesus rikuwad kõik töö. Liig rohtus wõib üksnes pesu pesemise, mitte aga filma pesu seepi juures olla, ning lehelise liig wähesuse läbi ei saa seep mitte küllalt seebiseks, wõib mädanema minna ja annab mädanenud lõhna wälja. Lehelise liig rohtuse läbi ei saa seebile fittust. Väga kange lehelise juures kõrweb ta ainult katla põhja.

Sooda seepi walmistamise wiis on järgmine: 12 naela natroni lehelist walatakse rauud katlasse, aetakse palawaks ja pannakse 5 naela sia raswa ning 5 naela promangsi- ehk puu-õli juurde. Keedetakse nõrga tule peal pool tundi. Sia rasw piab puhastatud, läbikurnatud olema; teda ei panda lehelise sisse mitte korraga,

waid wähe haawal. Browangsi- ehk puuõli piab ka hea, ilma halwa lõhnata olema ja pannakse pisukeste osade kaupa lehelise juurde. Selle järele walatakse katlasse üks pudeli täis kõwa piiritust. Keemise ajal segatakse sõdi hoolega ümber, et ta põhja ei kõrweks. Kui kõik sõdi liimi sarnaseks läheb, on tarwis weel wähe haawal 15—20 naela palawat wett juurde lisada. Keetmine kestab senikaua, kuni seebi liim läbipaistwaks läheb; kui läbipaistmine ei ilmu, pannakse natuke lehelist juurde. Selle järele wõetakse 2½ kuni 3 naela keedu-soola ja ¼ naela glauberi soola, sulatakse palawa wee sees ära ja walatakse läbi rätiku kurnates katlasse. Glauberi soola wõib rohu kauka poodidest odawa hinnaga saada. Keetmine kestab senikaua, kuni lehelise weest seebist täieste lahku läheb. Keetmine lõpetatakse, katel jäetakse rahule. Kui kõwa seep ilmub, wõetakse seda ja aetakse tühjaks tehtud katlas weel kord sulaks, siis walatakse seda wormi kasti, nagu eespool nimetasin.

Kui seep tarwiliselt kõwaks läinud, wõib teda traadiga tükkideks lõigata.

Head sooda seepi saab ka järgmiste osadega: 15 naela sulatatud raswa pannakse katlasse ja lisatakse kaks pange natroni lehelist juurde; keeta on tarwis kuni seebistamiseni, see on kuni seebi liimi ilmumiseni. Kui kahe tunni pikkusel keetmisel seebi liim weel niiti ei tõmba, siis piab temale palawat natroni lehelist juurde lisama.

Seebi liimi soolamiseks wõetakse üks kuni poolteist naela soola, mida wähe haawal juurde lisatakse; siis lahutatakse seep pärast angumist lehelise weest ära, aetakse uueste sulaks ja walatakse wormi kasti.

15-nest naelast raswast saab 25 naela kõwa, head seepi-

Natroni leheline mõjub seebiketmise juures raswa seebistamise peale wäga heaste ja ei lähe kalliks.

Nõnda on näituseks 45-est naelast sööwast natronist, mis 30 graadi alkaliimeetri järele, 50-ne naela raswa seebitamiseks küllalt. Sellest materialist saab 78 kuni 80 naela head laitmata walget seepi, millel vähematti paha lõhna ei ole.

## 9. Kodune seep.

Kodune, see on silma ja käe pesu seep tehakse ka sia ehk weise raswast (lamma raswa ei pruugita, sest et temast paha lõhnaga seep saab). Seebi wabrikutes tehakse see seep harilikult sia ja weise raswa ning kookuspähkle õli segust; mõnikord lisatakse ka kastori õli juurde.

Müümiseks määratud seepi ei tehta sellepärast sia raswast üksi, et niisugune seep ajajooksul ära kuivab. Raswast valmistatud wärskes seebis on kuni 25 protsenti wett, see on ühes naelas kolm neljandikku (weerandit) seepi ja üks neljandik wett. Kui wesi wälja kuivab, ei kauta seep sugugi oma headusest, aga ta muudab oma nägu, painub kõweraks ja katab läike. Hea seep wõib aga mitu aastat kaubal seista, ilma et ära kuivaks wõi nägu muudaks; ta jääb wärskeks, pehmeks, õlijeks ja ei kauta ka oma lõhnagi. See tuleb sellest, et seebiteetjatel mitmetesugugu kunstupid selged on. Nemad muretsewad kauba wälimise näu eest enam, kui tema sijemise headuse eest, seda meeles pidades, et kaupa näu järele müiakse ja teades, et ostja seepi waadates esiteks tema wälimist külge näeb, käega katsub ja sellejärele nina juurde tõstab, aga seebi sijemise oleku peale ei mõtlegi.

