



Hind 45 kop.

Roduwabrikant.

Õpetused,

kudas igaüks ise kodusel wiisil kõiksuguseid lõhnaseepi, iluküünlaid, lõhnadli, tinti, wiksiti, wärwiti, weini, rummi, likööri, schampajerit, essentsi, ekstrakti, tärklisi, kirjalaki, õlut, hambapulbrit, juukseõli, galosside parandamise waiku, ilmatlaasi, äädikat, limonadi, kwaszi, kohwi, lõhnapulbrit, araki, beitsi, habemewiksiti jne. walmistada wõib. Peale seda hulk kasulikka õpetusi põllumeestele, käsitöölisestele, aednikkudele ja perenaistele.



Tallinnas, 1911.

„Kunsti ja Teaduse“ kirjastus.

Paljude järelpärimiste peale lugejate ringkonnalt teatame,
et maailmakuulus

Sandowi jõukarastamise-sistem

•• nüüd Eesti keeles ilmunud ••

ja raamatukauplustesse müümiseks laiali saadetud on.
Palume seda järgmise nime all nõuda:

Sandowi wäikepommi- (hantli-) sistem.

Jõud, kehailu, waimuwärskus lühikese aja jooksul.
Jõukarastamine kuulsama harjutuswiisi järele.

Piltidega.

==== Hind 25 kop., postiga 7 kop. kallim. ====

Hinna wõib ka markidega ära laata.

See kõige tähtsam sistem, mis ilma suurema kuluta ja ajaraaskamiseta lühikese aja jooksul eesmärgile wiib, sisaldab eneses järgmisi ja-
guled: Meie keha, Kõdunewad lihakled hoiatuseks, Agaruse töitmine
gümnastika abil, Wõitlemine haiguste wastu gümnastika abil, Üleüldine
kehawarustus, Päikene, Päikesewannid, Öhufupelus, Weefupelus, Güm-
nastika, terwise allikas, Prof Attila kirjatükk Sandowi sistemi õigeste
tarwitamistest, Alastifurnimine, Sandowi harjutused naisterahwastele,
Sandowi harjutused lastele, Sandowi harjutused närwinõrkadele ja were-
waestele.

Sandowi sistem pikendab elu! Keha liigutamise abil lähewad li-
hakled tugewamaks, sitkemaks ja painduwamaks, Sandowi harjutused
karastawad keha, edendawad olustewahetust ja sellest tuleb harjutajale
terwis, jõud ja ilu, kaowad peawalu, roidunud olek, ärewus, tööpõlga-
mine, halb tuju, tahte- ja unepuudus. Sandowi sistem kofutab närwiisi,
füdant, kopju ja seedimiseorganilid ning annab wärsket elujõudu, lõbu-
meele, lihwaka keha ja tugewa mulkljõu.

Wäljamaal, iseäranis Inglismaal, kus kehakarastamise peale nii
suurt rõhku pandakse, et keegi teadufemees paar aastat tagasi tõendada
wõis, et praeguse aja inglane kümne aasta wõrt noorem ja terwem
wälja näha, mis eelmise rahwapõlwe seltsamal ajal, seisab Sandowi sis-
tem esimesel paigal. Londoni uhkemas linnajaos, Piccadillys, on koguni
suur kool siste seatud, kus meeste- ja naisterahwaid Sandowi harjutuste
abil terweteks ning keha poolest ilufateks inimesteks kaswatatakse. Ame-
rikas on Sandow juba mõnda aastat kodu ja Saksimaal soowitawad
arstid feda kõnetundides ning arstlikes ajakirjades. Loodetawaste ei jäta
ta ka meil Eestis oma wõidukäiku tegemata.

Saada wõib Sandowi sistemi igalt raamatukauplustest. Ladu ja
ja adreis kirjalistele tellimistele on:

„Kunsti ja Teaduse“ kirjastus,

Tallinnas, Brokumägi, Selsbergi ja Tetermanni trükikoja kontor.

Roduwabrifant.

===== Špetused, =====

fudaš igauks ise kodusel wiisil kõiksuguseid lõhnaseepisi, iluküünlaid, lõhnaõlisi, tintisi, wiksisi, wärwisi, weinisi, rummi, likõrissi, ſhampanjerit, eſſentsisi, ekstraktisi, tärklisi, kirjalakki, õlut, hambapulbrisi, juufſeõlisi, galosſide parandamiſe waiku, ilmaſlaaſisi, äädikat, limonadi, kwaſſi, kohwi, lõhnapulbrisi, araki, beitsi, habemewiksisi jne. walmiſtada wõib. Peale ſeda hulk kaſulikka õpetuſi põllumeeſtele, käſitööliſtele, aednikkudele ja perenaiſtele.



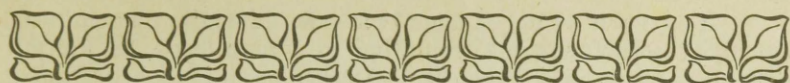
Tallinnas, 1911.

„Kunsti ja Teaduse“ kirjastus.

Felsbergi ja Determanni trüft, Tallinnas.

i 27107231

TARTU ÜLKOOLI
RAAMATUKOGU



1. Äädikas. Dr. Haenle on juba 30 aastat äädikat ise valmistanud ja selle aja jookkul äädika paremaks tegemiseks mitmed katsed ette võtnud ning mitmed aparadid välja arvanud, kuni ta viimaks kõige lihtsama valmistamismeetodi üles leidis. Selle meetodi järel valmistab ta juba 10 aastat kõige peenemat äädikat, mida lõhna poolest kõige paremaks viinaäädikaks võib pidada. — Selleks tarvitatakse kaht ankrut, üht valmistamiseks, teist alalhoidmiseks ja mõlemad peavad tammepuust tehtud ning raudvõrkudega kinnitatud olema. Esimesel ankrul on eelmisel põhjal, kraaniist otsejoones üleval pool, 1—1½ tolli nurdest alamal, avaus, mis õhuauku aset täidab ja läbi mõõtes ½ tolli suur on. Mõlemad ankrud pandakse keldrisse, mida talvel soojaks võib kütta, kindlaste paigale seisma. Kõigepealt täidetakse esimene ankur kuni õhuaukuni õige hea äädikaga, mida umbes 15 toopi võetakse. See äädikas ei tohi aga puhastatud puuäädikat sisaldada, nagu harilikult, sest et puuäädikas pärisäädika tekkimisele takistuseks on. Äädikas lastakse 14 päeva rahulikult seista, nii et ta puu praolestesse hästi sisse imbub, võetakse siis 4 toopi pealt ära, mis teise, tagavara-ankrusse pandakse ja kallatakse nende 4 toobi asemele niisama palju keeva vett, millele 12 untsi puskarita piiritust juurde on lisatud. 2—3 nädala pärast võetakse jällegi 4 toopi vedelikku, mis niisamuti eelpool nimetatud tagavara-ankrusse kallatakse ja pandakse selle asemele jällegi keeva vett ja piiritust. Niiviisi korratakse seda tegevust iga 14 päeva järel. Suurem hulk äädikat edendab piirituse ümbermuutumist, ilma et waja oleks kõrgema temperatuuri eest hoolitseda, nagu seda äädikawabrikutes tarvis on. Haenle praegune äädikapõhi seisab juba 5 aastat, ilma et tal waja oleks olnud seda kudagi muuta. Kui seda äädikat täieste viinaäädika sarnaseks tahetakse teha, siis võib wähe wiinakivi seal sees ära julatada, ja äädikat kõrvetatud suhkruga või räga-lehtedega (Malve) wärwida.

Teine walmista mišewiis: Wõetakse 2 naela mett, $\frac{3}{4}$ naela peenekšõõrutud wiinakiwi ja 3 toop ihead, terawiljast põletatud wiina ning pandakse need ained weerandämbrilise ankrufiše; ankur täidetakse selle järele wihma- wõi feedetud kaewuweega täis ja lastakse soojas kohas 3 kuud rahulifelt seista. Pärast jeda wõib ankrust igal kuul 7 toopi kõige paremat äädikat wõtta, mille asemele aga jälle $\frac{1}{2}$ toopi terawiljast põletatud wiina ja tarwiline hulk leiget wihmawett panema peab.

2. Äädikas (würts-). Pudeli fiše pandakse: 8 loodi kuimatatud foola, $\frac{1}{2}$ loodi jämedalt puruks tambitud ingweri, $\frac{1}{2}$ loodi jämedateks tükkideks tambitud nelkijid, 1 lood jämedalt puruks tambitud finepit, 4 tükki jämedalt puruks tambitud muskatpähklaid, 1 apellinifoor, $\frac{1}{2}$ loodi terweid piprateri ja 12 ära kooritud wäikest sibulat. Nende ainete peale pandakse 3 toopi wiinaädikat ja lastakse jeda segu päewa käes wõi kõeud ahjus seista ning siis ära selgida. Pärast pandakse walmis äädikas pudelitesse. Kõwaste finnikorgitult seisab see äädikas mitu aastat hea ja annab kõigile hapudele jõõkidele õrn-terawa maitse.

3. Äädikas (würtsnelgi-). $\frac{1}{4}$ naela peenekštambitud würtsnelkidele, 1 loe purukštambitud kanelicasjiale, 1 loe puruks tambitud muskatpähkli- ja 1 loe pommerantfiõditele walatakse 4 naela head puhašt äädikat ja $\frac{1}{2}$ naela fanget piiritust peale, lastakse jeda segu 8 päewa soojas kohas seista, kurnatakse ta siis läbi riide, pressitakse jäänused wälja ja kurnatakse wedelik weel kord läbi.

4. Äädikas (siinililledest). Wõetakse noori, õitšewaid, hästilõhnawaid siinililledid, nopitakse haljad diekarikad nende küljest ära, pandakse died klaaspudelisse, walatakse neile head, puhašt äädikat peale ja korgitakse pudel kõwaste finni. Sel wiil saab wäga meeldiwalt lõhnawat äädikat, millel ilus wioleti farw on. Wõne päewa pärast wõetakse died wedelikust wälja, kurnatakse äädikas ära ja hoitakse teda hästi finnikorgitud pudelites tarwitamifeks alal.

5. Äädikas (kartulitest). Selleks wõetakse külmanud kartulid, pestakse nad külma weega puhtaks ja feedetakse mingi riista sees weeauruga pehmeks; kui kartulid pehmed on, tambitakse nad puušt nuiaga pudruks. Pudrule lisatakse wäheke odratangušid wõi kroowitud linnakšeid juurde, mispeale segu sooja weega märjaks kastetakse ja pärimi abil käärima pandakse; kui käärimine lõpetatud on, pandakse wedelik hapnemiseriista fiše, lisatakse äädikat juurde ja lastakse teda kõetud toas nii kaua seista, kuni äädikas walmis on.

6. Abtiwefi on iseäraline liikõr, mida järgmisel wiilil

walmistatakse: Võetakse 8 loodi kaneliõisi, 4 loodi metsatheed, 6 loodi pommerantjikoori, 12 loodi anisiseemneid ja 12 loodi sidronikoori, valatakse nende peale 48 toopi põletatud wiina, mis 36 kraadi kange on ja lastakse seista. Walmis liõrile pandakse suhkruwett juurde, nii et ta 40 graadi kangeks jääb. Teine walmistamisewiis on järgmine: 20 toobi piirituse sisse, mis 60 kraadi kange on, pandakse üle 3 loodi kanelikoort, 2 loodi muskatidõisi, 1 lood muskatipähkleid, 1 $\frac{1}{2}$ loodi würtsnelkisi, 1 $\frac{1}{2}$ loodi eubebi, 1 $\frac{1}{2}$ loodi kardemomi ja 4 loodi kannikeste (Weilchen) juuri ning lastakse liguneda. Wedelik juurde lisatakse suhkruwett ja 1 toop kirsi-sahwti, nii et likõrihulk 24 toobi peale tõuseb; lõpeks kurnatakse wedelik läbi.

7. Akatjia-haisupulber, mida riiete- ja pesukappidesse ning kindakastidesse pandakse. Võrutakse 1 nael akatjia-õienuppusi ja 1 nael Florentsi kannikesejuuri pulbriks ja hoitakse seda pulbrit klaasides alal, millel õhukindlad klaaskorgid peal on.

8. Akafitti pehmenada. Wäärtusliste pildi- ja peegli-raamide parandamisel kui ka uute akende ettepanemisel on jagedaste waja klaasi raami seest ettewaatlikult wälja wõtta. Enamaste takistab seda tegemast kiwikõwaks kuivanud kitt. Et nüüd kitti pehmeks teha, on mitmeid abinõusid tarwitatud, millest kõige tagajärjerikkamat siin kohal kirjeldame. Uhesuurused ofad peenekstehtud punast potast ja wärsket, põletamata, niisamuti peenekstehtud lupja segatakse natukese weega hoolega pudruks ja võrutakse rohelist seepi, mida umbes neljandik osa endisest segust olgu, sinna juurde. Kui seda taignat pakfult kiti peale panna, teeb ta kiti täieste pehmeks. Tähele peab aga panema, et pehmenaw taigen kudagi pilti ega kulatud wõi muidu wärwitud raami ei puutu, sest et ta seda rikkuda wõiks. Kiwikõwa kitt läheb selle taigna all mõne tunni jooksul pehmeks.

9. Aknate külmetamise vastu soowitatakse järgmist abinõu: $\frac{1}{8}$ naela glitserini lofsutatakse ühe toobi piiritusega hästi segamine. On wedelik täieste selginud, siis võrutagu sinna sisse kastetud kšnaga aknaruutude sissemine külge hästi ära. On see sündinud, siis on aknad külmetamise, higistamise ja udusekslõõmise eest hoitud.

10. Mandilikõr. Võetakse 4 naela alandijuuri ja 12 loodi walget kaneli ning pandakse need ained 48 toobi 36-kraadilise põletatud wiina sisse ligunema. Sellele wedelikule lisatakse suhkruwett juurde, nii et ta 40 kraadi kangeks jääb. Teine walmistamisewiis on järgmine: Pandakse 1 $\frac{1}{2}$ naela alandijuuri, 8 loodi anisiseemneid ja 6 loodi leedridõisi 15

toobi piirituse jisse, mis 72 kraadi kange on, ligunema. Selle wedeliku hulka rohkendatakse suhkruveega 23 toobini.

11. **Alifantwein.** Et seda weini kunstlikul teel kokku seada, segatakse 56 toopi punast weini 20 naela walge suhkruga ja 8 naela kuiwatatud mustikatega. Seda segu lastakse waadida, mille pruundiauk kergelt kinni kaetud, 13—14 kraadi N. soojuses käärida, walatakse weini 8 päewa pärast waikemasje waati selguma ja täidetakse ta sealt siis pudelitesse.

12. **Allimet** on jook, mida järgmisel viisil valmistatakse: Ühe pudeli punase weini juurde lisatakse 1 nael suhkrut, natuke muskatiidijii, kaneli, koriandert ja mõned loorberilehed. See segu aetakse õõguwate süte peal tugewaste keema, kiiudatakse põlema ja lastakse teda nii kaua põlema, kuni ta ise ära kustub. Siis joodakse seda wedelikku soojalt.

13. **Angola flanell, selle valmistamine.** Nimetatud flanelli valmistamise peale wõtsiwad omal ajal wabrikandid Pagan ja Williams patendi. Patendikirjelduse järele on selle flanelli lõng 1 raskusejaost willadest ja $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ raskusejaost puuwillast koos, mis hundimasinast läbi lastakse ja kerasse aetakse. Kera-willadest kedratud lõng kootakse kangaks, mis flanelli moodi wälja näeb, odaw ja wastupidaw on ja wähe kokku läheb.

14. **Aniliin (punane).** Kui anilin peenisejeks pulbriks tõugatud indigoga segatult kuni anilini keemispunktini palawaks aetakse, siis oksideerib anilin indigo kulul ja tekkivad anilinpunane ja walge indigo. Indigo sulab anilini sees weidi ülesse ja see segu läheb ruttu wioletikarwaliseks, kuna walge indigo jälle siniseks läheb.

15. **Anilin (hall, agentine).** Anilinroheline valmistamise juures tekitab siniwioleti-karwaline pära, mille naelast $\frac{4}{4}$ naela rohelist saab. Selle pära sees on weel wäawelt alawäawelhapu natroniga segatult; see sulatatakse kange wäawlihappe sees ära ja kurnatakse läbi klaasitolmu wäawlist puhaks, kuna wedelikku lahjendatakse ja soodaga segatakse, mille tagajärjel ta oma kanguse kaotab. Tekkiv pära korjatakse kokku ja tuuakse müügile. Anilinhall sulab piirituses ülesse. Wärw on heledamates toonides hõbehall, kestmistes hiatsinti karwa ja tumedates anilinwioleti karwaline.

16. **Anilin (punane, raswade ja õlidega).** Et raswasi ja õlissi anilinpunasega ühendada, nimelt wärmimise otstarbeks, lahutatakse ostuteel saadud sugimwärwist rosanilin lahjendatud natronilehelisega soendates wõi ammoniakuga kokku sulatades wälja, pestakse, kuiwatatakse seda ja pandakse ta õlihappe wõi sulawa stearinhappe jisse, niikaua kui see weel teda natuke üles sulatab. Õlihappe rohke eest tuleb hoida, kui wär-

nitsa peale wärwida waja on, sest et selle läbi kuivamine pikale läheb. Olihapu ja stearinhapu rosanilinil sulawad kergeste raswade ja õlide sees ära ja üsna wäikene osa sellest wärwist teeb nad helepunaseks; kui linaõli-wärnitsat wärwida tuleb, siis peab see tinast waba olema. Rahjuks läheb punase wärwi helgist raswades ja õlides palju kaotfi ja wärw muutub üsna finiseks. Rõige paremine seisab ta linaõli-wärnitsaga. Stearin- ja parafinküünalde wärwimiseks see wärw ei sünni.