Et seebile muutmata wärskuse ja pehmuse nägu anda, tegawad seebiteetjad seebi jodi hulka heledat waiwu, ehk see küll kahjuta on, pole temal ometi raswaga mingit

üleüldset ühijust ja ei too pesemises mingit kasu. Nagu tuttaw, ei kuiwa waiw mitte wälja ja seda just seebi-keetjad oma kasuks tarwitawadgi, nemad panewad teda selle tarwis seebi sisse, et seep ära ei kuiwaks. Niisugune seep on käega katsudes õline, tema peale wõib tähta, wappisid ja wigurisi suruda, mis waigu läbi kaua alal seisawad. Seebi haiju poolest wiitakse oslja ka eksitusesse. Kõige suuremat lugu pietakse mandli seebist, aga sagebaste ei ole seebis, mis kõige kangemat mandli lõhna annab, teda mitte sugugi. Mõnda nimetatud mandli seepides, iseäranis odawates, mis wersta kauugufelle-mandli lõhna wälja annawad, pole midagit muud kui odaw kunstlik, kangeste lõhnaw õli, mille lõhn mandli farnane on.

Meie ei tee kodust seepi müügi tarwis, waid nimelt iseenele tarwituseks ja ei hoolitse sellepärast ka suureste tema wälimise ilu eest; ainult headust ja mõju tahame filmas pidada.

See kodune seep tehtakse raswa, kookus- ja palmiõli segust. Segud wõiwad olla: 1) 9 osast sisekonna raswast (ploomi rasw) ja 1 osast kookus õlist. — 2) 7 osast ploomi raswast, 2 osast sia raswast ja 1 osast kookus-õlist. — 3) 7 osast palmi-õlist, 2 osast oliwi-õlist ja 1 osast kookus-õlist.

Seebi keetmiseks on tarwilise suurusega harilikust rauud katlast küllalt. Kümne osa raswa segude seebitamisele ajamiseks wõetakse kümme osa lehelist. Mõnedel seebikeetjatel on moodiks lehelist söowast potaschest ja söowast soodaist teha ja leiawad selle segu kasulise olema. Sarnasel korradel wõetakse üheksa osa söowat sodat ja üks osa söowat potascht, seda kõik segatakse kokku ja pruugitakse siis seebitamiseks. Seebi keetmist toimetatakse harilikel wiisil, nõrga tule peal. Kui seebi liim ilmfile

tuleb, lisatakse kümne osa rasva soolamisets pool osaga glauberi soola; kui aga seep ei piaks tahtma lehelisest lahku lüia, siis pannakse natroni lehelist juurde.

## 10. Palmi-õli seep.

See seep tehakse kookuse- ja palmi-õlist waigu segadusega. Palmi-õli seepi nimetatakse kaupluses ka Inglis-ehk waha-seebiks. Inglismaal on palmi- ja kookus-õlid raswast palju odawamad, ja selle peale waatamata, et selle seebi materialid kõik taimeriigist on, nõuatakse seda seepi ometi väga palju. Kaupluses on kahte sellist palmi-õli, loomulik ehk nõndanimetatud toores ja pleegitatud, puhastatud. Pleegitatud palmi-õlist walmistatud seep on täieste walge, aga pleegitamata õlist walmistatud seep hallikas kollast karwa. Sellesama seebile annawadgi seebiteetjad wahaseebi nime. Waha pole temas sugugi, waid waha asemel wait. On ka üks sellis walge karwalist waha-seepi, aga see on ploomi-raswast ja waigust tehtud ning waha pole temas ometi mitte. Wait on seebiteetmise tarwis kulda wäärt material, temaga warjatakse mitmesuguseid pattusid, wait hoiab mädanemamineku eest, ta annab ka seebile läiget ning õrnust.

Palmiõli seep on ligikaudu 15 osast kookus-õlist, 5 osast palmiõlist ja 4 kuni 5 osast walgest waigust. Kookus- ja palmi-õli keedetakse katlas, kerge tule peal ning seebistatakse alalise ümberliigutamise 17 osa natroni lehelisega kuni täielise seebistamiseni, see on nõnda kaua, kuni seebi liim ilmsile tuleb. Teises rauud katlas soojendatakse 4 osa kanget lehelist, pannakse selle sisse 4 osawalget waitu ja aetakse ka seebistama. Kui palmi-õli seebi liim läbipaistwaks läheb, siis ühendatakse teda seebistatama läinud waiguga. Ühendamist toimetatakse ettewaatlikult, wähe haawal, nõrga tule peal ja alaliste ümber-

teegades. Mõlemate vedeluste ühinemise juures läheb seebi jodi natuke vedelamaks. Lõppeks lisatakse 15 kuni 20 osa harilikku potasche-lehelist juurde.