17. Anilin (sinine, wärwimiseks ja trükkimiseks). Selle wärwimiseks segatakse tutaw anilinpunane, mis harilikul wiisil puhastatud on, niisama raske anilinosaga. Seda segu keedetakse 5 kuni 6 tundi 155 ja 180 kraadi (Celsius) palawas, nimelt wõimalikult 165 kraadi C. ligidal. Wedelik läheb wioleti karwa; sellele lisatakse siis wee- ja soolahappe segu juurde ja keedetakse teda niikaua, kuni ta täieste puhastatud on. Ühe jao wioletikarwalise segu peale wõetakse 10 kuni 12 jagu soolahapet ja tehtakse see rohke wee abil lahjaks. Ülelignee osa anilini ja anilinpunast, mis eelmise tegewuse juures ümbermuutmata jäi, sulab selle läbi üles, kuna wioletikarwaline pära järele jääb. See sulab täieste üles alkoholi, äädikahappe, puupiirituse sees ja keewas wees, mis äädikahappega wähe hapuks on tehtud. Rõiki neid ülesfulatuji wõib otsekohe wioletikarwa wärwimiseks tarwitada. Sinise wärwiolluse saamiseks keedetakse wioletiwärwi mitu korda lahjendatud happega (10 jagu harilikku soolahapet 100 jao wee peale), ja pestakse siis keewa weega wälja. Seda wäljakeetmist korratakse nii sagedaste, kuni wärwiollus puhast sinine näitab olewat; tal on siis wäga ilus wäseläige. Et seda wärwi wärwimiseks tarwitada, on waja teda kange äädikahappega, alkoholiga wõi puupiiritusega üles fulatada ja tarwiliku osa weega lahjendada. Wedelikudel, mis wioletiolluse juures soolahappega ja weega töötades saadi, on soolahapu anilini ja anilinpunast sees. Anilini saab nende seest kätte, kui soolahapu anilin ja anilinpunane mingi alkali juurdeliseandusega põhja lastakse langeda.

18. Anilin (punane, arsenhappega). Destilliraparadi jisse pandakse 12 jagu arsenhapet, 10 jagu anilini, 12 jagu wett ja aetakse see segu wähehe tule peal palawaks. Umbes 90 kraadi, Celsiusi järele, palawuses läheb segu sulaks, kuna 120 kraadi Cels. juures suur osa anilini wärwiolluseks muutub. Üle 160 kraadi Cels. ei tohita wedelikku palawaks minna lasta ega ka keetmiseaega üle 4—5 tunni pikendada. Nüüd tuleb kõwa arsenik ära eraldada. Sels otstarbeks tehtakse toores produkt pulbriks, walatakse ta kange soolahappega üle ja lahjendatakse seda weega, mille järele selge fulatis sööwa natro-

niga täidetakse. Wärmioollus langeb põhja, kuna arsenik alkali jisse ülesfulatatum jääb. Pärast hoolkat külma weega wäljapese mist kurnatakse wedelik läbi. Teine walmistamisewiis on see, et toores produkt wee sees kustutatud lubja leotises ülesfulatatakse ja wedelikule äädikahapet wõi wiinakiwi-hapet juurde lisatakse. Selle läbi sulab wärmioollus üles, arsenik ei sulaga mitte ja ta kurnatakse wedeliku seest wälja.

19. Anilin (roheline). Seda walmistatakse järgmisel wiisil: 150 grammi kristalliseritud wäwlihapu rosanilini sulatatakse 450 grammi külma, lahjendatud wäwlihappe sees üles (3 jagu hapet ja 1 jagu wett). Kui see on sündinud, lisatakse sellele 225 grammi aldehüdi juurde. Rogu wedelik aetakse wee sees palawaks, wõetakse aegajalt tilgate wedelikust ja pandakse wähe hapusse wette. Kui sealjuures weji sügawrohelisteks läheb, jätakse soendamine järele ja walatakse wedelik 27 toobi keema wee jisse. Sinna juurde sulatatakse aegamööda 450 grammi alawäwlihapu natroni wõimalikult wäheses wees üles, lisatakse wedelikule juurde ja keedetakse mõni minut. Roheline wärmioollus jääb wedeliku jisse ja seda wõib siidi wärimiseks tarwitada.

20. Anilinwärwide walmistamine õlimaaside tarwis. Anilinwärwi wõib järgmisel lihtsal wiisil õlimaaside ja õlitrüki tarbeks walmistada: Wärm (jugin, wiolet, azulin j. n. e.) sulatatakse kõige kangema alkoholi sees üles, ja täidetakse see wedelik pulbrikstõugatud danmarwaiguga. See tinktur kurnatakse läbi ja walatakse puhtasse wõi keedufoolasesse wette, mida jissewalamise ajal ümber liigutatakse ja mida wähemalt 20 korda rohkem peab olema kui tinkturi. Wärm langeb pulbri näol põhja, mis filtrite peale korjatakse, weega wälja pestakse ja ära kuivatatakse. Wärm annab end maaguna- ning linaõliga ja õliwärnitsaga hästi peale õõruda ja sellega wõib maalida ning trükkida.

21. Arak. Kunstliku araki walmistamiseks wõetakse 7 toopi puhastatud weinipiiritust, mis kangem peab olema kui eht arak, ja lisatakse sinna juurde üks nael riisijahu ja 2 toopi wett. Segu pandakse 8 päewaks wilusse kohta seisma, mille järele ta läbi terawa otsaga koti kurnatakse ja wedelikule suhkrutinktuuri juurdeliamise abil eht araki karw antakse. Suhkrutinktuuri walmistatakse järgmisel wiisil: weerand naela suhkru üle walatakse wett ja lastakse seda wafkastrullis, mis hästi tinutatud on, üsna pruuniks keeda; see wedelik sulatatakse 2 naela kange weinipiirituse sees üles ja puhastatakse sütepulbriga ära.

22. Beits pörandate jaoks. Keedetakse $\frac{1}{2}$ naela kollast puud ja $\frac{1}{4}$ naela fernambukpuud 16 toobi seebiseetmise-lehe-

lise ja $\frac{1}{4}$ naela potasfega niitaua, kuni 9—10 toopi wedeliffu järele jääb. Arakallatud palawa keedise sees lastakse 2 loodi orleani ja $1\frac{1}{2}$ naela waha ära sulada ja liigutatakse seda segu ringi, kuni ta ära jahtub. Sel teel saadakse 9—10 pudelit pruunpunast beitsi, mida ühe juure kambri põranda jaoks aasta läbi ulatab. Põrand pühitakse iga päew harjaga puhtaks ja tõmmatakse nädalas kord niiste lapiga üle, kuna need kohad, kus peal palju käidud on, beitsiga üle määratakse ja terawa harjaga ära õõrutakse. Iga 4—6 nädala tagant tõmmatakse kogu põrand pintslil abil beitsiga kord ära ja õõrutakse kogu harjaga üle.

23. Brongss (roheline). Sulatatakse 1 lood wäste 2 loodi jalspetrihappe sees üles. Sinna juurde lisatakse 20 loodi äädikat, $\frac{1}{6}$ loodi jalmiakku ja $\frac{3}{4}$ loodi kanget ammoniakwedeliffu (Aezammoniaakflüsigkeit). See wedelit pandakse mõneks päewaks sooja kohta kergeste kinni forgitult seisma — ja siis võib teda tarvitada. Wedeliffu pandakse asjade peale ja lastakse asjad soojas kuivada. Selle järele tõmmatakse asjad õhukeselt linadliga üle ja lastakse neid jälle sooja sees kuivada.

24. Brongssitorda metallist asjadele sooja abil peale teha. Pandakse puhtaks tehtud metallasi, mida brongssitada tahetatakse, liiwa sisse ja aetatakse liiw kuumaiks. Seal sees võtab asi omale brongssitarwalise korra peale. Peab aga asja kähku liiwa seest wälja wõtma, kui soovitaw wärv asja peal nähtawale tuleb.

25. Elewandilund, mis kollaseks läinud, jälle walgeks muuta. Kollatama läinud elewandiluu läheb jälle täieste walgeks, kui ta lahja wäawlihappe sisse pandakse. Ta ei wõi sinna aga kauemaks kui 2—4 tunniks jääda. Gaasikujulise happe tarvitamine paneb elewandiluu pragunema.

Ka siis, kui kollane elewandiluu weega märjaks tehtakse ja klaasi all päikese kätte pandakse, läheb ta jälle walgeks.

26. Erilase nõelamise wastu on hea terpetini tarvitada. Kui sellega nõelatud kohta niisutada, siis ei lähe see paistesse.

27. Galosside ja gummimantlite lakk. 100 osa wiinapiiritust, 1 osa kampwerit, 16 osa gummi, 4 osa terpentini ja 1 osa suhkurt segatakse weega segamine ja hoitakse päew ning õõ soojas. Enne tarvitamist tehtakse lakk sooja abil wedelaks ja wõitakse siis pintsliga galosside wõi gummimantlite peale.

28. Galossidele läike andmiseks on kõige parem abinõu petroleum. Galosid pestagu sooja weega puhtaks, kuivatatagu nartsuga hästi ära ja wõitagu siis petroleumiga üle. Kui petroleum sisse on tõmmanud, õõrutagu galosid willase lapiga läikima.

29. Galosiliim. 50 osa gummivaiku, 20 osa kampwoli,

200 osa Prantsuse terpentini segage kokku ja galosfiliim ongi valmis.

30. **Gipsikujusid brongside.** Selleks on müügil olem, nn. rauamust väga hea; kujud saavad sellega haljaks puhastatud raua farnase värvi.

31. **Gipsikujud.** Et gipsikujudele marmori väljanägemist anda, waja neid mõnikord walge õliwärviga wärwida. Kui kujud hästi ära on kuiwanud, waja nad walge, läbipaistwa lakiga üle wõida. Laki korra all kaob õliwärwi läige ära, kujud omandawad marmorikujude karwa ja neid wõib samuti pesta kui marmorit ja portselani.

Teine wiis: Keewa wihma- wõi jõe wee sees sulatagu 2 loodi walget seepi ära ja pandagu gipsikuju selle nõrga seebivee sisse. Kui ta niiskuse sisse imenud ja jälle ära kuiwanud on, siis õõrutagu teda peenikese lõuendiga õige õrnalt. Selle läbi muutub ta kõige ilusama marmori farnaseks.

32. **Glitserin idanemise wõimu äratamiseks.** Segatakse glitserini niisama juure leige wee koguga ja liigutatakse tubliste ringi, et wedelikud hästi segamine lähewad. Siis pandakse seemned lõuendkotikefega segu sisse, kus nad 4 päewa ja ööd leos seisawad. Selle järele külwatakse seemned maha. Wanemad seemned, mis muidu idanema ei haffa, saawad sel teel jälle idanemise wõimuliseks.

33. **Glitserin-klantswiks.** Wõetakse 100 osa kondisõe-pulbrit, 50 osa glitserini, 5 osa õli ja 10 osa äädikat, segatakse need ained tubliste segamine ja õõrutakse hästi läbi. Nii saadakse hea klantswiks, mis naha hästi pehmeks teeb.

34. **Groggi (muna-) walmistamine.** Wõetakse kannutäis keewa wett, 12 loodi suhkurt, lisatakse sinna 8 klopitud munarebu ja wähehaawal $\frac{1}{4}$ kannutäit arakit wõi rummi juurde.

35. **Gummiiliim.** 5 osa gummiwairu sulatage 10 osa bensiini ja 14 osa terpentini sees ära. Sulatisega määrige kokkupandawad kohad üle. Bensiin ja terpentin aurawad ära ning gummiwair jääb kinnitawa korrana paika pidama.

36. **Sabemewiiski walmistamine.** Sulatatakse 1 nael kollast waha ja $\frac{1}{4}$ naela koduseepi kokku ja lastakse segu natukene hantguda. Siis segatakse sinna juurde: $\frac{1}{2}$ loodi bergamottõli, $\frac{1}{10}$ loodi perubalsamit ja nii palju kinrusi, et segu mustaks jääb.

37. **Sambapuhastamise-pulbrid.** 1) $\frac{1}{4}$ naela puhastatud kriiti ja $\frac{1}{4}$ naela magneesiumi segatakse kokku ning lisatakse sinna mõni tilk piparmündiõli hulka.

2) 12 solotnikku pärnasüüt õõrutagu peeneks pulbriks ja lisatagu sinna 6 solotnikku Hiina puu koort, 3 solotnikku Flo-

rentsi näälisefi, 3 solotnikku puhastatud kriiti ning 3 solotnikku kahewõrra söehaput soodat juurde.

38. **Gambatinktur õõnjate hammaste jaoks**, Dobberani õpetuse järele. Klaaspideli jisse segatagu 1 lood safraniga walmistatud opiumitinktuuri, 1 lood eetripiiritust ja 1 lood piparmündiõli.

39. **Gambawalu waigistawad tilgad**. 3 loe eetri sees sulatatakse 1 lood nelgiõli ära ja lijatatakse 1¹/₄ loodi opiumitinktuuri juurde.

40. **Hiired pelgawad karboliumi haifu ja kui nende aukudesse karboliumiga märjaks tehtud kalsjud pistetakse**, kaowad hiired ära.

41. **Hõbeasjade puhastamine**. Selleks wõetakse segu, mis 4 osast puhastatud piibusawist ja 1 osast niisama puhastatud wiinakwist koos seisab. Wõlemad osained sõelutakse hästi läbi ja segatakse kokku. Wäawlihõbeda mõjul tumenenud asju puhastatakse ennemalt äädikaga.

42. **Hõbeasju läikima puhastada**. Selleks on salmiakuwaimuga pesemine kõige lihtlabasem abinõu. Kui see ei mõju, siis walmistatagu 50 osast puhastatud weest ja wiinakwist, maarjajääst ning keedusoolast, mida igaihte üks osa wõetagu, puhta sawist poti sees keew segu, milles hõbeasju mõni minut hoitagu. Siis pestagu asjad puhastatud weega ära ja kuiwatatagu kuivaks.

43. **Hõbepaber, odaw**. Duwali walmistamise wiis. Tsinkfool (Zinnchlorür) sulatatakse foolahappega hapuks tehtud wees ära ja lastakse wee jisse pandud tsinkpleki tüki tsinki peeniseks vulbrina põhja koguneda. Mida lahjem wedelik, seda peenem saab pulber, mis weega ja wiimaks lahja äädikahappega wälja pestakse ning ära kuiwatatakse. See metallipulber segatakse gummi wõi liimiveega segamine ja wõitakse paberi peale.

44. **Hooneid (teliskiwist) niiskuse eest hoida wõib sel teel**, et ehitusekiwid, kui nad tsergelt palawaks astud on, kiwitõrwa jisse pandakse, kus tõrw kiwide jisse tungib. Kiwid jääwad murenemise ja põrutuse vastu hoopis tugewamaks ja nendest tehtud seinad ning wundamendid ei wõta niiskust jisse. Kus maapigi saadawal on, wõib ehitusekiwa wäljast poolt ka maapigiga katta, mille läbi nende wastupidawus ja niiskuse vastu seisimine weel suurenewad.

45. **Hooste puhastamise kohta annab ajakiri "Der Pferdezüchter"** (Hobusekaswataja) nõu: Hobust ei tohi mitte õõseks puhastamata jätta ja seda tööd hommi ku peale lükata. See rikub hobuse öörahja ja terwist, kui teda tolmuse, sopase ja higise nahaga õõseks talli jäetakse. Puhastamine soa ja

harjaga teeb naha augukesed (poorid) lahti. Kui puhastamine alles hommikul ette võetakse, siis on nahk hell ja augud lahti ning hobune võib tallist tülles kergeste külmetada. Kui puhastamist soa ja harjaga õhtul toimetatakse, siis karastab see hobuse keha ja annab head und: hommikul ei ole muud vaja kui pühkimist nartsuga või pehme harjaga ette võtta.

46. Humalad. Hea ja värsked humalad tundemärgid. Humalad kätivad on väikesed ja täielised; warjulehed on valkjad ja kollakad; warjulehtede ja wiljasõlmede alumised osad, mida suurestegeva klaasiga waadatagu, peavad humaladilmuga tihedalt üle puistatud olema. Terad peavad täielikud, väga kummis, peaaegu ümargused olema; nende karw olgu sironikollane. Ka humaladkätide lõhn peab tuntaw ja omapärane olema.

47. Humalad. Lihue humalate kuiwatamise abiriist. „Hohenheimer Woch enblatti“ järele tarwitatakse Hohenheimis humalate kuiwatamiseks heade tagajärgedega järgmist abiriista: Nehe alla seatakse hästi sündsalet tükk jämedat linast riidet üles (kõige kohasem on selleks mitut, umbes 2 jala laiust ja 6 jala pikkust riba tarvitada, mis sündsalet, igast küljest kinnipandud kohta asetatakse). Üleüldine pikkus olgu 40 jalga ja laius 12 jalga. Selle alla aetakse ventilatori abil nõrgalt soojustatud õhku, mida allpool olewast kütetud ruumist saadakse. Ventilator ajab õhku vastu wiktuseiswat lina, et ülemaal seiswad osad esmalt puuditatud saawad ja sealt allabeljuw õhk siis alamal olewate ribade külge puutub. Humalad võib lina peale 4—6 tolli pakuselt panna. Ümber keerata võib neid sel wiisil kummis kergeste, et ribad ükskhaawal ära võetakse, tühja ribaga kaetakse ja siis mõlemad korraga ruttu ümber pööratakse, nii et humalad uue riba peale jääwad, mis ärawõetud riba asemele pandakse. Sel wiisil kuiwawad humalad 24 tunni jooksul täieste ära, sest et 30° jõe õhk kõigest kihist läbi tungib. Sealjuures ei lähe humalad kõige paremast osast, lupulinist, midagi kaduma, sest et pööramist harwa vaja on, ja diesarjastid sealjuures kõwaste puuditada ei tarwitse.

48. Humaladkätide puudutamise traatwõrede küljes. Et humalad putukate kahjutegemise eest hoida, on keegi Berg Eugenheimis humaladkätide igakordse tarwitamise eel õletule peal hoidnud ja sellega häid tagajärgeid wõitnud. See on kergeste seletaw, sest et sellega ridwade pragude wahel olewad putukate munad ära häwitatakse. See asjalugu tõendab aga uueste, et ridwade asemel kohasem on traati tarvitada. Humaladkätide puudutamist traatwõrede küljes soowitab Zeller tungiwalt. See ei oleks mitte väga kallis, tooks aga palju kasu.

49. Humalaid aasta läbi värsked hoida. Tehtagu sedawiisi, kudas aptekrid hästi lõhnawaid taimi sisse pakivad ja ära saadawad — ning humalaid wõib läbi aasta värsketena alal hoida, halwal humalasaagi aastal ei tarwitse nende eest ülemäära hinda maksta ja nad on igal ajal tarwitamiseks enam kui kohased. Abinõu selleks on väga lihtne. Selle asemel, et humalaid, nagu harilikult, kottidesse pakkida, wajutatagu nad sealsamas, kus nad kaswawad, kohe peale kuivamisest puust kastidesse. Need pandagu õhukindlalt kinni, s. t. kõiki lõhesid ja wahesid pigitatagu pigiga wõi waiguga, nii et õhk wäljaspoolt sisse ei pääse. Rasti ärgu awatagu enne, kui humalaid pruulikotta kohe waja on.

50. Ilmaklaas. Pange pudelisse 2 solotnikku salpetrit ja 45 doli peeneks tambitud salmiatu, kallake sinna peale 15 solotnikku wiinapiiritust, jiduge pudeli suu pöiega kinni, torkage pöie sisse wäikesed augud ja ilmaklaas ongi walms. Klusa ilmaga jääwad ained pudeli põhja peale ja piiritus on selge. Wihma eel (öö ja päew) tõuseb oja paksu üles ja piiritus muutub segase. Tormi eel tõusewad kõik osad üles ja piiritus hakkab lainetama.

51. Ilmaksutajad. Werekään on palju kindlam ilma:prohwet kui kõik baromeetrid, mis ainult õhurusumist näitawad. Selge ja wäike ilmaga seisab kaan riista põhjas rahulikult kera wõi ujub pikkamisi wees. Kui wihma tuleb, siis roomab kaan riista serwa ja jääb nõnda kauaks sinna, kuni ilu ilusaks on läinud. Kise wõi maru eel jääb kaan rahutuks ja teeb wees ujudes rutulisi, korratumaid ringisi, seal juures ennaft mitmel wiisil liigutades. Sedasama tähendab ka, kui ta mitu päewa weest wälja jääb ja kartlikka, kramplikka liigutusi teeb. Külma puhkab ta, niisamuti kui selge ilmaga, rahulikult põhjas. Lumetuisku eel hoiab ta, samuti kui wihmatulekul, klaasi serwa. Klaas, milles kaani hoitakse, wõib lihtne õlleklaas olla. Tema põhja puistatakse kord ajuliinwa, täidetakse ta $\frac{3}{4}$ wõrt weega ja pandakse kaan sisse. Klaas kaetakse pealt kinni. Wett ei wahetata mitte, waid kallatakse äraauranud wee asemele ainult uut juurde.

52. Mluduse rawitsemine. Soojema aastaajaga tuleb nähtu ette, millest ilus naisterahwas hameelega midagi ei tahaks teada. Need on — päewitamine ja tedretähed. Et wiimastest lahti saada, selleks ei ole mingit kindlat abinõu olemas, neid wõib ainult wäawli-kokkuseadete abil wähendada, kuid liig kangete abinõude eest tarwis hoida. Täitsa ilmsüüta a õige odaw abinõu aga on sidronimah, mida majapidamises alati leidub. Wõtaagu weidi wäljapigistatunud sidronikoor ja

pestagu sellega õhtuti enne magamahetmist nägu. See teguviis on lihtne ja tal on head tagajärjed. Ka käed seisavad walged, pehmed ning õrnad, kui neid koduste toimetuste juures tihti sidronimahlaga õõrutakse, pealegi teeb sidronimahl walgeks ja puhastab neid igasuguse mustema töö, nagu näit. puuwilja ning kartulikoormise järele.

53. Jääd wäikete tükkidena alal hoida. Iseäranis haigusefordadel on väga tähtis et jääd wäikemate tükkidena rutulise sulamise eest wõiks hoida. Selleks pandagu jää sügawa waagna sisse ja kaetagu see taldrifuga kinni. Pandagu waagen sulepadja peale. Sel wiisil wõib wähemaid jäätükkiid ka juwel mitu päewa alal hoida.

54. Jäneste ja muude loomade eemalehoidmiseks aedadest soowitatakse aukujid maa sisse kaewata ja aukudesse kinnikaetud pottidega tapetud loomade werd panna. Weri hakkab haifema ja hais peletab loomad aiast eemale. Kui weri ära kuwab, siis waja seda uendada.

55. Jook, weini maitseline, selle walmistamine. 1) Tambitakse 30 naela walgeid ja punaseid sõstraid, 30 naela musti sõstraid ja niisama palju kirsijäi fatti, pandakse waati, keedetakse 2 naela kadakamarju 12 toobi wee sees ära, lisatakse pool naela ehk kõige rohkem nael mett sinna juure, et käärimist kiirustada ja kui see wedelik käärimine on, walatakse ta waati. Seda raputatakse 24 tunni jooksul kolm korda ja walatakse wett täis. Sel wiisil saadakse umbes 150 pudelit heamaitselist terwiselist jookki, mis täieste weinimaitselikuks jääb, kui 1 pudeli täis head Prantsuse põletatud wiina waati walatakse.

2) Odawat weinimaitselist jookki wõib weel järgmisel wiisil valmistada. Duna- ja piriikoored korjatakse kokku ja pandakse kuivama, kuni neid hea hulk kogub, mida kuibas kohas alal hoitakse. Joogi valmistamiseks pandakse need koored ühe riista sisse, walatakse wett peale ja pandakse riist parajasse sooja paita. Kui koored palju wett sisse tõmbawad, lisatakse wett juurde. Kui weinikas käärimine täies hoos on, mida lõhnast tunda wõib, siis lastakse wedelik riista seest kõik ära ja presjitakse koored kergelt wedeliku hulka wälja. Sahwt kurnatakse nüüd läbi ja hoitakse kinnistes waatides mõni aeg ettewaatlikult alal. Sel wiisil saadakse odawat, heamaitselist jookki.

56. Juukste kaswamist edendawad abinõud. Kõige parem abiriist juukste kaswamise edendamiseks on — kamm. Kui pead tiheda kammiga parajalt kõwaste mitu korda päewas kammitakse, siis õõrutakse seega nahka tugewaste; see aga suurendab were juurdewoolu ja tõstab naha toitmist. Ka juukstel

peab oma päewatöö olema, nagu inimesel eneselgi, kui nad terwed peawad olema; nende tööks on paraja juukstehulga alal hoidmine. Sellepärast on kleepiwat fastordli waja, mis juukste tööd finnitab. Aga kui neile kõwa finnisidumise ga palju ja kauatestwat tööd antakse, siis langewad nemad peast ja surewad. Kõige otstarbekohasem on juukstega jär gemisel wiisil talitada: igal õhtul enne magama heitmisst pestagu peanahka käsna abil wedelikuga, mis 5 osast weest ja 1 osast piiritusest (wõi ka rummiist, arakist, konjakist) kokku on se gatud; selle segu asemele võib ka lihtsalt wiina wõtta. Siis õõrutakse peanahka ja juukseid käterätikuga, kuni nad peaaegu kuiwaks saawad, ja siis kammitakse neid tubliste esiteks harwa ja pärast tiheda kamniga. Hommikul, kohe pärast ülestõus mist, õõrutakse peanahka parfümeritud wedelikuga, mis 5 osast raswast õlist (oliwi-, prowangsi- või mandliõlist) koos sei sab, parajal mõõdul ja kammitakse juukseid siis tiheda kam niga weel kord. Sgal lõunal kammitakse jälle juuksed tiheda kamniga tugewaste läbi, mis peanahka ühtlasi tubliste õõ runa peab. Seda abinõu peab vähemalt weerand aasta jook sul iga päew tarvitama, sest toitmise abil võib soowitawat mõju ainult wähehaawal fätte saada. Sealjuures peab terve keha terwise eest hoolitsetama, tubliste wabas õhus liikuma ja palju jooma (iseäranis wett); wiimast on sellepärast tarwis, et niiskuse wähenemine kehas ka juukseid kuiwatab, õredamaks teeb ja wälja sunnib langema. Naugad kaotawad juuksed, sest et nad alalise wäljaauramise tagajärjel kaduwa weehulga ase mele tarwilisel mõõdul uut ei muretse, mispärast nahk ja juuk sed kuiwaks jääwad; prisketel, hästi jõõnud wanafestel kas wawad juuksed enamiste edasi. Ka peanaha kõõmamine tuleb kuiwusest ja teda võib osalt jelsamal teel, osalt glitseriniga õõrumise abil kaotada. Ka tutaw cold-cream ühes glitseriniga on siin wäga kasulik. Wangu igaiüks, kellel sellepoolest abi waja on, neid õpetusi tähele.

57 Juuksekaswatomise abinõud. 1) Schweitsi rohuõli, mis juuksed kaswama paneb, walmistatakse järgmisel wiisil: Segatagu 2 untsi prowangsoõli 1 skrupli bergamottõliga ja las tagu mõlemate sees 10 grani peenekslõigatud alkannajuuri li guneda, kuni wedelik ilusa punase karwa on omandanud, mis peale ta ära kurnatagu. Seda õli kallatagu igapäew mõni tilk pühku peale ja õõrutagu temaga juukseid või paljaid kohti peas.

2) Segatakse 4 loodi Eau de Colognet, 2 drahmi His nia kärpse tinkturi, 10 tilka rosmariiniõli ja 10 tilka lawendli õli kokku ja hoitakse segu tarvitamiseks klaaside sees alal.

58. **Juukseõli.** 1) Wõetagu 3 untsi haifuta päewalille-õli, 4 drahmi wedelat haneraswa, 2 drahmi wedelat storakji, 2 drahmi munadli, 1 drahmi neroliõli, 2 drahmi ehtsat metsathee-õli, 10 grani perubalsani, 1 gran roosjõli, 2 drahmi kafaawõid, segatagu need osained pudelis segamine, lastagu segu paar tundi joojas kohas seista ja hoitagu ta siis tarwitamiseks jahedas kohas alal.

2) Walatagu 1 nael peenikest oliwiõli nn. suhkruklaasi sisse, lisatagu 12 loodi alkannajuurt juurde, kuni wedelik ilufaks tumepunafeks muutub, kurnatagu ta siis läbi kustuspaberi, mispeale juukseõli käes on, millele mõne tilga eeterlise õli (jasminiõli, nelgiõli, kaneliõli), mošchuse, ambra jne. juurdelisiamisega soovitava lõhna võib anda. $\frac{1}{2}$ naela seda juukseõli tuleb umbes 20 kop. maksma, kuna ta rohukauplustes ligi rubla maksab.

59. **Juukstewärw.** Suurem osa juuksevärwid sissaldawad tinahapet, mille mustakswärwimõju sellest tuleb, et juukste wärawel ennast tinaga mustaks wäawlitinaks ühendab. Need värwid wõiwad aga kestwa tarwitamise juures suurt kahju teha, sest et nad tinakihwtitust sünnitawad. Et sellele wastu töötada ja üleüldse tina kahjulikkumõju kaotada, võib wäawliwefinikku tarwitada. Tinapumadiga wärwitud juukseid niisutatakse täh. olluse lahja sulatiseega. Selle tagajärjel muutub kõik tina kahjuta wäawlitinaks.

60. **Käärimine.** Kui käarimisetõrre põhja lähedalt toru otsapidi wedeliku sisse pandakse ja toru otsta kahtmisetannu taoline aukline pea seatakse ja toru läbi lõõtsa wõi wentilatoriga tuult puhutakse, siis wõidakse sooja õhu sissepuhumise abil käarimist kiirustada, külma õhu abil seda aga wiivitada ehk takistada. Kui sissewoolawa õhu seltsis peene õli lõhnaga täidetud õhku käarivasse wedelikusse woolada lastakse, siis saab käarimise jook sellekohase hea lõhna ja ka maigu.

61. **Kalu sisse teha.** Angerjad, ahwenad, forellid, lõhed ja filmud wõetakse iseäraldi, mitte mitmesugused seltsid üheskoos. Kui tarwis, siis lõigatakse kaladel kõht lõhki ja teatakse nad soomustest puhtaks. Kõõid võib neile haawad sisse lõigata, neid soolata ja küpsutamiseriista peal praadida, kusjuures neid tihti puuõli wõi wõiga määratakse. Kui kalad küpsed on, lastakse nad waagna peal ära jahtuda. Pärast praadimist pandakse nad puuõli wõi wõiga ülewoitunud riista sisse. Selle põhja peale pandakse esiteks loorberilehtede, Inglise würtzi, pipra, nelkide jne. segu ja siis waheldamisi kord kalu ning teine kord würtzi. Wajutiseks pandakse kaladele ainult ülesse kaas ja midagi raskust peale. Siis walatakse neile weel paremat,

feedetud äädikat peale (nõrga äädikaga lähewad kalad halwaks), millele pealmisel korral weel puudli juurde wõib walada, et kalad paremine seisaksiwad. Niisugusel wiisil jisse tehes wõib kalu 6 kuud maitsewa ja terwislike toiduna alal hoida.

62. Kampwerijää walmistamine. 1 drahm walrati sulatakse 1 untsi mandliõliga kokku ja lisatakse sinna 1 drahm pulbriksõõrutud kampweri juurde.

63. Kanade toit. Üks kanade kaswataja juhib tähelepauemist selle peale, et mais ehk Dürgi nisu kanadele toiduseks wäga kõlblik olla. Maiji waja enne wee sees leotada ja siis mõni tund palawas ahjus kupatada. Kanad ei taha uut toitu ejiotsa heameelega wastu wõtta, aga kui nad sellega kord harjunud, siis on nad selle peale ahnemad kui muu toidu peale.

64. Kärbsed. Albinõu nende wastu. 1 nael kolofoniimi, 6 loodi siirupit, 6 loodi linaõli (ka puu- wõi tuleõli) feedetakse paksuks pudruks kokku. Selle paksu ainega wõitakse kepp üle, mis liiwaga täidetud poti jisse pistetakse. Kärbsed lendawad warsti kepi peale ja jääwad sinna kinni.

Teiseks soowitatakse järgmist otstarbekohast segu: 2 loodi kwasjiapuule ja 1 loodi purukstambitud musta piprale walatakse 3 kortlit wett peale, lastakse sellest pool osa ära keeda ja tehtakse ülejäanud osa 2 loe siirupi wõi suhkruga magusaks. Sellest magusast wedelikust walatakse natufene madala taldreku jisse ja pandakse taldreku peale tüükite suhkruga ülepuistatud kuiwatuspaberit, mis alati niiske tuleb hoida. — Niisama surmab kärbsed ka pipra- ja piimateedis, mis hästi magusaks on tehtud.

65. Kärbsewesi. Teatawaste on sellenimelisi wedelikku palju olemas, kuid need on arsenikafisaldamise pärast kardetawad, mispärast neid julgeste tarwitada ei wõi. Niisamasugune oma omaduste poolest on ka kärbsepaber. Alamalkirjeldatud kärbsewett wõib aga igati ilma hädaohuta ja kahjuta ise walmistada: 4 loodi peeneksraspeldatud kwasjiapuud ja 2 loodi jämedateks tüükitesteks tambitud pipart walatakse $\frac{1}{2}$ toobi weega üle ja lastakse pooleni kokku keeda; siis kurnatakse keedis läbi linase riide ja tehtakse 1 loe harilikku siirupiga magusaks. Tarwitamisel walatakse jeda keedist natufene madala taldreku jisse, kuhu enne tüükite suhkruga ülepuistatud jämedat kuiwatuspaberit on pandud; paber olgu alati niiske.