Neile, kes soovivad teada saada, kuidas toorest palmisõli pleegitatakse, annan ma taga pool juhatusi.

## 11. Kontidest seep.

Misjuguist seepi võib kontidest saada? — Ma ei hakka tõendama, et nendest esimest sorti seep saab. Ometi tähendan, et kontides, mis kui kõlbmata asjad ära misatakse, muu seas ka rasva on, millest kaunis korralikku seepi võib teha.

Kont on rasvast, liimist ja lubjast koos; ta ei mädane nimelt sellepärast, et temas rasva on. Seda rasva võib ühes teiste rasvadega liht seebi tegemiseks tarvitada. Et kontisid seebi tarvis pruukida, ehk et rasva kontidest välja kiskuda, piavad nemad esiteks ettevalmistatud saama. Kontide ettevalmistamine võib tahel viisil olla. Kondid võivad terwelt ehk katti tambitult tegemises pruugitud saada. Esimesel korral on haput tarvis, teisel korral lehelist.

Katti tampimata kondid heidetakse soolahapu tegemise alla. Hapu puetab kondis oleva lubja ära, aga kondi rajw jääb läbipaistva süldi näul rikkumataks ja hoiab isegi kondi wormi alal. See üdi korjatakse kofku ja pestakse teda mitu korda külma weega, selle tarvis, et haput temast välja ajada. Heaste pestud üdi võib teiste rasvadega ühes seebi tegemiseks pruugitud saada.

Teise viisi järele piavad kondid puruks tambitud ja kange natroni lehelise sisse pandud saama, nõnda et leheline kontidest üle on. 2—3 nädala jookjul lagunewad

Kondid lehelise sees ja saadakse wedelus, mis kondi ras-  
wast, liimist, kontidest ja lehelisest on. Seda wedelust  
seebistatakse kõige paremine kookus-õliga järgmisel roh-  
kusel ja korral: 10 osast kookus-õlist ja 18 osast natroni  
lehelisest tehtakse, üleüldisel põhjusel, läbipaistew seebi-  
liim; sinna juurde pannakse nõrga teemise juures 10-  
kuni 30 osa kondi sodi ja — seep on walmis.

## 12. Willapeseamise seep.

Majapidamises tuleb sagedaste tooreid lammas willu  
pesta, aga selle tarbeks ei kõlba harilik seep jügugi, ko-  
hane ja weel vähem see, mis meie poest ostame. Willa-  
peseamise seep piab isesugusest materialist walmistatud  
olema, mis kasulikult willa peale mõjub, nimelt: terpen-  
tiinist ja sapist. Ilma nende olusteta ehk vähemalt  
ilma üheta nendest ei saa willad korraliselt puhtaks pes-  
tud. Et jeda seepi ruttu ja lihtsalt teha, on tarwis  
20 osa kookus-õli wõtta ja teda 10 osa natroni lehelis-  
tega seebistada; kui seebistamine walmis saab, tuleb 10  
osa Weneetsia terpentini hulka segada. Kui terpentini  
täieste ja ühetaja ühineb, on weel waja 15 osa härja  
sappi hulka segada. Pärast terpentini ja sapi juurde  
panemist on waja katel nõrga tule peale panna ning  
hoolfaste ümber segades kuumaks ajada.

## 13. Willase riide pesemise seep.

Seda võib walgest seebist ja salmiak-piiritusest teha.  
10 osa raswa seepi aetakse katla sees, nõrga tule peal,  
sulama, segatakse sulanud seebile 20 osa salmiakwaimu-  
teise nimega nuusutuse piiritust hulka. Kui ühinemine  
lõpeb, wõetakse seep tulelt ära ja walatakse teda kasti sisse.

## 14. Siidi riide pesemise seep.

See tehtakse neist-sama asjadest, mis willa pesemise seebi tarvis pruugitakse, aga lisatakse mett juurde. 15 naela harilist seepi lõigatakse tükkideks ja sulatatakse katlas nõrga tule peal ära. Sula seebile segatakse hulka: 15 naela härja sappi,  $1\frac{1}{2}$  naela mett ja  $\frac{1}{2}$  naela Veneetsia terpentini. Kõiki seda ühentades tuleb 3 naela mett juurde lisada. Kui ühetauline sodi valmis saab, siis valatakse teda angumiseks kasti sisse.

## 15. Seebi valmistamine ilma keetmata.

Kookus-õli abil on võimalik seepi koguni ilma keetmata teha.

Kookus-õlil on iseäralik omadus kanges lehelises seebistada; kus juures ta mitte keetmist ei nõua. Sellest on küllalt, kui õli lehelisega sulatatakse. Selles viisil võib seepi ilma katlata teha. Seebikeetmise juures pannakse kookus-õli selleks otstarbeks teiste rasvade juurde, et kõik segu rutemine seebistama läheks. Minult sia rasva seebistamiseks kulub näituseks kuni 50 graadi palavust, aga seesama rasv läheb poole osa kookus-õliga juba 25—30 graadi palavuse juures seebistama.

Seebikeetjate juures on kookus-õli suures ahus ja väga laialiselt pruugitav. Peaaegu kõik lõhnava seebi feltid tehakse kookus-õlist, sellepärast et sellest õlist seep õrn, walge wärwiline saab.

Kookus-õli seebistamiseks on kange natroni lehelist vaja, mis ligikaudu 40 graadi alkalimeetri järele on. See leheline tehakse ühest osast jöowast natronist ja kahest osast weest. Iga naela kookus-õli peale on seebistamiseks pool naela natroni lehelist tarwis.

Koofus-õli ilma keetmata seebistamiseks on niiheaste õli kui ka lehelise värskust ja puhtust tarvis. Kui leheline küllalt puhas ei piaks olema, kurnatatakse teda läbi tiheda rätiku; kui aga õli kahtlase omadusega on, siis on hädaste tarvis teda puhastada. Sellest räägime tagapool.

## 16. Tõrwa seep.

See seep on mitme haiguse juures väga kasulik. näituseks kui ihu ohtanud (kestendab), pea köömab ehk täia täis on. Temaga on vaja ka siis pesta, kui külgehaakawa haiguse põdejate ehk haawatutega kokku puudutakse, et nende küllest haigust ei saaks.

Tõrwa-seep tehtakse ühest osast heast kase tõrvast (tõkatist) ja üheksast osast seebist. Seep aetakse katlas nõrga tule peal sulama, ja kui tema tulelt ära võetult anguma hakkab, siis walatakse temale sell ajal tõkat peenikesel jorul sisse, kus juures hoollega ümber segatakse.

Teine viis tõrwa-seebi valmistamiseks on järgmine: 10 osa koofus-õli ja 2 osa tõkatit aetakse katlas keema ja lisatakse neile 5 $\frac{1}{2}$  osa kanget lehelist juurde. Pärast seebistamist walatakse teda wormi sisse anguma ja lõigatakse tükkideks ehk wormitakse keradeks.

## 17. Roheline seep.

Roheline seep tehtakse 20 osast lina-õlist ja 27 osast potasche lehelisest. Linaõli aetakse nõrgalt soojaks ja seebistatakse lehelisega. Roheline seep on poolvedelas seisus. Teda pruugitakse mõne haiguse juures, nagu: loomade arstimiseks ja sügeliste kautamiseks.

## 18. Seebi piiritus.

Seebi piiritus on peale mõne õrna kanga pesemise ka väga kasuline arsilik vahendit. Teda pruugitakse külmetusest tulnud liimewalus õerumiseks ja pea pesemiseks, kus juures tema, karastavalt mõjudes, kõõmamist kaustab. Ometi piab seebi piiritusega lahtiste haavade arstimise eest hoidma; jarnasel korral võib hea tegew seebi piiritus peale põletawa walu weel suurt kahju tuua.

Seebi piiritust võib teha seebist, aga ka oliivi-õlist. Kui teda walgest seebist walmistatakse, mis sisekonna raswast ehk muust materialist on tehtud, siis on waja seebi õhufesteks liibufesteks lõigata ja neid piirituse sisse panna. Piiritust on tarwis nõnda palju pruukida, et seebi sulamus paks ei oleks, waid wedel. Kui aga soowitakse seebi piiritust oliivi-õlist walmistada, siis on waja wõtta 7 osa potasche ehk natroni lehelist, 6 osa oliivi-õli ja 10 osa piiritust, kõik kolm asja suure klaas pudeli sisse panna ning wee sees kuumaks ajada, aegajalt raputades, kuni oliivi-õli seebistatud saab ja läbi-paisima hakkab; selle järele lisatakse weel 20 osa piiritust ja 17 osa wett juurde. Kõik seda on tarwis segada ja kui wedelus puhas ei ole, läbifurnata; siis on seebi piiritus walmis. Teda võib mitu aastat hoida, ilma et hukka läheks, kui pudel kõwaste kinni on korgitud.

Kui selles seebi piirituses weel kampsust (kampsferi) sulatame ja salmiakwaimu juurde lisame, siis saame wäga tuttawa opodeldofi.