66. Kärbsewesi, Inglise. Selleks segatakse 2 untsi wärsket kärbseseent, 1 unts kwasjiapuud (libepuud) ja 2 supilusikatäit suhkrut wõi mett kokku, walatakse sinna 1 toop keewa wett peale, lastakse see segu üle öö seista, kurnatakse siis ära ja

lisatakse 2 supilujika-täit põletatud wiina juurde, et segu mäda-nema ei läheks. Seda wett võib terwe aasta alal hoida. Tarwitamise puhul walatakse ta madala taldreku peale, mille ääred suhkruga üle on puistatud.

67. Kartulijahu walmistamine. 1) Kõige esmalt kallatakse kartulid, mis kõigest mustast ära on puhastatud ja 4—6 filluks katti lõigatud, weega üle, mille hulka iga 100 osa peale 1 osa wäwlihapet on kallatud, ja jäetakse kartulid nõnda kauaks sinna sisse, kuni nad tärglise moodi wälja näewad, ja näppude wahel kergeste peeneks lähewad, mis 24 tunni jooksul sünnib. Järele jäänud, wäga halwaste lõhnam weji kallatakse ära ja wahetatatakse teda nõnda tihti, kuni hapu maik ära on kadunud. Kõige wiimaks kuivatatakse kartulid soojas wõi õhu käes ära ja jahwatatakse jahuks. Nõnda wiisi saadud jahu lisatakse 1 osa 3 osa nisujahu peale kookide, kimpide j. n. e. tegemise puhul.

2) Kartulid lõigatakse õhukesteks kildudeks, pandakse siis puunõu sisse ja kallatakse weega üle, millele 100 naela kohta 2—3 naela wäwlihapet juurde on lisatud. 24—36 tunni pärast kallatakse weji ära, tõstetakse järele jäänud pudru filtrisse ja pestakse seda nõnda kaua, kuni hapu kõik kadunud on. Nõnda ära pestud kartulid kuivatatakse ära ja jahwatatakse siis jahuks.

68. Kartuliõlle walmistamine. Et 100 toopi õlut saada, selleks läheb 200 naela kartulid tarwis. Kartulid waja hästi puhutaks pesta ja siis auru sees nõnda kaua keeda lasta, kuni nad lõhki lähewad. Selle järele waja nad nõnda palawalt kui wähegi võimalik pudruks tampida, pudru tinutatud katlas 160 toobi weega keema ajada ja wedelaks kõrdits ümber floppida. Kui see kõrt täielikult keeb, segatakse 12 naela kollasets kõrwetatud odralinnakseid 8 toobi leige weega meskiks ja kallatakse selle meski peale kuum kartulikõrt, misjärele segu hästi segamine liigutatakse. Nüüd lastakse wirre ära jooksta ja pandakse ta katlasse tagasi, kuhu talle 2 naela suhkurt või siirupit ja 1 nael häid humalaid juurde lisatakse ja seda tund aega hästi keeda lastakse, mispeale wirre läbi tiheda kurna jahutamise-riista sisse kallatakse. Järele jäänud rabale waja weel 10 toopi keema wett peale kallata ja sel teel saadud wedelik esimesele wedeliku juurde panna. Kui terwe wedelik kuni 15° R. ära on jahutatud, siis pandakse ta kõlbuliku nõu sisse pärmiga käärima, ja kui wahukord peale tõuseb, waja õlu pärmi pealt ära kallata ning wäikestesse ankrutesse või pudelitesse täita.

69. Keeduwilja (rohelist) talweks alal hoida. Roheline keeduwili, näit. erved ja lõigatud oad, pandakse tugewast plekist, tinutatud toofidesse ja jäetakse wiimastesse serwaft sõrme-

laiuse wõrt tühja ruumi. Riiud walatakse toofidesse puhast wett nii palju peale, et toofid täis saakiwad ja tinutatakse kaaned hoolega kinni. Riifugused kinnised toofid seatakse weepatta, milles weji $1\frac{1}{2}$ — 2 tundi hoolega keemas hoitakse. Kui mõni plekkpurk õhku wälja annab, siis awaldad see end pullide näol. Riifugused kohad tinutatakse kinni ja wiitakse purgid keldrisse, kus nad tarwitamiseks alal hoitakse.

70. Khorosjani ehk Türgi lubja walmistamine. Seda tarwitatakse moschede, weewärfide ja muude ehituste juures, kus kindlus peaaasjaks on. Tema seisab koos $\frac{1}{3}$ jämedast telliskiwipulbrist ja $\frac{2}{3}$ peenikesest, sõelutud lubjast, mis wihmaweega segi on liigutatud. Tarwitamisel pandakse lupja 5—6 tolli paksusest kiwide wahela. Khorosjani tarwitatakse Türgimaal praegu, kuid juba kõige wanematest Byzantia ehitustest ning weewärfidest wõib teda leida. Türlased õppiwad khorosjani tarwita- mist arablaseelt tundma ja need perslastelt.

71. Kingajid ja saapaid weefindlaks teha ning nende wastupidawust pikendada. Weefindlat nahka walmistatakse küll, kuid terwisele teeb see asjalugu kahju, et jalad nendes higi wälja ei saa aurata ja terwisewastases kuumuses seisawad. Zärgmine abinõu on wäga odaw, teeb saapad ja kingad täieste weefindlaks ning on ühtlasi sellepoolet kasulik, et jalgade wäljaauramine takistatud ei saa. Sulatagu metallriista sees ühepalju raswa ja kuuse- wõi männawaitu ära. Kui need ained wedelaks ja juba natukene segamine on läinud, määrtagu saapatalda ja selle ümbrust umbes sõrmefõrgusest wäikese pintsliga, mis segu jisse on kastetud. Seda tehtagu kolm korda ja pandagu kingad wõi saapad igakord päikese paistele. See toimetus wõetagu nimelt kõige palawamal kuul ette ja keeratagu saapaid tihti ümber, et päikene kõigi osade peale ühetasajelt paistaks. Kui segu pinnal läikima hakkab, siis on nahk wedelikku küllalt jisse imenud ja saapaid wõi kingajid wõib tarwitama hakata. Kui nendega wette tahetasse minna, siis peab neid selle seguga üle- ni määrima.

72. Rindaid (walgeid ning wärwilisi glasekindaid) puhastada. Wõetakse ära kooritud, keedetud ja jahtunud piima, walget seepi ja wäikene, peenikene pesuläsn. Kinnas, mida pesta tahetasse, pandakse kätte. Siis kastetasse käsna üks külg piima jisse ja õdrutakse sellega seepi. Selle järele pestakse kinnast käsnaga igalt poolt. Aegajalt pigistatakse käsn hästi wälja ja wõetasse uueste piima ning seepi. Lõpeks pandakse kinnas kuivama.

73. Rindaid pesta, ilma neid märjaks tegemata. Rindad pandagu hästi puhta lauakese peale ja õdrutagu neid wäikese

kõwa harja abil kuiwa walge sawi ja peeneks tambitud maarjajää seguga. Siis klopitagu ja harjatagu neid tubliste, et pulber pealt ära tuleks, puistatagu neile kuiwajid nisukliidid ja Hispania walget wärwi peale ning klopitagu nad uueste puhtaks. Kui nad wäga määrdinud ei ole, siis on sellest küllalt. On nad aga wäga mustad, siis puhastatagu rasw nende pealt leiwasisu ja põletatud luude pulbriga ära ja õrutagu neid flanelliga, mis maarjajää-pulbri ja walge sawiga üle on wõitud. Sel wiisil lähewad kindad ilusti puhtaks, ilma et tarwis oleks neid märjaks teha.

74. Kiri (saladusline). Wõtke kapsa-, sibula- wõi sidronimahla ja kirjutage sellega kiri walmis. Kui kiri ära on kuiwanud, saatke ta adressi järele kätte. Wastuwõtja peab kirja soendama ja kohe tulewad tähed nähtawale. Samasugune lugu on, kui kiri wafewitrioli-õli sulatisega kirjutatakse; siis saadakse soendamisel üsna mustad tähed.

75. Kirja, mis wana ja pleekinud, jälle loetawaks teha. Tehtagu kaks sulatist: esimene 1 osaft kristalliseritud oblitax (oral-) happest 50 osa destilleritud wee ja 50 osa piirituse sees ja märgitagu see A tähega ära. Teine sulatis tehtagu 1 osaft tanniniist (sapiõunte-parkhapest) 25 osa wee ja 25 osa piirituse sees ning olgu B tähega märgitud. A wedelikku määratakse pleekinud kirjale tuschipintsliga taha ja õhufeselt peale, nii et paber ainult niiskets saab. Kui wedelik ära on kuiwanud, määratakse talle B wedelikku jelsamal wiisil peale, kuid teise pintsliga, ja lastakse paber ära kuiwada. Siis wõib kirja jälle selgeste lugeda.

76. Kirjalatt, punane. Sulatatakse 13 loodi schellacki, 8 loodi Wenetsia terpentini ja 1 lood kolofoniumi üles ja liistatakse sinna juurde: 5 loodi tinnobert ja $\frac{1}{4}$ loodi talkmulda, mis terpentiniga kokku on õrutud.

77. Kirjalatt, karminpunane. Selleks wõetakse: 8 loodi schellacki, 2 loodi kolofoniumi, 4 loodi Wenetsia terpentini ja 3 loodi peeneksõõrutud karminpunast ning $\frac{1}{2}$ loodi peeneksõõrutud talkmulda.

78. Kirjalatt, kollakarwaline. Wõetakse 1 nael schellacki, $\frac{1}{2}$ naela Wenetsia terpentini, 8 lehte ehtfat lehtkulda, 2 loodi brongii ja $\frac{1}{2}$ loodi talkmulda, mis terpentiinõliga segamine on õrutud.

79. Kirjalatt, pruun. Wõetagu 15 loodi head schellacki, 8 loodi Wenetsia terpentini, 3 loodi pruuni Inglise mulda ja $\frac{1}{4}$ loodi talkmulda.

80. Kirjalatt, kollane. Wõetagu 16 loodi schellacki, 5

oodi kolofoniumi, 8 loodi Venetsia terpentini, 3 loodi kinnigakollast ja 3 loodi talkmulda.

81. Kirjalatt, roheline. Wõetagu 16 loodi tšesslaaki, 5 loodi kolofoniumi, 8 loodi Venetsia terpentini, 2 loodi kinnigakollast, 1 lood mäefiniist ja 3 loodi talkmulda.

82. Kirsipunde gummijooksu vastu aitab järgmine abinõu: Muust seep tehtagu pudrusarnaseks seguks wõitagu puitfoor selle seguga üle ja pandagu talle siis sibe peale. Selle abinõuga on juba palju kuduraid kirsipuid ära wäästetud ja lohkama aetud.

83. Kitt (kiwi). 9 naela hästi põletatud saemuruada õrutakse 1 naela silutinaga kokku ja segatakse taruõli hulga linaseemne-õliga fitteks seguks, mida kiwivageve kinnimäärinireks wõib tarwitada.

84. Kitt õhukindlaks kinnipanemiseks. Kõige esmalt sulatatakse gummiwaiku (kautschuk), mida umbes $\frac{1}{15}$ osa raswa wõi waha ilma kahjuta ära aitab sulatada, üles, liigutatakse ta hästi segamine ja suurendatakse ettevaatlikult palawust, nõnda et kunagi palju auru ei tõuse. Kui gummiwaik täieste ära on sulanud, lisatakse temale kustutatud, peeneks tolmuks sõdelatud lupja wäikeste jagude kaupa juurde, kuni gummihaig kadunud on ja selle asemel iseäralik haig sünnib. Kui kitt parajaks fitteks on läinud, wõetakse ta tulelt ära ja tarwitatakse teda niisamuti kui klaasisepa-fittigi.

85. Kitt, mis wees ja tules vastu paneb. 2 naela rööska piima tehtakse wiinaädikaga hästi wedelaks. Riipea kui piim ära on jahtunud, lüüakse sinna sisse 4—5 munawalget, mis hästi segamine on klopitud; sellejärele puistatakse wedelikusse weel peenikest kustutamata lubjatoolmu ja liigutatakse segu labidaga hästi segamine. Munawalge asemel wõib ka wärsket loomawerd wõtta. Kitt kuivatatagu õhu käes ja siis tugewas soojuses ära, mispeale ta tules ja wees vastu paneb.

86. Kitt rana kinnipanemiseks kiwi sisse. Kus sulatina ei aita, seal tarwitatagu põletatud gipfi, rauast wiilitud puru ja tugewat liimiwett.

87. Kitt peenikeste pragude kinnipanemiseks. Wõetagu postast, natuke wett ja wärsket walget juustu, mis keewa wee sees ära on sulatatud, ning aurutatagu see segu parajaks pakiks fitiks.

88. Kitt (liimi). $\frac{3}{8}$ naela wiljawiina segatakse $\frac{3}{8}$ naela weega ja lisatakse sinna $\frac{1}{4}$ nael tärklis juurde, mis enne seda peeneks on tõugatud. Siis sulatatagu 2 loodi head liimi 2 loodi wee sees üles, ühendatagu selle sulatiseega 2 loodi paksu terpentini ja kallatagu kõik see segu alalist ümber liigutades

eespool tähendatud klištrile peale. See kitt on väga asjakohane tarvitada.

89. Kitt portsellani ja klaasi tarwis. Segatagu 2 loodi pulbriks õõrutud ja põletatud austrikoori 1 loodi pulbriks taotud Arabia gummiga ja segatagu see pulber wee wõi, mis weel parem on, munawalgega paksuks pudruks. Selle pudruaga määratagu ühendatawad kohad üle, surutagu nad kokku, seotagu ümbert finni ja kuivatatagu parajas soojuses ära.

90. Kitt (portsellani-). 1) Sulatatakse kokku: 3 osa wäw-lit, 2 osa walget waiku, $\frac{1}{2}$ osa schellacki, 1 osa elemi ja 1 osa mastikfi 3 osa teliskivi-jahuga. See kitt wõitakse waremalt tules soojaks tehtud kohtade peale.

2) Weega pulbriks lahutatud lubi segatakse munawalge ja sawiga pudruks.

3) Wärsket walget juustu keedetakse nõndakaua weega, kuni ta sikkeks seguks on muutunud ja lisatagu umbes neljas osa tema raskest lubjatolmu hulka.

4) Kui õige peenikesed praod finni kittida on, siis wõetakse lubja asemel potast, kallatakse jellele natukene wett peale ja sulatatakse siis juust ära, mispeale ta tarwiliku paksuseni ära aurutatakse.

5) Peenestõugatud teliskivi-pulber ja palawaks aetud bleiweijs segatakse keedetud linadliga kange rõhumise all paksuks, sikkeks pudruks.

6) 20 osa peenikeseks pulbriks õõrutud gummi ja 80 osa alabastergipsi segatakse weega pudruks; ka wõib sinna wärwi-olluseid, nagu rauaoksiidi, ultramarini jne. jekka lisada.

7) $\frac{1}{4}$ loodi sammastala liimi kallatakse alkoholiga üle ja sulatatakse paraja tule peal ära. Selle sulatise sisse pandakse $\frac{1}{8}$ loodi mastikfi $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ loodi alkoholi sees. Wõlemate wedelikkude segu raputatakse $\frac{1}{8}$ loodi ammoniakgummiga, mis ennemalt peeneks pulbriks on õõrutud ja niiskeks tehtud, segamine. Selle järele aurutatakse segu keewa wee sees tarwiliku paksuseni ära ja pandakse klaasi sisse. Enne tarwitamist pistetakse klaas keewa wee sisse, et segu sulaks läheks.

91. Kliisterliim. Head liimi paberiribade kliisterdamiseks klaasi, puu ja paberi peale saadakse järgmisel wiisil: $1\frac{1}{2}$ loodi harilikku tisliliimi (mis päewal waremalt külma wee sees pehmeks on leotatud) sulatatakse alaliselt ümber liigutades 6 loodi wee sees ära ja aetakse keema, kuni segu wedelaks on läinud. See liim wõitagu pintsliga paberi peale ja kuivatatagu ära. Siis wõib paberit paljalt märjaks tehes hästi fleepima panna.

92. Kohw (Kölni). Wõetagu häid otre, wõelutagu nad tubliste puhteks, kõrwetatagu ära, jahwatatagu peeneks ja

pandagu kõwaste hinge alla. Nüüd pandagu katel tulele, wõetagu iga naela kõrwetatud odrade kohta 2 naela Hollandi siirupit, mille sisse 2 noaotsa-täit wiinakiwi-hapet on segatud ja keedetakse segu nõnda kaua, kuni ta üsna mustaks on läinud. Selle peale puistatakse odrad siirupi sisse ja segatakse hästi segamine; segu hoitakse alaliselt ümber liigutades, et ta põhja ei hakkaks, nõnda kaua tulel, kuni ta üsna mustaks ja libedaks läheb. Siis wõetakse ta tulelt ära, tõstetakse raswaga alt ära määritud pleki peale, lastakse külmaks minna ja tõugatakse peeneks. Nüüd on kohw-tarwitamiseks walmis.

93. Rohwipaks on wärwitud põrandate puhastamiseks hea tarwitada. Kuiw paks puistatakse põrandale ja õrutatakse kuiwa lapiga mööda põrandat laiali. Selle õrumise tagajärg on, et põrand hiilgama hakkab.

94. Kolojoniumpulak. Naudkatlas aetakse 5 naela kolojoniumi sulama ja lisatakse sulawale waigule aeg-ajalt ümber liigutades 5 naela palawat linaõli-wärnitjat selka. Siis kuumendatagu seda segu ümber liigutades nõnda kaua, kuni osained hästi segamine on läinud ja kurnatagu wedelik jahtudes ära. Nõndawiisi walmistatud, hästi läbipaistew lakk on tammepuust asjade, üleüldse kõigi peenemate puutööde wärwimiseks hea, sest et ta ilmamõjudele vastu paneb ning puukarwa näitab. Seda wärwitakse nõnda sagedaste peale, kuni puu enam sisse ei wõta. Juurdelisatawa linaõli-wärnitja hulka wõib ka kuni 8 naelani suurendada, mille tagajärjel wärnitjast weel rohkem sisse tungib.

95. Konjak, kunstlik. Selle walmistamiseks annab Macene järguist juhatus: Wiinawainu walmistatakse kunstliku konjaki jaoks puhastuse (rektifikatsiooni) teel harilikust piiritusest wõi ka — mis weel parem on — käärimise abil pruunist siirupist (melasest). Ta peab wõimalikult puhas olema, sest et wähengi osa puskarit juurdelisatawa wiina-lõhnaaine head haisu kaotada wõi vähemalt muuta wõib. Lõhnaaineks on ära-auraw wiinaõli, mida kuiwatatud wiinapärmist saadakse, kuna see 6—8 korda rohkema wee sees peeneks õrutatakse ja wähese tule peal auruks muutmise teel läbi puhastatakse. Wiinaõli lahutatakse wedelikust mitmekordse auruksmuutmise (destillermise) abil wälja. Wedelik lahutatakse mitmesse osasse, sest et esmalt nõrguwad õliosad kõige peenemalt lõhnawad ja neid sellepärast peenemate konjakifortide walmistamiseks tuleb tarwitada. Et igal wiinal, nii siis ka sellest saadawal piiritusel, oma isefugune lõhn on, siis peab wiinaõli alati niisugusest pärmist walmistama, millega järeloomataw piirituski on walmistatud. Kunstlike konjaki wärwimiseks tarwitatakse kõrweta-

tud suhkrut. Wida kauem niisugune konjak seisab, seda paremaks ning peenemaks lähewad tema lõhn ja maitse.

96. Kriiti (musta, kunstliku) walmistatakse seega, et õige peenikene süü (näituseks kindlates nõudes ärapäletatud pärnapuu) pliiatsimoodi pulkadeks factakse, need pulgad sulatatakse wahaga täidetud sawipanni sisse pandakse ja umbes tund aega paraja tule peal keeda lastakse.

97. Kuldkalade arstimine. Kuldkalad on praegusel ajal koduste akwariumide kenamaks ehteks. Tuleb ette, et kalade küljes suitsukarwa kord nähtawale tuleb ja kaladel filmad pungi paisuwad. Niisugused kalad waja ettewaatlikult kinni püüda ja teise wette panna, mis aegaste walmis on seatud. Sga toobi wee kohta tuleb tubli theelujika-täis keedusoola juurde lisada. Kui kalaid faks kuni kolm päewa selles wees hoitakse, saawad nad terweks.

98. Kuldamisi paberil ja bordidel ehtsuse poolest ära tunda. Sellel otstarbel wõetagu proowitawast paberist wäikene riba ja hoitagu seda mõni sekunt lambitule kohal, nõnda et paber võeks wõiks põleda. Kui kuld ehtsaks on, siis jääb ta sõe peale muutmata hiilguses järele, pole ta aga jeda mitte, siis läheb see aine, mis kulda ehtas, tules tõmmuks ja pudedaks. Katse juures peab selle järele waatama, et paber mitte ära ei saa suitsu jeda, sest suitsukord kataks kullakorra kinni.

99. Kullatud asjade puhastamine. Siin tuleb wahet teha tulega wõi galwaniliselt kullatud asjade ja ainult järele aimatud kuldamiste, nagu peegli- ja pildiraamide wahel. Kullatud metallide tarwis sulatatakse umbes 1 lood potast (tuhalehelise foola) wõi 2 loodi soodat wõi, weel parem, 1 lood borakfit 1 naela wee sees ära, pestakse selle sulatisega pehme pintsliga wõi pehme käsna abil kullatud asja, loputatakse ta siis puhta weega ära ja kuivatatakse wana, pehme linaseriide nartsuga kuivaks. Kui wõimalik, tehtaagu asi natukene soojaks ja õõrutagu teda õrnalt, miska kullakorra läige suureneb. Kullatud pildiraamide jne. puhastamise juures wõib ainult pehmet pintslit wõi käsna ja puhast wett tarwitada, kuna wett pintsliga õrnalt asja peale tõstetakse. Järelaimatud kuld on enamaste schellacki ja waiguwärnitsfaga üle wärwitud, mis seebiwee, sooda, potase borakfi, piirituse jne. käes üles sulab. Kui see wärnitsakord ära kaob, siis kaob ka seal all olew kulla- wõi hõbeleht. Tihti peale rikutakse ilusad kuldraamid kangete rohtudega pestes ära.

100. Kullatud raamide wärskendamise. 1/2 toobi wee sisse puistatagu wääwliõisi niipalju, et weesi kollaseks läheb. See wedelik keedetagu wiie peeneks õõrutud sibulaga ära. Tähtunud ja läbifurnatud wedelik wõitagu pehme pintsliga abil

raami peale ja lastagu ära kuivada. Mõne päeva pärast pühitagu raam õrnalt üle.

101. Kõlma tõrjumine suitsu ehk kunstliste pilwede abil. Indianlased teewad külmal ajal suure tule üles ja laowad siis niiskeid õlgi jinna peale, mille tagajärjel suured suitsu- ja auru-pilwed üles tõusewad. Need kunstlikud pilwed takistawad tõe poolest õõise õhu jahtumist ja maapinna wäljaauramist. Ka mineralõlide põletamisega on suitupilweji sünnitada katsutud, kuid see ei ole nii mõjuw kui niiskete õlgede, raagude ja ha-gude suits, millele weel wett peale pritsitakse. Sel wiisil sünnitatud suitupilwed mõjuwad niisama hästi kui loomulikud pilwed, sest et nad õhu liikuma panewad ja nõnda selle jahtumist takistawad. Tarwis on aga tähele panna, et tuli warakult tuleb põlema panna ja umbes kuni keskõhnikuni edasi kestma peab. See maksab muudugi palju waewa ja teeb kulu, kuid kasu käib sellest kahjust kaugelt üle, mis üks ainufene õõkülm wõib teha, mis terve aasta lõikuse ära rikub ja ka järgmise aasta peale kahjulikult mõjub. Suitupilwede sünnitamise juures on aga tarwis tähele panna, et tuled juba õõse tulewad üles teha, enne kui õhk nullimi jahtunud ja kuni pärast päewa tõusu peawad edasi kestma, nii et järsk õhumuudatus mitte kahju ei wõi teha.

102. Kurgitõbe takistada. See tõbi awaldab ennaft jelles, et kurgitaimede lehed ja warred ära kuiwawad ja imeuisejuured häwinewad. „Revue horticole“ soowitab selle tõwe wastu, et taimi kõhe, kui tõbi ilunub, fagedaste weega üle hakataks walama, mis tõrwatud riista sees seisnud ja tõwaloehna omandanud on. Garret soowitab tõwe wastu, et kurgitõbi mitte wäga kaua ühe ja sellejama koha peal ei kaswataks.

103. Kurnamise- (filtrerimise) pulbri walmistamine. See pulber seisab wanutusnullast (Walkererde) koos, mis ära puhastatakse peeneks tehtakse, ja süitega segatakse. Seda pulbrit tarwitatakse õlide jne. kurnamiseks ja mitmesuguste wedelikude karwa kaotamiseks.

104. Kõõnalde walmistamine kuuwajast ja kuuõlaraswast. Kuusekoore jisse lõigatakse kewadel augud, kust tõrw suwel wälja woolab ja päikese käes ära pleegib. Tõrw kogutakse kokku, sulatatakse weega wasskatla sees ära ja tehtakse hästi puhataks, kuna ta läbi jämeda linase riide kurnatakse. Kõõmaks jäädes langeb wäik riista põhja ja nüüd sõtkutakse ta hästi läbi, et weji kõik wälja tuleks, mispeale teda kõõnaldeks walada wõib. Tahtideks wõetagu lood puuwildseid lõngu, mis kõõnlaraswa ja lawendliõliga märjaks on tehtud, ja määratagu plekist

walamisewormid kuuma küünlaraswaga ära. Nüüd sulatatakse waike oma ette riistas ära ja lisatagu, labidaga alaliselt ümber liigutades, 14 naela waigu kohta 8 naela ilusat neeruraswa juurde ja kallatagu, kui mõlemad hästi segamine on liigutatud, segu läbi sooja trehtri wormidesse. Sel wiisil valmistatud küünlad näewad täielikult wahaküünalde moodi wälja.

105. **Lakeritud asjade puhastamine.** Et lakeritud asju, nagu näituseks majariistu, plekkidest puhastada, wõetagu ühe palju linadli, piiritust ja terpentini, segatagu need hästi segamine, kastetagu lapp sellele segu järele ja õrutagu temaga plekkide, nõnda kaua kui need ära kaowad; selle järele kuwatatagu plekkide kohad harilikku kuwatuselapiaga ära.

106. **Lakkwärwi (kollast)** annawad mitmed türnepuu (Rhamnus) seltsid, peale seda kollane puu (Gelbholz), wau, wärwiohakaš, wärwitamne koor jne., kuna nad, seda mööda kaš wärw heledam wõi tumedam peab tulema, potasega suuremal wõi vähemal hulgal segatakse ning kuuma maarjajää-sulatisega üle kallatakse. Türnepuu marjade kohta wõetakse kaalu järele sama palju potast ja poole enam maarjajää. Wiimane peab rauast täielikult waba olema, sest et karw nuudu rohakas tuleb. Riiske põhjakkorrale tšingilulatiiti juurde lisades wõib wärwi weel paremaks teha.

107. **Lakkwärwi (orangekollast)** saadakse sel teel, et orleani potaste lehelisega maarjajää abil sulatatakse. Harilikku kollase laki sort saadakse seega, et kollaseid lakkisid sawi, merqli wõi kriidiga segatakse; kõige paremine aga, kui 5 osa tõugatud türnepuu marju 25 kuni 30 osa weega, mille sees 2 osa maarjajää ära on sulatatud, wälja keedetakse, selge wedelik 3—4 osa peeneks õõrutatud kriidi peale kallatakse ja mõni päew seal seista lastakse, kusjuures teda mõnikord ümber liigutatagu; siis kallatagu wedelik ära, kuid põhja peale jäänud paks pestagu puhtaks ja kuwatatagu ära. Kui wärw natukene rohakas peaks wälja nägema, siis tuleb talle wähekeene põletatud ja kustutatud lupja hulka lisada.

108. **Lakkwärw (punane).** Kõige kenamad on need punase lakkwärwi jordid, mis kokusest saadakse, nõndanimetatud karminkladid. Nemad saadakse enamaste karmini valmistamisel ülejääwatest ollustest, kuna wärsked sawimullahüdrat punase sulatisega soojaks tehtakse. Lakk saab tšingilulatiisest omale tarwiku karmu.

Kaunis kena, aga palju odawamat punast lakkwärwi wõib fernambukpuu keedistest valmistada. Wõetagu fernambukpuud ja 30—40 lorda rohkest wett ning keedetagu neid, siis lisatagu kaalu järele sama palju maarjajääd kui puud on wärwiwedelikule juurde ja eraldatagu sawimuld potasega wälja, kuid mitte täie-

likult. Kui enne potafega eraldamist veel natukene tšingisulati juurde lisatakse, siis saadakse palju kenam laff. Ka kui $\frac{1}{3}$ osa wee asemel keetmise ajal äädikat tarvitatakse, saab laff ilusam, kuid alkalit läheb siis rohkem üles.

109. **Lakwärw (roheline)** walmistatakse harilikult finise ja kollase wärwi segust. Nus roheline laff saadakse otsekohe, kui 1 nael peeneks tõugatud kohwiube 10 naela wee sees ära leotatakse ja seal sees $2\frac{1}{2}$ —3 naela wafewitrioli ära sulatatakse. Selge wedelik eraldatakse lehelifega ära, kusjuures tähele panema peab, et kohwiekstrakt ülemäära jääks, et waba waseoksiidi ei eraldataks. Põhjakord, mis umbes niisama palju kaalub kui tarwitatud kohwiomad, jääb, kui teda äädikaga on pritsitud, mõneks ajaks niiskelt õhu kätte seisma, mista wärwi ilu veel enam tõuseb.

110. **Lakwärnits puu ja raudtraadi jaoks.** 12 loodi sandarakwauku, 4 loodi schellakki ja 8 loodi walget wauku sulatatakse 64 loodis 80—90° piirituses üles ja pandakse talle siis 8 loodi terpentini ja kõige wiimaks 8 loodi peenektõugatud klaasi hulka.

111. **Lammaste willa kaswamise edendamise.** Üks wana lammastepidaja soovitab järgmist abinõu lammaste willa kaswamise edendamiseks ja willa peenendamiseks: kohe peale niitmist wõitakse lambad õliga, kuhu natukene wäwlijahu hulka on lisatud, üle ja pestakse kolm päewa hiljemalt soolaweeaga puhtaks. Seega ei saadawat mitte ainult eespool tähendatud eesmärgi kätte, waid hoitawat lambaid ka kärnade ja föödikute eest. Et wiimane seletus õige on, seda on mitmel puhul tähele pandud.

112. **Liha mädanemise eest hoida.** Wõetagu wäheke wiilitud raua puru, mis muust tolmuist hästi ära puhastatagu, walatagu sellele puhast keedetud wett peale ja pandagu liha sinna üsse, nii et weji ta täieste kinni katab. (Kui haljast keeduwilja wärsket tahetakse hoida, siis wõib sedasama teha.) Et õhu ligipääsemist täieste ära hoida, walatagu weele õhukene kord õli peale. Liha, mis sel wiisil alal hoiti, leiti 7 nädala pärast karda ja lõhna poolest täieste wärsket olewat, temast sai laitmata suppi ja tal oli loomulik hea maitse. Kui alalhoitud liha wee seest wälja tahetakse wõtta, siis tarwitseb riista ainult wähe kallakile pöörata, kusjuures õli kergeste wiimase tilgani wälja woolab.

113. **Liha kõige lihtsamal wiisil wärsket hoida.** Maal ja üleüldse niisugustes kohtades, kus loomi wäga harwa tapetakse, ei ole wärsket liha mitte alati soowitawal ajal ja tarwilisel hulgal saadawal, sest et wärsket liha iseäranis palawal aastaajal ruttu halvaks läheb wõi mädanemisetapoliise lõhna

ja maitse omandab. Rõdige lihtsam abinõu liha alalhoidmiseks pikema aja jooksul on järgmine: Suured kontideta lihatiigid lõigatakse 3—4-naela raskusteks tükkideks, selle järele kui palju rooga nendest tahetakse valmistada, pandakse need tükiid puu- või kiviiristade sisse ja kaetakse ümberringi 1—2-tolli paksuse purkstantibitud, sõelutud sõekorraga kinni. Sel viisil võib liha kauem kui 14 päeva täieste värskete ja maitseva hoida. Enne söögiks valmistamist pestakse lihatiikk sõepuruft hoolega puhtaks.

114. Lihavorstide valmistamine. Raiutagu peeneks 3 naela loomaliha, 5 naela sealaha ja 2 naela seapekki, juurde lisatagu maitse järele soola, nelki, pipart. See pudru aetagu seajoolikasse ja worstid riputatagu külma kohta üles, kuid nii, et nad üksteisega kokku ei puutuks. Neid worsta tarvitatakse feedetult ja praetult.

115. Liim (auru-, wedel). F a h l i n g'i w a l m i s t a m i s e - w i i s i j ä r e l. 100 osa head Kölni liimi sulatatakse 100—110 osa sooja wee sees ära ja lisatakse pärast 5—6 osa lihtsat põletawat õli (söötweji, söötwasjer) juurde. Kui liimile Wene liimi karwa tahetakse anda, siis lisatakse talle 6 osa peenikeseks õõrutud wääwlihaput tina juurde, mida wedelikuga hästi ära segama peab.

116. Lihõrde valmistamine. Kuigi lihõrri ka ilma mingi iseäralise riistata valmistada võib, on siiski järgmise aparati tarvitamine kasulik, sest et seda aparati wäga odawalt iga plekisepa juures teha võib lasta. Aparatiks on plekktünn, mille põhja küljes trehter kurnaga seisab ja mis ülevalt kaanega kinni käib. Lihõrde valmistamine sünnib järgmiselt: Peeneks-tambitud lihõriained pandakse kurna peale ja puistatakse nende otja tükkisuhkrut. Selle järele lisatagu 1 toobi lihõri kohta 5 kuni 6 noaotsa-täit puhastatud wiinakivi (cremor tartari) juurde ja kallatagu siis piiritust tarwilikku kangust mööda pikfamiisi peale; alt wäljajooksnud wedelik kallatakse uueste läbi kurna ja seda tegewuift korratakse nõnda kaua, kuni saadus hea on. Võpeks võib lihõri põletatud suhkruga ära wärwida. D-luste wahetorda võib fergeste ise tabada ja tuleb ainult seda meeles pidada, et würtsi endid tarwitatakse ja mitte nende ekstrakti, nagu näituseks anisi-, wenkli-, köömneseemneid, kadamarju või muud, mille maitu lihõrile tahetakse anda. Anisilihõrriks wõetagu 1 lood anisiseemneid, 4 loodi suhkurt ja 1 toop kolmandiku osa weega lahjendatud piiritust. Sel viisil võib hulk lihõrfortiisi valmistada ja ainete wahetorda võib soowi järele sünnitada või muuta.