Opodeldoffi pruugitakse ka õerumiseks ja müüakse apteekides kalli raha eest. Opodeldoffi tehtakse nõnda: 4 osa seebi ja 1 osa kampsust sulatakse 24 osa piirituse sees ära. Kui seep ja kampsus ära on sulanud, lisatakse  $2\frac{1}{2}$

osa salmiakwaimu juurde. Külmalt on opodeldof paks ning pehme seebi näuline; soojendatult on ta webel ja seebi piirituse sarnane.

## 19. Palmi-õli pleegitamine.

Soores, pleegitamata palmi-õli walatakse katlasse ja aetakse kuni 50 graadi palawuseneni, sellejärele jäetakse ta ööks otja rahule selle tarwis, et kõik mustused põhja wõikšiwad wajuda. Teisel päewal walatakse puhas õli ettewaatlikult ära. Selle aja sees walmistatakse pleegitamise wahendikku. 100 osa pleegitamata palmi-õli peale on 1½ naela kroom-kaalit waja, mida 4½ naela palawa wee sees ära sulatatakse. Kui webelus ära jahtub, on tarwis temale kuus naela suitsewat soolahaput juurde panna. Haput tuleb kroom-kaali sulamuse juurde ettewaatlikult panna, wähe kauupa ja ühtelugu puu mõlaga ümber segades. Kui segu walmis on, siis on tarwis teda wahetpidamata kange lošjutamise all selginud õli sisje walada. Etiaulgul wõtatakse õli ruuge ja umerohelise karwa, aga pärast pitalist lošjutamist hakkab õli selgemaks ja walgemaks minema ning kroom-kaali langeb põhja. Niisugusel näul piab õli pool tundi aega seisma. Peale selle jääb weel õli pesemine, sest temas on soolahapu, mida ära tuleb saata. Pesemist toimetatakse järgmisel wiisil: õli pinna peale on tarwis palawat wett pritsida, mis õlist läbi põhja langedes enesega hapu osakeš ühes wiib. Sellel wiisil pesemise läbi läheb õli tähtsalt walgemaks ja lõppeks saadakse puhas pleegitatud õli hea haijuga. Niisugusel kombel pleegitatud palmiõlist tuleb wäga hea kõwa, walge seep.

## 20. Koofus-õli puhastamine.

Kaupluses võib kaua aega seisnud, halvaks läinud Koofus-õli leiba, mida kaupmees ostjale väga odava hinna eest ära annaks. Kes õli puhastamise viisi mõistab, võib seda kasuga osta. Halva koofus-õli parandamist toimetatakse järgmisel viisil: Katlasse, mis niisuguse õliga poolest saadik täidetud, valatakse kange teedusoola sulamust ja keedetakse kõwaste. Pärast pooltunnilist keetmist ilmub õli pinnal porine waht, mida hoolega ära tuleb riisuda. Kui aga walge, puhas waht ennast hakkab näitama, siis jäetakse keetmine järele. Katel võetakse tulelt ära ja jäetakse ööfiks rahuliste seisma. Selle aja sees korjab sodi põhja, mida puhtast õlist ära lahutada tuleb. Kui walgeid klaas purkifid on, siis võib õli katlast nende sisse walada, misläbi põhja walgunud pära parem näha ja ära lahutada on. 50 naela õli peale sulatatakse 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—2 naela soola.

Õli puhastamine võib ka teisel viisil olla. Katlas sulatades tuleb õli lehelisega seebistada ning siis keedu soola juurde lisada. Soola juurde lisamise läbi lahutavad sopased tütid ja waht, mida mõlemaid, ilmumise järel, kohe tarwis on kõrwale heita. Wahu riisumisega on waja rutata, muidu hakkab seebistaw õli katlas tõuusma ja ajab üle. Tule jõuudu tuleb nõrgendada ja wahu hunkusse kogumist teelda. Kui ainult walge, puhas waht hakkab ilmuma, siis on see puhastuse märgiks. Pärast jahtumist ja lehelise weest wabastamist läheb õli küll segase-piima karwaliseks aga on pruutimiseks kõlbulik. Tähelepanemise wäärt on, et sellest puhastamisest, see on lehelise ja soola abiga, õli oma rutulise seebistamise omanduse kautab, aga õli wäärtus ei kau selle läbi sugugi, waid koguni selle wastu saab sellel viisil puhastatud koofus-õlist veel parem seep; ta saab walgem.

õrnem ja täieste ilma iseäralise seebihaisuta. Wärske kookus-õli hais on hea, pähtli lõhna sarnane. Kookus-õli teiste raswade hulka segamisest läheb seebi omadus paremaks, aga niisugusel korral on tarwis ka lehelise rohkust vähendada, sest et teised raswad nõrga lehelise juures rohkem seebistelewad.