117. Lihõr (türgiwee-). Wõetakse 8 loodi Hiina keisritheed, 1 lood rohelist theed, üks lood musta fuurtiki-püskirohu

theed, 1 lood häid pärnaõisi ja $\frac{1}{2}$ loodi heinputke seemneid. Nende ainete peale kallatagu 3 toopi keewa wett, pandagu riist, kus segu on, õhukindlalt finni ja kurnatagu wiimaks ärajah-
tunud leotis läbi. Passu peale kallatagu weel kord 3 toopi keewa wett, lastagu see ära jahtuda ja kurnatagu ta rõhumise all läbi riide, mispeale wedelik eejumise leotise juurde pandakse ja seal sees 13 naela suhkurt ühes 6 toobi puhastatud piiritusega ära sulatatakse. Nüüd lisatakse segule 3 munawalge waht ja toop rööska piimakoort juurde, peale seda weel nõnda palju moschuse- ja ambrawaimu, et thee lõhn ära kaob, kuna ambrat ja moschust rohkestes olgu. Lõpeks lisatakse weel 8 loodi wanillewaimu juurde, lastakse segu 24 tundi rahul seista ja kurnatasse ta siis läbi terawa otsaga koti, milles umbes 12 naela wört taimse- ja loomariigi saaduste süü leidub. Liköri tuleb mitu korda läbi koti lasta, et ta täieste selge saaks ja kõik farwa faotaks.

118. Likör (fibe). Gentiani $\frac{1}{8}$ loodi, kirohtu $\frac{1}{4}$ loodi, hein-
putte $\frac{1}{8}$ loodi, fibeohakat $\frac{1}{4}$ loodi, kalnuust $\frac{1}{4}$ loodi, maasappi $\frac{1}{4}$ loodi, Hiina puu koort $\frac{3}{8}$ loodi, pommerantšikoort $\frac{1}{4}$ loodi, toorest pommerantši $\frac{1}{8}$ loodi, muskatpähalt $\frac{1}{8}$ loodi. Kõik osained osetagu rohupoest tangukujuliste teradena, kallatagu neile pudelitäis põletatud wiina ja pool pudelit walget weini peale ning lastagu segu 6 päewa parajel soojuses liguneda. Lignemiseks tarwitatagu 3-toobilist pudelit mis põiega pealt finni on seotud. Põie sisse torgatagu nõel et gaasid pudelit katki ei aja. Siis kurnatagu wedelik ära ja lisatagu talle soowi järele suhkrut juurde, mis walge weiniga läbi on feedetud.

119. Likör (Duranti). Selle walmistamiseks lisatakse 2 osa terpentiniwaimu ja 3 osa witriolinaftat kokku. Seda liköri wõetakse sapikiwide ärasulamiseks kaks korda päewas 10—20 tilka sisse.

120. Likör (pähkla-). 12 toorest pähalt raiutakse peeneks ja taotakse 4 loodi kanelikoort ja $\frac{1}{8}$ loodi koriandriseemneid pulbriks, kallatakse nende ainete peale 3 naela wiljamiina, lastakse seda segu 8 päewa tõmmata, kus juures teda fagedaste raputama peab, kurnatakse läbi riide ja segatakse $\frac{1}{2}$ naela weega, milles enne seda 1 nael walget suhkrut ära on sulatatud. Sellejärele kui mõlemad wedelikud hästi segamine on lõksutatud, kurnatakse ta läbi kuivatamisepaberi.

121. Likör (pommerantši-). $\frac{1}{2}$ naela pommerantšikoorti lõigatakse peenikesteks tükkideks ja 6 loodi pommerantsõunu tõugatakse jämedaks pulbriks, lastakse see segu 8 päewa $\frac{3}{8}$ naela 85° piirituse sees seista, teda sealjuures fagedaste ümber liigutades, kurnatakse wedelik ära ja presfitakse pakis wälja.

Siis sulatatakse $\frac{3}{8}$ naela walget juhkurt $1\frac{7}{8}$ naela wee sees ära, lisatakse $\frac{3}{8}$ naela piima juurde, segatakse kõik piirituseleotise ja kurnatakse segu wiimaks läbi.

122. Lilled (elawate) hoidmisest. Pudelitäie jõe wee peale wõetagu 1 lood haifuiritust (Stinkspiritus) ja pandagu lõigatud lilled otsapidi selle jisse. See sulatis hoiab lilled kolm—neli nädalat wärsked.

123. Lilled, kunstlikud. Dlus nende walmistamiseks. Leiwatoorufest, magnesiast ja peenikeseks tõugatud tärklistest tehtakse taigen. Kui see taigen ära on käärinud, on ta kunstlikude lilled ja puuwilja järeleaimamiseks üsna kohane ja wõtab hästi wärwisi külge. Wärwitakse kas indigo-karminiga, safraniga wõi mitmesuguste lakkwärwidega. Wärwide peale wärnitaks tarwitatakse gummigutti, mis alkoholi sees üles sulatatakse.

124. Limonad (pihlaka-). Kui pihlakamarjad walmis ja eimene külm neid natukene näpistanud on, wõetakse nad puu otsast maha, puhastatakse wärst ära, pigistatakse künas wõi astjas puruks, pandakse waadi jisse ja kallatakse neile keewa wett peale. Ühepäewase seisumise järele kallatakse weji ära ja täidetakse pudelitesse, kust teda tarwikorral wõtta ning juhkruga segada wõib.

125 Limonadipulber. 3 loodi wiinakivi-hapet ja 2 loodi fidroniuhkurt õõrutakse jегamine ja segatakse $1\frac{1}{2}$ naela peenikesewalge juhkrujahuga. Seda pulbrit hoitakse hästi kinni käiwades klaaspurkides alal.

126. Lõhuaõli (Eau de Cologne). 1) bergamottõli 3 loodi, feedriõli 1 lood, lawendelõli $\frac{1}{2}$ loodi, neroliõli 24 tilka, moschust 24 tilka, rosmarinõli 24 tilka, nelgiõli 24 tilka, punaheina- (thymiani-) õli 15 tilka, kaneliõli 20 tilka, moschust $\frac{1}{2}$ grani. Kõik need ained sulatatakse üksteise järele $3\frac{1}{2}$ mõõdu kõige puhutama piirituse sees ära. Etstarbekohane on, kui sinna weel umbes 20 tilka salmiakuwaimu juurde lisatakse, mis lõhna tugewamaks teeb.

2) 2 naela wõimalikult ilma weeta alkoholile lisatakse 15 tilka neroliõli, 30 tilka bergamottõli ja 5 tilka kardamomõli juurde, lossutatakse kõik hästi läbi ja pandakse mitme klaasikese jisse, mida siis hästi kinni korgitult alal wõib hoida. Et nõrk alkohol ülemal tähendatud eeterlisi õlisi igakord dieti ära ei suuda sulatada, siis on selle abil walmistatud wedelik alati tume ja segane, mida aga 85% alkoholi tarwitamise puhul iialgi ette ei tule.

127. Lõhnapadjakesed, millega pejule mee-Idiawat lõhna wõib anda. Segatakse roojilehtesid, würtsnelkijid, natukene storakfit ja ambrapulbrit kokku, wiimast wõetakse aga õige

wähe. Seda pulbrit pandakse wäikeste padjakeste sisse, mis pesu juures hoitakse ja sellele hea ning meeldiwa lõhna annawad.

128. Loomade kaitsemine kärbeSte vastu. Amerikas katsutakse weolooni seega kärbeSte vastu kaitseada, et neil iga hommikul jalad ja kõht kalaraswaga ära wõitakse. Ka see mõjub, kui hobustel riistad raswaga ära wõitakse.

129. Vooriisid, walgeid, puhastada. Pane loor walge seebi sulatise sisse ja lasse weerand tundi taja keeda. Pigista teda siis natuke sooja wee ja seebi sees, kuni ta täieste puhtaks läheb. Siis tee ta seebist puhtaks ja lasta ta puhta, külma wee sisse, milles üks tilk indigofarmini-sulatist on. Siis wala keewa wett theelujika-täie tärklise peale; tõmba loor sellest läbi ja tärgeta teda hästi. Sellejärel pinguta ta nõelte abil sirgele.

130. Lutikate vastu soowitatakse 1) kanepit tarwitada. Kanep kuivatatakse uatukene ära ja põletatakse teda siis panni peal neis kohtades, kus lutikaid leidub.

2) Kõwast piiritusest ja terpentiniist valmistatud seguga, kuhu natukene kampveri juurde on lisatud (piiritust ja terpentini olgu ühepalju), pestagu woodiisi ja majariistu, kus lutikad asuwad. Pesemist toimetatagu päewawalgel, ilma tuleta, sest et segu kergeste põlema plahwatab.

3) Hea on kurgiwesi. Dooretest kurfidest presjitud wett kallatagu woodi pragudesse ja põrandale. Kõige parem olla mädanema läinud kurfidest wälja pigistatud wesi. Niisama aidata kurgiwesi ka täiisid loomade pealt ära ajada.

131. Mahagonipuu. Wõetakse harilik puu, mille süüd mahagonipuule kõige lähemal seisawad ja wõitakse ta salpetrihapu weega üle, mis puule punaka karwa annab. Süüd sulatatakse pudelis piiritust, kaks loodi lendwa mao werd (Drachenblut) ja nõndasama palju sõehaput natroni ära, kurnatakse wedelik läbi ja wõitakse teda mitu korda peale, kuni puu mahagonipuu karwa omandab. Süilgus antakse puule lõpeks õliga.

132. Maijook. Wõetagu pihutäis *Asperula odorata* (hästi lõhnavat warjulille), 8—10 *Lanium album* (walget piimanõgest), 10 *Chilleana mille vol.* (raudrohu) lehte, 10 orjawitsa diemuppu, musta sõstra lehti ja kahe õhukefjelt kooritud apellini mahi ning koored pandakse kauji sisse, kallatakse 6 pudelit lahja Moseli wõi Rheini weini neile peale, kaetakse nõu kinni ja lastakse seda segu mõni tund tõmmata, siis kurnatakse wedelik ära, lisatakse talle 1½ naela puhastatud suhkurt juurde ja kallatakse ta pudelisse. Paljud armastawad weini sees ka warjulille ükfi leotada.

133. Maijokohw. Kõigi kohwifemikkude seas seisab mais

kohwioale kõige lähedamal. Kui mais ära kõrvetatakse, pulbriks jahvatatakse ja weega läbi keedetakse (maisi tuleb kolm korda rohkem võtta kui kohvi võetakse), siis saadakse väga hea maitse ja lõhnaga asfokohv. Kui sellele kohwile kahe osa maissi kohta üks osa päris kohvi võetakse, siis on maitse veel parem.

134. **Maijiihee.** Valge maissi pead, kuist terad wälja on nopitud, kuiwatatakse ära, lõigatakse kildudeks või tükkideks ja keedetakse hea piima ja suhkruga kokku. Zook, mis sel wiisil saadakse, maitseb ja lõhnab nagu wanille ja on arstide poolt palju soovituksi leidnud.

135. **Mandlipiim.** Selleks võetakse $\frac{3}{4}$ naela kibedaid mandliisi, 1 toop puhastatud wett, $\frac{3}{4}$ naela 60% piiritust, $\frac{1}{8}$ loodi kibemandli-õli, $\frac{1}{4}$ loodi bergamottõli, 1 lood waha, 1 lood walrati, 1 lood magusmandli-õli ja 1 lood raswa-tuumse-seepi.

136. **Marjaplekid** tulewad kergeste riide seest wälja, kui plekikohte piimaga niisutatakse.

137. **Martsiyani walmistamine.** Dõrutagu 1 nael kooritud mandliisi peeneks, lisatagu sinna juurde 1 nael farin-suhkurt, mis jahuga segamine on liigutatud, walmistatagu sellest segust tarwilikus suuruses tükid, kastetagu need munawalge- ja suhkruseguga üle ning küpsetatagu neid.

138. **Wett puhastada.** Puhastataw meji keedetakse wee sees ära, mille raskus meerasõfust $\frac{1}{3}$ wälja teeb, segatakse siis natuke paksums keedetud piima juurde ja lastakse seda segu 2—3 minutit edasi keeda. Keemisel tekib hulk ebemeid, mis wiimaks põhja waowad, kuna meji täieste ära selgub. Siis kurnatakse wiimane läbi willase riide ja lastakse parajaks paksums hanguda. 10 naela mee kohta võdetagu umbes 1 lood japidõunu. Sel wiisil läheb meji täieste selgeks.

139. **Metallisi,** mis hapete mõjul mustaks on läinud, pestagu foodaweega. 20 osa wee peale võdetagu 1 osa foodat.

140. **Rahalakk hobuseriistade ja rihmade jaoks.** Võdetagu 2 loodi head tiserilistmi, sulatatagu see wees ära ja lastagu ta tule peal wedelaks keeda. Sellejärele sulatatagu 3 loodi lihtsat seepi niisamuti jälle wee sees tule peal ära ja kallatagu ta sooja liimisolulatisse sisse. Mõlema segu sulatamiseks võetakse umbes 1 toop wett või kui liimi wiina sees ära sulatada ja weega keeta tahetakse, $\frac{3}{4}$ toopi wett ja $\frac{1}{4}$ toop wiina. Kui mõlemad sulatised kokku on segatud, lisatakse 3—4 loodi wärniitsat, mida wiina või äädika sees on leotatud, segule juurde, fuhu niisid veel 2 loodi head nisutärklisi, mis weega wedelaks tehtud ja külmalt segamine liigutatud, hulka kallatakse, mis-peale kõik hästi läbi pööratakse. Sellejärele pandakse pott se-

guga nõrga tule peale ja lastakse wedelik ära aurata. Seda segu võib ka enne äraaurutamist tarvitada või teda ahjus või päikesepaistel lamedas riistas kuivatada ja temast tähtsimefed wälada. Segu sulatatakse õlle või weega ära ja wõitakse siis õhukeselt hobuseriistade ja rihmade peale.

141. Nahkkindaid (walgeid) tuleb benjiniga puistada. Wäikesed harja või walge lapi peale walatakse tükk benjini ja õõrutakse sellega kindaid. Walge, kuiwa lapi õõrutakse kindad pärast kuivaks ja lastakse nad õhu käes tühjaks ära kuivada.

142. Näowärw (punane.) 128 gramm alkoholi (90%) 64 grammi destilleritud wett, 1 gramm karmuini, 1/2 grammi sööwat ammoniaki, 1/2 grammi Meta balsamit, 1/10 grammi offalhapi ja 3/10 grammi wäawlihaput sawinmulla sellele wärwi walnistiamiseks kofku. Kõigepealt segatakse alkohol ja wesi ühte, siis lisatakse offalhapi, wäawlihapu sawinmull ja balsam juurde. Segu soojendatakse 5—6 tundi parajalt ja lofutatakse wahetewahel, et balsam alkoholi sees täiesti ära sulaks. Sulatatud wedeliku sekka õõrutakse karmin ja ammoniak ja pandakse ta siis pudelitesse. Wärwi pandakse pintsliga peale ja ta annab näole täieste loomuliku karwa. Tal on aga siiski tee wigal, et ta nagu wärnits mõjub, ja higiaugud sawimulla mõjul wähehaawal finni ummistawad.

143. Riiskuse vastu eluruumides soowitab Baveji järgmist abinõu. Müürid wõitakse tsemendiga üle, mille kofkuseade järgmine on: 4 osa peenekstambitud klaasi, 3 osa süsa, 2 osa bimssteini, 3 osa pigi, 2 osa laewapigi, 1 osa keedetud linadli. Need ollused aetakse raudse riista sees ja ühetasases soojuses niikaua palawaks, kuni nendest ühetasane taigen tekib. Selle tsemendiga krohwitakse müürid ära ja puistatakse liiwaga üle, et sinna peale pandud lubi paremine finni seifaks.

144. Nõges — *Urtica divica* — on igaihele tuttaw umbrohi. Hästi lopsakalt kasvab ta ainult hea, wägewa maa peal. Sellepärast peab neid kohti, kus nõges kasvada armas- tab, tähtsate taimede kasvatamiseks tarvitama. Reedumiljaitaimed — peedid, peterfilid, sellerid, mündid jne. kasvawad niisuguste kohtade peal imehästi. Ka nõges on kallis taim. Noort kuivatatud nõgest ostetakse Peterburis alati hea meelega. Samuti on kasulik nõgese seemneid müügi jaoks koguda. Sookswahaiugust arstitakse ka nõgestega õõrumise abil. Keedetud wärsked nõgesed on väga terwislik toit.

145. Ohatuse wastane pesuweji. Wõetagu 6 loodi tõugatud magusaid mandliisi, segatagu need uhmri sees 2 naela wihmaweega hästi segamine ja lisutagu saadud piim läbi puhta rätiku. Müüd lisatakse 1/8 loodi benzoetinkture ja 2 loodi

wärsket sidronimahla finna juurde. See segu raputatagu hästi segamine ja wõitagu temaga igal õhtul õrna käsnaga nägu.

146. **Olekübarate pesemine.** Olekübarad wõitakse seebiga hästi sisse, õõrutakse pehme harjaga tubliste üle ja loputatakse jookswas wees seebist puhtaks. Siis pandakse märjad kübarad 6 loodist ala-wäawlihapuust natronist ja 4 funi 5 naelaft weest walmistatud sulatise sisse, mis kübaratest tubliste läbi käima peab. Sellejärele wõetagu kübarad wälja ja kallatagu sulatisele weel 6 loodi toorest soolahapet juurde, jega tagu kõik tubliste segi ja kastetagu kübarad finna sisse. Et gaas, mis nüüd tekib, ära ei saaks lahkuda, kaetakse nõu kaane wõi riidega pealt kinni. Siin lastagu kübaraid pool tundi wõi ka kauemine seista, wõetagu nad lõpeks wälja, pestagu jookswas wees puhtaks, kuivatatagu ära ja triigitagu siledaks.

Olekübarate puhastamine. Kui kübarad mitte liiaste ära pole koltunud, siis õõrutakse neid esiteks wäawlihapuga ja selle järele puhta wiina sisse kastetud nartsuga, mis peale nad ära kuivatatakse ja paremalt poolt gummiweega üle wõitakse. Dige koltunud ja määrinud kübarate puhastamiseks õõrutakse peenikest Prantsuse seepi leige weega flanellinartsu peal wahule, wõitakse kübar wahuga sisse ja õõrutakse teda nõnda kaua, kuni mustus maha tuleb. Sellejärele loputatakse kübar puhta weega ära, õõrutakse kuiwa willase lapiga üle ja wäaweldatakse ära. Peale wäaweldamist tuleb triikimine, kusjuures õhukene paberileht raua alla pandakse. Ka siis wõib gummiwett tarwitada.

147. **Õlu (lauaõlu), kunstlik.** Segatakse 4 naela jürupit ja 1 lood Arabia gunni 40 toobi keewa weega, lisatakse mõni loorberileht ja 2 loodi ingwerit juurde, lastakse seda segu weerand tundi keeda, ära jahtuda ja pandakse ta siis pärmiga käärima. Kui weel paremat õlut soowitakse, siis lisatakse wedeliku seffa natuke humalaid.

148. **Õlu (koduõlu) ilma linnakjeteta.** Wõetakse 7 toopi wett, 1 nael jürupit ja wäike peotäis soola, segatakse need ained ringi ja lastakse neid pool tundi pikkamisi wähemaks keeda. Pool tundi hiljem pandakse teise keeduriista sisse 2 toopi wett, 5 loodi Islandi sammalt ja peotäis soola, keedetakse neid tulel niisama kaua ja walatakse wedelik läbi jahusõela esimese jegu juurde. Nüüd wõetakse pada tulelt ära ja lastakse wedelik funi 28—30 kraadini (R.) ära jahtuda. Kui wedeliku peale naht tekib, siis wõetakse see kulbiga ära, lisatakse wirdele 2 lusikatait head pealispärmi juurde, kaetakse nõu fergelt kinni ja pandakse parajalt leige koha peale käärima. Käärimiseaega ei wõi ette ära määrata, see oleneb ilmast, pärmi headusest j. n. e., kuid

ta annab õllele tema omaduse. Kui liig kaua käärida lastakse, siis jääb õlu lahjaks, kui liig vähe, siis jääb temast pudelitesse pära, või ta ajab pudelid koguni lõhki. Kõige parem on, kui õlle pind faks või kolm korda nii wahtu lastakse minna, et seda kulbiga ära võib koorida. Siis seatakse õlu veel mõneks tunniks majas kõige wilumasse paika ja täidetakse ta selle järele õige wäikestesse pudelitesse, mis tublide korfidega kõwaste kinni pandakse ja püüsti keldrisse seatakse. Esimeste 8 päewa jookful ei ole see õlu joomiseks weel sünnis; alles 14 päewa või 3 nädala pärast on ta õige hea ja kui teda hoolega walmistati, nii lange, et heaste klaasis seista ei taha. Ka ei lähe ta ammugi nii ruttu hapuks kui harilik õlu, mille sarnane ta muidu on. Ta seisab 6—8 nädalat, kuna ta seistes weel paremaks läheb.

149. **Õlut Thomas Marrable wäljamõeldud wiisi järele.** Winnaksed ja humalad keedetakse harilikul wiisil koos ära. Kui wirre umbes 26 kraadi R. peale ära on jahtunud, segatakse pärmi jisse ja walatakse kõik korruga waati. Waadi kaane jisse seatakse kõwer toru, mille teine ots weeriista jisse ulatab, nii et wälimine õhk waati tungida ei saa, kuna tekiw sõhape wabalt wälja läheb. Selle priuulimisewiisi juures peetakse õllewaat 5 nädalat 12—17 kraadi R. soojuses. Sel teel jaadakse üsna hea õlu, kuid pealmised ja alumised kihid, mis jodised on, tulewad kõrwale heita.

150. **Õlu, kui see segane on, kloorida.** Segane õlu tekib, kui käärimine täieste lõpule ei ole jõudnud, sagedamine aga selle tagajärjel, et munawalge ja kleepiwad jaod mitte hästi wälja ei walgunud. Esimesel korral oli pärmi wähe jisse pandud või käärimisekoht oli rohkestes wilu; teisel juhtumisel oli keetmise juures wiga või tarwitati seal humalaid, milles liig wähe pargiollust oli. Õlut saab klooriks, kui ta hea pärmiiga uueste tubliste käärima pandakse ja kui õlu ühtlasi lahja on, wirret või siirupit või ka suhkrut juurde lisatakse.

Teine kloorimisewiis. Wõetakse peotäis soola, põletatakse seda raudlabidaga sütetule peal, segatakse toobi weega ja walatakse õlle tõrde, mille õlu kloorida tahetakse. Kui see korruga ei mõju, walatakse õlu teise tõrre jisse.

151. **Õlut, kui see hapuks läinud, parandada.** Lastakse õlu waadist tünnidesse, aetakse üks osa palawaks ja kallatakse teise hulka. Selle järele wõetakse nisujahu, segatakse seda põletatud wiinaga, purustambitud ingweriga ja pipraga ning walatakse see segu õlle jisse. Siis oodatakse, kuni õlu sellega käärimus on, mille järele õlu puhtadesse waatidesse walatakse.

152. **Õlut ja piima, mis hapuks on läinud, jälle wärste-**

maitjelijeks teha. Selleks otstarbeks walatasse mõni tilk puu-
tuba-lehelist õlle või piima sisse. Kui näha on, et piim keedes
kokku minema kipub, siis tuleb jedasama abinõu tarvitada. Et
piima või õlut hapuksminemise eest hoida, walatasse ühele või
teisele juba aegsaste natuke lehelist sisse, muidugi mitte nii-
palju, et wedelik lehelise maitu jääb. Halwaks läinud äädi-
kas saab jälle heaks, kui peenekstõugatud wiinakiwi (Weinstein)
kange äädika sees üles sulatatakse, päewa käes kuivatatakse ja
halwaks läinud äädika sisse pandakse.

153. Õlut hapuksminemise eest hoida, kui seda waadist ae-
gamööda wälja lastakse. Wõetakse peotäis puhtaid, waksapikku-
seks lõigatud õlga ja niipalju humalaid, et õlle pind nendega
kaetud jääb. Need wifatakse prundiaugust sisse ja pandakse
pruntauik iga walamise järele jälle kinni.

154. Õlu maitset, kui sellel waadimaik või muu wõõras
maik juurde on tekkinud, parandada. Pandakse ahjust wõetud
palaw odraleib waadi pruntauigu peale ja korratakse seda nii-
kaua, kuni halb õllemaik kadunud on. Niisama parandab õlle
halba maitset ka see, kui kadakamarju ja humalaid weega kee-
detakse, puhta õllega segatakse ja segu selle järele halwa õlle
sisse walatakse.

155. Orangesuhkur. 4 loodi wiinakiwi-hapet või sidroni-
hapet sulatatakse 12 loodis wärskelt presstitud orangemahlas
ära ja tilgutatakse seda sulatist 10-naelalise suhkrupea peale,
mis enne seda teraw ots allapoole on keeratud. Suhkrupea
jääb sellesse olekusse nõndakaua, kui wedelik temast täielikult
kuni terawa tipuni läbi on tunginud; siis keeratakse ta jälle
laia otja peale ja wiatse kuivama. Seljamaal wiiwil mõib ka
muid suhkruseltijisi, nagu näituseks wanille-, rooji-, maafika- ja
muid suhkruid walmistada, kuna würtfiliste olluste wee- või
piiritusesulatiifi tarwitatakse.

156. Õunad ja pirnid, kudas neid alal hoida. Õsna
walmid õunad ja pirnid paigutatakse $\frac{1}{4}$ tolli üksteisest eemale
waabatud sauepottidesse, puhta, kuiva liiwa sisse, kuna täide-
tud potis pealmise kibi peale weel $1\frac{1}{2}$ tolli paksune kord liiwa
pandakse. Need potid paigutatakse kinnikaetult kuiva, õhurikka,
wilu koha peale, kus külm nendele kallale ei kipu. Nii mõib
mitmesugusid õuna- ja pirnisortijid kuni teise aasta juulikuuni
alal hoida.

157. Badjasulgede puhastamine. 1. wiis: Sulga leotatakse
3—4 päewa nõrgas sõehapu natroni wees, kusjuures leotise-
wesi leige on. Siis pandakse sulad sõela, kus wedelik wälja
nõrgub, pestakse nad puhta weega läbi ja kuivatatakse wõr-
kude peal ära.

2) 10—20 naela puhtakspestud walgeid põllufiwikefi pandakse patta ja aetakse sütetule peal palawaks. Siis walatakse fiwikesed ruttu ühes sulgedega puhtasse kotti ja liigutatakse neid seal ringi, kuni nad ära jahtuwad. Kõige hõlpsamine toimetatakse ringiliigutamist sel kombel, et teine iifit teiseft koti otsast kinni hakkab ja kotti nende kahe wahel raputatakse ja wahel teise külje peale pööratakse. Seda liigutamist tehtagu kähku, et fiwikesed enne palju jahtuda ei jõuaks, kui nad sulgedega kokku puutuwad. Nüüd klopitakse süled kättega kohewile ja wõetakse fiwide seast wälja, mille järele nad puhtad on, sest et mustus fiwide külge jääb. Selle järele pandakse süled mõneks ajaks õhu kätte ja topitakse nad siis puhastatud padjariide wõi magadiskoti sisse. Sagedane sülepadjade wõi sulgkoti wäljakloppimime wabas õhus wõi lah-tije afna all on väga soowitaw.

158. Pähklapuud mahagonipuu karwaliseks wärwida. Et walgele pähklapuule mahagonipuu karwa anda, õrutagu seda paarajalt kange wääwlihappyega, lastagu wedelik jälle ära kuiwada, sulatagu 2 naela alkoholi sees 3 loodi kõige peenemat lendwamao werd (Drachenblut) ühes 1 loodi söehapu natroniga ära ja wõitagu see wedelik pinsliga puu peale, nõnda et ta hästi sisse tungiks. Teisekordse kuivatamise järele wõitagu puu 3 loodist kõige paremast schellackist ja $\frac{1}{4}$ loodist söehapust natronist 2 naela alkoholiga walmistatud seguga üle.

159. Pärm. N. F. Schulzi kunstpärmil walmistamise õpetus. 2 osa odralinnakse-tangujid ja 1 osa nisulinnakse-tangujid walatakse 6—8-korda suurema hulga külma weega üle, segatakse sellega hästi kokku ja lastakse 3—4 tundi seista; siis soojendatakse segu keewa wee juurdelisamisega kuni 48° f. Selle järele, kui segu kuni 18° f. ära on jahtunud, lisatakse talle raskuse järele kahekümneviies osa (ära tarwitatud tangude hulga järele) head prespärmi juurde. Käärimine tuleb pea, mida sellest tuntakse, et tangukestad peale tõusewad ja sinna ujuma jääwad. Siis korjatakse kestad ära ja walatakse wedelik läbi tiheda sõhwisõela, et kõiki kestadid wälja wõtta. Nüüd lastakse pärm ära lahkuda ja walatakse wedelik pealt ära. Põhja kogunud pärmile walatakse siis kohe weel kord puhaft wett peale, segatakse ta sellega hästi kokku, kurnatakse riista peale pandud lõuendist läbi ja lahutatakse sel wiisil pealolewast wedelikust täieste ära. Lõuendi peale jäänud pärmile lisatakse iga naela kohta 4 loodi peenelt sõelutud linnaksejahu ja tarwitamise korral iga naela kohta 14 loodi söehaput ammoniumi (Ammonium carbonic) juurde. Wiimane sulatagu enne külma wee sees ära. Lin-

nakkfeedisega segatult võib seda pärimi ka wedelama valmistada.

160. Pärim. Naela- ehk presspärimi valmistamine. 1) 1 nael feedetud kartulid, 4 loodi suhkrut ja 1 supilusika-täis õllepärimi lastakse 24 tundi käärida.

2) Võetakse $1\frac{1}{4}$ külimittu feedetud kartulid, 1 puud õlut, 3 loodi suhkrut ja ühe muna valge.

161. Pärim, kuuw. 2 loodi humalaid feedetakse tarwilise hulga weega kuni 1 naelani kokku, kurnatakse ära ja segatakse wee ja 12 loe hea pärmiga ühte ja lisatakse veel niipalju jahu juurde, et pakks pudru saab. See lastakse sooja ahju peal ferfida ja siis ruttu kas soojas ruumis või päikese käes ära kuivada.

162. Pärimi valmistamine. Teised eeskirjad selleks: 1) Segatakse kaalu järele 4 osa ruffijahu ja 1 osa suhkrut või riirupit 20—25° f. sooja weega kokku ja pandakse see ühes pärmiga või haputaignaga käärima.

2) Doorestest või feedetud kartulitest tehtakse pudru, pandakse see õllepärmiga käärima ja lisatakse natukene kriiti juurde.

3) Võetakse 1 külimit kartulid, 1 nael nisujahu, 6 naela leiget wett ja 8 loodi pärimi. Kui selle pärmiga leiba tahetakse küpsetada, lisatakse sinna juurde veel 1 lusikatäis pärimi ja 2 naela wett.

4) Võetakse 1 külimit feedetud kartulid, 2 naela nisujahu, 1 toop õlut, 2 loodi suhkrut, 6 toopi humalakeedist ja 14 loodi õllepärimi.

163. Pärimi valmistamine kunstlikult. Kui 1 nael nisujahu, 4—6 loodi suhkrut ja 2—3 supilusika-täit wärsket õllepärimi tarwilise hulga weega wedelaks taiguaks tehtakse ja paraja soojuse kätte pandakse, hakkab segu warsti käärima. Selle tagajärjel muutuvad jahu sees olevad osakesed tõsiseks pärmiiks ja selle seguga võib suuremat hulka taigat käärima panna. Pärim on omapäraline ollus, mis wedelikus leiduwatest idukestest käärimise mõjul sünnib. Suhkrusulatises, mis tarwilise osa pärimi juurdelisamiisega wähe käärima pandakse, ei teki uut pärimi, sest et sulatis idusid ei sisalda. Idu tõuseb nisujahust, kui wiimane külma weega taiguaks tehtakse, see mitte wäga tihedast linasest riidest koti sisse pandakse, kinni seotakse ja seal sees olewat taigat külma wee sees niikaua sõtkutakse, kuni wärskte weji sellest enam wäljaks ei lähe. Ollus, mis sealjuures koti sisse jääb, on wärwi poolest hallikas-kollane, lõhnata ja maitseta, keriw, sitke ja kleepiw. See ongi iduaine, mis wäheste käärimise mõjul pärmiiks muutub.

164. Beeglite puhastamine. Võetagu põletatud magneesiumi

(pulbrina) ja segatagu see benfiiniga. Mõlemaid olgu ühepalju. Selle segu jisse kastetagu puuwilla topp ja õõrutagu temaga peeglit. Kui benfiin ära on auranud, pühitagu magneesia puhta nartfuga ära.

165. Pesu, mis koltunud, jälle walgeks pesta. Petipiima lastakse mõni päew seista ja üsna hapuks minna, siis pandakse koltunud pesu sinna jisse ja lastakse seda seal tükk aega seista (peenem pesu lühemat, jämedam kauemat aega). Sellejärele õõrutakse pesu tubliste, pestakse teda seebiga leiges wees, loputatakse külma wees, wäänatakse wälja ja kuiwatatakse ära. Kui esimene kord ei aita, siis tuleb kirjeldatud tegewust korrata.

166. Pesurooste. Wäga tihti ilmub pesu peale rooste. Sulatatagu wee sees tsinkwitrioli ja kastetagu selle sulatisega plekkijid. Siis pestagu pesu puhtaks ja kupaatagu hästi läbi.

167. Pesuline, selle walmistamine. Segatakse indigo wärwi tärkliisega wõi friidiga ja lisatakse klistert juurde. Segust wormitakse pesuline-munad walmis.