## 21. Seebi marmoriseerimine

mõi marmori karwaliseks wärwimine sünnib järgmisel wiisil: Wärv õerutakse müisri sees natukesega weega peeneks. Kui wormi sisse walamiseks walmis olem seep juba küllalt pakjaks on läinud, walatakse teda müisrisse ja segatakse wärwiga segamine. Siis walatakse katlast nõnda palju seepi kasti sisse, et kasti põhj sellele kaetud saab ja selle seebi peale walatakse üks osa seebiga õerutud wärwi. Wärwi tuleb peenitese soruna walada, nõnda et kasti põhja peale üleni õhukene kord saab. Wärwi järel on tarwis seepi walada, nõnda et wärw kaetud saab; sellwiisil tuleb korda mööda walada, wärwi seebi järel ja seepi wärwi järel, kuni kast täis saab. Siis on waja puust mōlakese abil pool angunud seepi igapidi segada, kõwera joonte- ja ringidega ühest kasti nurgast teise. Sell wiisil ja weiditese harjumise juures saadakse wäga ilus marmori kiri.

Marmori karwaliseks wärwimist tehtakse weel niisugusel wiisil: Kui seep katlas juba walamiseks walmis saab, siis walatakse pihukene osa ettewalmistatud wärwi seebi pinna peale, segatakse seebi pealmine kord wärwiga ja walatakse kastisse. Kui see tehtud, siis on tarwis teda korrata, mis ennem sai üteldud ja seep kasti walada. Seepi niisugusel wiisil kasti walades läheb ta iseenesest wärwiga segamine. Siiski on tarwis kepikeseaga mõni kord seebi sisse torgata, et näha, kas kasti nurlades mõni osa segi minemataks ei järe.

## 22. Wärske lilledest hea lõhnade tegemine.

Igal raswal, aga ka õlil on tähtjas omadus lillede lõhna enese sisse imeda ja seal hoida. Bruugime seda teadust oma kasuks, et kodus walmistatud jeebile head lõhna anda.

Selle tarwis et lilledest lõhna wabriku wiisil wälja tõmmata, oleks määratu juurt kapitaali tarwis. Lõhn, ehk nagu teda kaupluses nimetatakse, eetheri õli, saadakse masinate abil, millest üks ikka kawalamalt on ehitatud, kui teine, kus juures nende ehitus sagedaste wabrikandi enese saladuseks jääb. Eetheri õli walmistajad wabrikud on Lõuna-Prantsuse maal, niisugustes kohtades, kus kõige rohkem lõhnawaid lillesid kasvab, ja jellepärast tulebgi meil nende sünnituste eest väga kalliste maksta. Ometi võime meie alamal seiswa õpetuse järele ise eetheri õli walmistada, mis meil ilma üle mere toodud masinateta ja mis kõige parem, ilma raha abita võimalik on.

Kui meil heaste korda läinud filmapesu seep on, siis soovitsime temale ka head lõhna juurde teha. Seda meie saame, kui aeda ja põllule läheme ning kõikjugu lõhnawaid lillesid korjame. On juba küllalt korjatud, siis puhastame neid okstest, kõrtest, lehtedest ja kõigist mis ei lõhna. Korjatud wärsked õied pannakse potti, purki ehk laia kaelaga pudelisse, walatakse head pro-wangsi-, mooni- ehk ka päewalille-õli peale, siis katetakse riist pealt finni ja pannakse mõneks päewaks sooja kohta. Selle aja wältusel läheb kõik õite lõhn õli sisse. On see sündinud, siis piab õli harwa lõuendi läbi pigistamise waral õitest lahutama; seda tööd võib käte wahel toimetada, ehk et õli kaduma ei läheks, pressi abil, mis lihtsalt kahest lauakesest on tehtud, mille

wahеле löwendist kotifene pigistatava õitega pannakse; pealmist lauuda on tarwis tubli wajutusega rõhuda. Sell kombel tehtakse selle õliga weel mitmele korrale, iga-kord uusi wärskleid õiisi pruufides, kuni õil nõnda kange lilledõhn on, et teda kui eetheri õli seebi eht po-madi tarwis wõib pruufida.

Sia sijekonna-raswal on niijama nagu õlilgi lille-dest lõhna wäljatõmbamise omadus. Raswaga ümber-käimine sellel lu'ul on weel lihtsam. Puhastatud rasw määratakse poolwedelas olekus poole sõrme pakjufelt mitme ühesuuruse klaas-ruutu peale, selle klaasi peale määratud raswa peale ühe eht kahe sõrme pakjune kord wärskleid õiisi. Teiste klaasidega tehtakse nõndasamati. Kõik klaasid lautakse üksteise peale ja pannakse kaanega kasti sisse. 3—5 päewa pärast on tarwis närtsinud õied ära wõtta ja nende asemelle uued panna. Uute õitega wahetus wõib mitu korda sündida. Klaaside panek wõib ka nõnda toimetatud saada, et õied raswa külge ei puutu; siis on kõige esiteks tarwis õiisi kasti põhja riputada, mille külle lauudade külge kandilised kepikesed on löödud, nõnda et klaas-ruutusid, rasw alas-pidi, nende peale wõib panna, sell wiisil, et rasw õite külge ei puutuks; klaasi määrimata pinna peale pan-nakse õite kiht. Nõnda wõib klaasid kui palju üks-teise üle seada, piab aga waatama, et allpoolne raswane kül-g lilled külge ei puutu. Rasw jääb siis puhtaks ja pole mitte tarwis teda närtsinud õitest puhastada. Sell wiisil saame peaaegu ilma hinnata lõhnawa wahendiku, mis meie otstarbedele kõlbab. Sedasama lõhnawat raswa wõib ka taskurätikute tarwis pruufida, kui meil mitte kahju pole selle töö peale natukest kõige kangemat piiritust rajata. Müüdjõ kõrgendatud aktiisi (wiina banderolli maksu) juures maksab pudeli täis kõige paremat puhastatud piiritust (97 graadiline) ühe rubla

ümber. On meil piiritus käes, siis võime head lõhna teha. Piiritusest tehakse tavaliselt kumbki lõhna vedelust juurtest, lehtedest ja õitest, nendest asjadest kumbki piiritus kõik maitse välja. Kõik taimede lõhna kumbki piiritus vähem tugevaste. Kõik lehtkõik õitest piirituse vedelat teha ja teie näete, et teie mitte ainult väga nõrgalt lõhnavat vedelat ei saa, vaid ka hea juure osa piiritust kavatate, sest et piiritus ligunema asja sisse läheb ja sealt teie mitte ilma väga tugeva malmist pressi abita kätte ei saa. Kõik teie asi on, kui piirituse sisse kõik õite läbi lehtkõik tehtud õli pannakse; karnasel korral teie piiritus oma töö, nagu paremine ei võigi. Õli seest läheb kõik magus lõhn piirituse sisse ja õli võib siis jälle õite seest uue lõhna välja kiskumiseks tarvitada.

Õli seest lõhna väljatõmbamise tarvis tuleb üks osa piiritust ja kaks ehk veel parem kolm osa lõhnavat õli võtta. Vedelust on tarvis pudelisje panna, kõvaste kinni kordida ja sagedaste ümberloõjutada. 5—6 päeva järele ja pärast rahulisi seisumist lõõb piiritus iseeneest õlist lahku; siis tuleb pruugitud õli ära valada ja piirituse sisse uus portsjon lehtkõik õli kallata. Kõik järele võib uue õli vahetust veel kolmas ja neljas kord ettevõtta.

Oleme sell viisil ilma pressi ja masina abita lõhnava õie-piirituse saanud, siis on meil see, ehk ligi kaudu see, mis harilikult eetheri-õli nime all müüakse, mida — kui ta mitte segatud pole — kullaga ülesse kaalutakse. Kõik saadav on, et meie vedelikudest niisugust kange lõhna ei või nõuuda, nagu võeral maal valmistatakse, kus kange lõhnavad lilled kasvavad, mida meil kääpärast ei ole.

Lõhna saamiseks võib järgmisel viisil toimetada: Kui värste lilledest puudus ja natukene ula maad on, siis on vaja mõni kopik rejeeda, lewkoj, nelgi, lõhnawa-herne ja mitme muude seemnete ostmise peale raisata. Kui need seemned maha saavad külwatud — maa puudusel võib mullaga täidetud kastidesse külida — annavad nad hulga lõhnawaid lillesid.

Teatan veel mõne lihtsa wahenditu lõhna andmiseks: Et seebile magust kannikese lõhna anda, tuleb seepi nõrga tule peal sulatada ja tema hulka kõige peenemat kannikese juure ära hingamata pulwrit segada. Kui seep jahtuma hakkab, siis on vaja teda wormi sisse walada.

Teine wahendit on mõrudast mandlest, mis peeneks tambitud ja seebi hulka pandud piab saama. Mandel looritakse ära, tambitakse mütsri sees nõnda kaua kuni ta taigna jarnaseks läheb, siis lisatakse alaliste tambides esiteks mõni till aga pärast poole rohkem wett juurde; jarnasel wiisil saatakse walge poolwedel sõi, mis kanget mandli haisu annab, ja mida siis sulatatud seebi hulka segatakse ning wormi sisse wälja-walatakse.

Kolmas wahendit on suitsutamise waigust (ладанъ). Suitsutamise waik tehakse pihu-peenikeseks pulwriks ja segatakse sulaks aetud seebi hulka, mis siis wormi-kasti sisse kallatakse. Suitsutamise waik annab seebile armsa wanili lõhna ja hoiab iga seepi mädanema minetu eest. Suitsutamise waigu lõhn on väga wastupidaw, seep lõhnab tema läbi kuni otja saab.



# L i s a.

---

## Kiiviga seebifheetmine.

Uuemal ajal on hakatud lehelise asemel seebikiivi kasutama, aga kiiviga keedetud seep pole mitte nõnda hea ega kasulik kui lehelisega keedetud. Iseäranis silmade ja ihu peal olevate lõhkenud kohtade pejemiseks ei olla ta mitte soovitatav. Ka on lehelisega keetmise juures seebi saak suurem, ja odavam kui kiiviga keetes. Kiiviga keetmise mood on vist sellepärast kaunis laiali lagunenud, et perenaistel temaga keetes vähem waeva on kui libedaga keetmise juures. Tema materialide kokkujääde ja keetmise aeg on umbes järgmine:

Wõetakse 8 naela korjatud raswa, 2 naela seebikiivi ja 8 toopi wett, pandakse üheskoos tulele ja keedetakse umbes 1 tund aega, siis lisatakse temale 1—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> naela keedusoola juurde ja keedetakse weel <sup>1</sup>/<sub>4</sub> tundi. Müüd wõetakse keedis tulelt ära ja walatakse teda ühtlase sügawusega riista sisse jahtuma. Sealt löigatakse teda teisel päeval wälja, soovitava suurusega tükkideks, ja pannakse kuivama.

Et mageda raswale rohkem ja soolasele vähem soola panna, saab vist iga seebifheetja isegi arusaama ning sellejärele toimetama, olgu see libedaga ehk kiiviga keetes.

---

## Rudas küinlaid tehtakse.

Tarwilise suurusega rauud katlasse walatakse 2—3 werschoti kõrguselt wett. Siis wõetakse 13 naela sulatatud ja läbikurnatud härja sijekonna raswa ja 2½ naela puhastatud lamma sijekonna raswa ning pannakse kõik katlasse. Raswa tuleb nõrga tule peal sulatada, ilma et teda keema ajaks. Selle järele on tarwis lõuendist kotikene teha ja tema sisse 1½ solotnikku potascht, niisama palju salmiaki ning kibemene finist indigo wärwi pulwrit. Kotikene on waja finni' kõita ja pika nõõri otsas katlasse wedela raswa sisse lasta. On kotikene umbes weerand tundi raswa sees seisnud, siis wõetakse teda sealt wälja; rasw segatakse katlas ümber ja lastakse ära jahtuda; kui tema katla ääri mööda angumaha hakkab, siis tuleb teda wormidesse walada, millede sisse tahid juba aegsaste walmis on pandud. Lamma raswast küinlad on kõwad. Kui küinalde tegemine suwe ajal sünnib, siis pannakse nende hukka minemise eest hoidmiseks kotikese sisse natukene maarjäd. Küinladsaawad kauni wäljaspidise näu, kui neid sulda waha sisse kastetakse. Waha sulatatakse katlas nõndasamati nagu raswa, see on natukese wee abil; küinlad kastetakse jahtunud waha sisse ja kuiwatatakse ära. Waha asemel võib selleks samaks otstarbeks ka odawamat tärklisi pruukida.

---

# J u h a t a j a.

	Lehekülsg.
1. Rudas ja millest seepi tehtakse . . . . .	3
2. Potasche= wõi kaali= leheline . . . . .	5
3. Sooda= wõi natroni leheline . . . . .	7
4. Keetmine . . . . .	9
5. Soolamine . . . . .	10
6. Wormi=kast. . . . .	10
7. Raswa seep . . . . .	11
8. Sooda seep. . . . .	12
9. Kodune seep . . . . .	15
10. Palmi=õli seep. . . . .	17
11. Kontidest seep . . . . .	18
12. Willapesemise seep . . . . .	19
13. Willase riide pesemise seep . . . . .	19
14. Siidi riide pesemise seep. . . . .	20
15. Seebi valmistamine ilma keetmata . . . . .	20
16. Tõrwa seep . . . . .	21
17. Roheline seep . . . . .	21
18. Seebi piiritus. . . . .	22
19. Palmi=õli pleegitamine . . . . .	23
20. Koofus=õli puhastamine . . . . .	24
21. Seebi marmoriseerimine. . . . .	25
22. Wärske lilledest hea lõhna tegemine . . . . .	26

## L i f a.

Riwiga seebikeetmine . . . . .	30
Rudas küinlaid tehtakse . . . . .	31