168. Petroleumiplekkijid wõib willasest riidest üsna kerge waewaga wälja wõtta. Selleks ei ole muud tarwis, kui plekkide peale pakfult kartulijahu riputada ja seda seal tundi 12 seista lasta. Sellejärele pühitagu kartulijahu harjaga maha. Kui esimene kord ei aita, siis korratagu kartulijahu riputamist mitu korda.

169. Petroleumi tarwitamine pesuwee hulgas leiab wäga hea abinõuna pesu pesemise juures palju kiitust. Geskiri on järgmine: Umbes 25 toobi wee jisse pane 5 supilujika-täit petroleumi ja 1 nael tükkideks lõigatud Wene seepi, aja weel keema, pane pesu jisse, lasse seda 20 minutit keeda, wõta pesu siis jälle wälja ja pane ta palawa wee jisse. Pehelisi wõib seltsamal wiisil teist korda tarwitada. Sooja wee sees pese pesu puhtaks ja pane ta õõseks loputisewee jisse. Teisel hominikul wõid pesu ära loputada, jinetada ja kuiwama riputada. Sellest pesemisewiisist ei jää pesu külge mingisugust paha haifu, waid pesemine läheb rutemine ja pesu saab hästi walgeks. Rahkordse jarnase pesemisega wõib ta kolletanud pesu täieste walgeks teha.

170. Piimaperu mõju sigade söötmise juures on juba ammu tuttav, siiski ei ustud seda nii suure olema kui ta tõepoolest on. Uuemal ajal on aga mitmed kindlad katsed asja täitfa selgeks teinud. Nii pani üks sigadekaswataja Liidingis 15 ühte seltsi ja ühe wanust siga ühel ajal kolme jaoksse aeda, igas jaoks 5 siga ja hakkas neid nuumama:

1. jagu kaalus aeda pannes 630 naela
2. " " " " " " " 570 "
3. " " " " " " " 510 "

Õhimesele jaole anti "päewas" 15 naela feedetud kartulid, 12¹/₂ naela odratangu ja nisukliisid jinna juurde. 16 päewa pärast kaalufiwad need sead 730 naela, oliwad seega just 100 naela juurde wõtnud. Teise jao sead jaiwad muidu sellesama toidu, peale selle aga weel iga päew 20 liitrit piimaperu. Ka need sead kaalufiwad 16 päewa pärast 730 naela, oliwad seega 160 naela juurde wõtnud. Kolmas jaoškond sai sellesama toidu ja oli niisama ka 16 päewa jooksul 160 naela juurde wõtnud. Seega on 320 liitert ehk umbes 640 naela piimaperu 60 naela sealihä sünnitanud.

171. Piima proowimine. Kui järele tahetakse katsuda, kas piim wõltsitud ei ole, waja puhast sukawarras tema sisse kasta ja koha jälle wälja tõmmata. Kui warda külge piima jääb ja see pikkamisi allapoole wenib ja mitte ei jookse nagu wesi, siis tähendab, et piimas palju raswa leidub ja see wõltsitud ei ole. Wastasel korral on piim weega segatud wõi ka muidu rifutud.

172. Piparmüüdi-pastilled. 1 nael peenestambitud ja läbi-sõelutud peasuhkrut segatakse õige wäheke weega kõwaks pudruks. See pandakse hästi ületinutatud wäkke kastruli sisse, millel raudne wars olgu, lastakse ühtelugu segades wäike sütetule peal ära sulada ja kaunis kuumaks, mitte aga keema minna. Siis pandakse jinna mõned tilgad piparmüüdiõli sekka ja walatakse sellest wedelikust ümargused pätjikesed mandliõliga ülewõitnud pleki peale. Walamiist toimetatakse parema käega, kuna pahemaga aine sukandela abil ümargusteks kuulikesteks wormitakse. Kui segu wäljawalamiise juures liig wedel paistab olewat, siis lijatagu tale tule peal weel natukene peenestambitud suhkrut juurde. Kui tahetakse, et piparmüüdi-pastilled õige kanged olekiwad, siis tehtagu pätjikesed esmalt walamis, pandagu nad hästihoitawa karbi sisse ning piserdatagu alles siis mõne tilga piparmüüdiga üle, mis neiske peagi sisse imbub ja neile weel kangema maitse annab. — Kui otstarbekohast kastruli ei ole, wõib pätjikesi terawa otsaga lusikaga wormida.

173. Pitside pesemine. 6 õlleklaasi wee peale kallake 4 supilusika-täit kadakawett ja pange pitsid peale pesemist minutiks 5—6 selle wedeliku sisse. Pärast seda kuiwatage pitsid ära ja targeldage ning triikige neid. Mõnda on soovitaw ka õige peenikese pesuga ümber käia.

174. Plekid. Reheliseplekksid kaotada. Need wõetakse sel wiisil wälja, et plekitud riie maarjajää-sulatisega (1 osa maar-

jajääd 3 osa wee hulka) niiskeks kastetakse; siis pandakse niiske lõuendilapp riide peale ja hoitakse parajalt soojendatud triikraud mõned minutid seal peal. Siidi- ja willase riide jaoks tarvitatakse kangemat sulatist: 1 osa maarjajääd ja 2 osa wett.

175. Plekkisid walge pesu seest wälja wõtta. Hapuoblikad (kõige kohajemad on selleks wäikeste lehtedega joridid) tõugatakse uhmri sees puruks, pigistatakse nende mahl läbi riide, walatakse see tinataldrefu peale, pandakse plekitud riided sinna sisse ja lastakse mahl — taldrefut söepanni wõi plaadi peal hoides — ära aurata. Sel wiisil wõetakse puuwilja-, tindi-, raua- ja weiniplekkisid wälja. — Sagedaste wõetakse plekkisid ka sel teel wälja, et neid tooreste wiinamarjade mahlaga õõrutakse. Siis pestakse riidet puhta weega.

176. Plekid. Roosteplekkisid pesu seest wälja wõtta. Et sagedaste ettetulewaid roosteplekkisid wälja wõtta, mis pesu, milles nad leiduwad, inetuks teewad ja sellele peagi augud sisse sööwad, selleks tarwitatagu järgmisst kerget abinõu: Natufene Inglise joola leotatakse üles, kuid ainult mõne tilga weega, siis niisutatakse plekk selle sulatisega märjaks ja lastakse mõned minutid seista, kuna sel ajal teiste plekkidega sedasama wõib teha. Siis õõrutakse plekkikohte, niisutatakse neid weel kord ja lastakse jälle seista. Siis wõdetagu mingisugune timariis, täidetagu see keewa weega, pandagu sel wiisil kuumsaks tehtud nõu ühe wõi mitme pleki peale, wõdetagu mõne minuti pärast jälle ära ja pestagu plekid pehme weega wälja. Kui need juba väga wanad ja sellepärast wastupidawad on, siis peab seda tegewust weel kord kordama; kui aga seda ei ole, siis kaowad nad ajumise korraga ära. Hea on, kui kõik asjad, mis sel wiisil puhastatud on, ühtlasi pejusse antakse. Lindiplekkisid puhastatakse jelsamal wiisil. Roosteplekid tulewad peaaesjalikult sellest, et pejunõu witsad naeltega kinni on lõdud, mis nõu sifemusesse tungiwad ja pesu külge puutuwad.

177. Plekid. Oliwäri-plekkisid, mis afna ruutude külge on pritsinud, wälja wõtta. Kõige kohasem on selleks terpentini ja joodat ühes seebiga tarwitada. Nimelt sulatab nõndanimetatud must seep, kui seda plekkide peale määratakse ja seal mitu tundi seista lastakse, kõik oliwäri-plekid ära.

178. Plekiseep. Lõigatagu 1 nael head walget raswa-seepi õhufesteks lõikudeks, segatagu siis 1 supilusiika-täis härjajappi ja 1 munarebu uhmri sees hästi läbi ja lastagu segu 24 tundi niiskes kohas seista. Siis wormitakse temast kuulikefed, kuiwatatakse need õhu käes ära ja hoitakse tarwitamiseks alal. Kui seda seepi raswapplekkide wäljawõtmiseks riideseest tarwitatakse, siis niisutatagu plekkisid puhta, pehme weega,

dõrutagu seebikuulikestega ja pestagu nad sellepeale meega wälja.

179. Plekiseep sapiga. Seda saab, kui puhastatud sappi fibeda lehelisega valmistatakse, wõi weel parem, kui üks osa waigu= wõi raswaseepi $\frac{1}{2}$ osa puhastatud sapiga (weise sapiga) ära sulatatakse. See seep on raswaplekkide wäljawõtmiseks väga kohane, sest et ta just niisama kui sapp ifegi mõjub ja hõlpsam saada on. Ka on ta sellepoolest sapist kafulikum, et ta wedeliku wiihil laiali ei jookse ja et teda kergeste tarwilisel hulgal riide peale wõib panna, kuna wedelat sappi kergeste liig palju wõib wõtta. Muudugi ei wõi seda sapiseepi wärwide juures tarwitada, mis seepi üleüldse wälja ei kannata.

180. Plekiweji. Selleks segatakse 4 loodi kõige kangemat piiritust, $\frac{1}{2}$ loodi sidronit ja $1\frac{1}{2}$ loodi rosmariinõli ühes $\frac{1}{2}$ loodi sööwa salmiakiga klaasi jisse kokku ja hoitakse seda wedelikku nii kaua alal, kuni ta täieste ära selgib. Seda tarwitatakse, et siidi= ja willase riide seest raswa= ja õliplekkid wälja wõtta.

181. Polerimisepulber kulla ja hõbeda puhastamiseks. Belgias tarwitawad kullasepad polerimiseks järgmist pulbrit: $4\frac{3}{10}$ loodi bleiweiji, $17\frac{2}{5}$ loodi kriiti, $17\frac{1}{10}$ loodi sõhaput magnejiat, $4\frac{3}{10}$ loodi sawimulda, $2\frac{3}{5}$ loodi ränimulda, $17\frac{1}{10}$ loodi rauaoksiidi segatakse kokku. See pulber andwat asjadele toreda läike. Selleksamaks otstarbeks olewat järgmine segu kohane: $\frac{1}{2}$ naela kriiti, $7\frac{1}{2}$ loodi sawi, 4 loodi bleiweiji, $1\frac{1}{2}$ loodi magnesia alba, $1\frac{1}{2}$ polerpunast.

182. Polerimisepulber metallide jaoks. See seisab $4\frac{1}{4}$ osast rauaoksiidist ja $5\frac{3}{4}$ osast peenekstehtud puusõest koos. Selle valmistamiseks segatakse peenekstehtud puna-rauakiwi ja väga peenikeseks purustatud pärnapuu=siüt ülemaltähendatud määral kokku. Niiskes olekus dõrutakse seda segu kivi peal ja pulber on valmis.

183. Polerimisewaha. $\frac{1}{4}$ naela kollast waha ja 2 loodi kolofoniumi sulatatakse üheskoos wäikese tule peal ära, wõetakse siis segu tulelt maha ja segatakse neile, kuni jahtumiseni ümber liigutades, 2 loodi terpentiniõli sekka. Seda polerimisewaha dõrutakse willase nartsuga õige tugewaste puu peale, mille tagajärjel wiimane nagu lakeritud paistab olewat.

184. Politur mööblite polerimiseks. Sawinõu sees, wäheste tule peal ja ühtelugu liigutades, aetakse 1 korter head piiritust, 1 lood gummilakki ja 1 lood sandaraki kuumaks. Sellest sulatistest pandakse natuke willase riide rulli peale ning aetakse see pehme, külma linaõliga niisutatud lõuendiga kinni. Nüüd dõrutakse selle polituriga poleritawat puud. ringiratast.

ilma et polituri liig palju ühekorraga peale pandaks. Kui puu wedelikku jisse on imenud, õdrutakse teda piiritusega edasi. Sel viisil saab wäga ilusa ja hea polituri, mida weji ei riku, mis ei pragune ja plekkiji ei karda.

185. Pomad juukste peast äralangemise wastu. Sulatatakse 1 $\frac{1}{4}$ loodi kataowõid ja $\frac{5}{8}$ loodi kõige paremat mandliõli pikalises soojuses kokku. Põoljahtunud pomadile segatakse 16 grammi tannini ja 12 grammi puhast chinini ühes $\frac{1}{4}$ loe Kõlni weega ja 12 tilka perubalsamit juurde.

186. Pomad (roosi-). 1 nael wärsket searaswa sulatatakse 4 loe walge wahaga (suwel 5 loega) kokku; kui aine hanguma hakkab, segatakse talle 4 loodi enne soojakstetud roosiwett ning 1 lood kaneliwett ja kui ta täitsa ära on hangunud, weel $\frac{1}{8}$ loodi bergamottõli ja $\frac{1}{8}$ loodi lawendliõli hulka.

187. Pomad (punane). Sulatatakse 6 loodi wärsket, kõige paremat prowanksõli, 2 loodi walget waha ja 2 loodi walaskalaraswa portselankausi sees kokku ja wärwitakse seda segu alkannajuure tüfikestega. Siis lisatakse $\frac{1}{8}$ loodi lõhnaõli ja 10 tilka roosiõli juurde ning walatakse ta portselankruugi jisse. Kui seda segu metallist riista sees sulatatakse, siis ei ole wärw nii ilus.

188. Pomad (walge). 48 loodi wärsket, walget searaswa, 8 loodi walget waha, 16 loodi roosiõli ja 2 loodi hästi lõhnawat õli segatakse niiviisi kokku, et rasw ja waha sulatatult portselanist kausi wõi tinakatla jisse walatakse. Kui segu täieste ära on jahtunud, lisatakse roosiweti talle pikkamisi juurde, kusjuures wedelikku wahetpidamata liigutatakse. Roosiwee sees olgu $\frac{1}{8}$ loodi borakjit ära sulatatud. Wiimaks lisatakse ka lõhnaõli juurde. See pomad on lumiwalget karwa. Waha asemel võib ka 10 loodi stearini wõtta.

189. Pomad (naha kaunistamiseks). Ühepalju walaskalaraswa ja mandliõli sulatakse wahese tule peal kokku ning lisatakse sellele segule iga loe kohta 3 tilka neroliõli juurde. Enne magamahetmist õdrutagu näole ja kätele seda pomadi õige tublisse peale, pandagu kindad kätte ja pestagu käsi hommikul mandlikliidega, nagu mandliseebiga wõi mingisuguse muu peenikese seebi ja wihmaweega.

190. Pomade divine, naha kaunistamiseks. Seda Ingliis- ja Prantsusmaal wäga lugupeetud pomadi, mis aga ainult juuremal hulgal walmistamisewaewa ära tasub, walmistatakse järgmiselt: Wõetakse 12 untsi punast härjalüdi ja leotatakse seda 10 päewa puhtas kaewuwees, mida aga faks korda päewas wahetama peab. Siis pandakse üdi roosiwee jisse, lastakse ta seal paisuda ja walatakse siis kõik üheskoos

poti jisse, kuhu enne $\frac{1}{2}$ untji pulbriks tehtud benzoedüsi, niisama palju storakji ja sinilille-juuri ning 2 drahmi kaneli, jamapalju muskatpähklit ja nelkijid on pandud, mis kõik peeneks jahuks olgu õõrutud. Pott wõi — mis weel parem — kruus, kui see olemas on, pandakse pealt kohe tugewaste finni, asetatakse weega täidetud riista jisse ja pandakse juure tule peale. Kui kõik ained ära on sulanud, walatakse segu wälja ja liigutatakse teda wahetpidamata ümber, kuni ta ära jahtub. Kui seda pomadi ainult wäikesel hulgal tahetakse tarwitada, siis ei maksa katsetegemine waewa. Rahka õõrutakse selle pomadiga õhtuti.

191. Pomad (üdi-, chininiga). $\frac{1}{4}$ naela weifeüdi ja $\frac{1}{4}$ naela searaswa sulatatakse ära ja keedetakse läbi. Kui segu poolhangunud on, lisatakse talle $\frac{1}{4}$ loodi chininieksstratti juurde, mis enne 2 loe orangeõite-wee sees ära on sulatatud. Lõpüks pandagu weel $1\frac{1}{2}$ loodi mandliõli (talwel, kui pomad kõwaks kipub jääma, tarbekohaselt rohkem) juurde ja parfüümeritagu pomadi, kudas kellegi soov on.

192. Poonimisewaha ehk mööbliwiks tehtakse sel kombel, et stearinhapet niij ma juure osa terpenintiõliga segatakse. Wahagoni mööblite jaoks wõib natuke karmini juurde lisada. Waremalt tarwitati eelnimetatud otstarbeks terpentiniõli ja alkoholi sees ülessulatatud waha.

193. Põrandad, kuuselaudadest, nende wärwimine. Kui järgmisel wiisil kokkuseatud wärwiga kuuselaudadest põrandaid üle wärwitakse, on need hästi wastupidawad: 1 nael kollast puud (Gelbholz), $\frac{1}{2}$ naela ookeri, 6 loodi potast, 12 loodi kollast waha. Wärwi walmistamise eelõhtul leotatakse kollane puu 4 toobi wihmawee sees üles ja õõrutakse järgmisel päewal läbi sõela. Poole osa segu jisse pandakse wäikesteks tükkideks lõigatud waha, seatakse segu tulele ja lastagu alati ringi liigutades keema minna. Siis lisatakse potas segu jisse ja lastakse ära jahtuda. Teise poole segu sees leotatakse ooker üles ja soojendatakse seda, mille järele mõlemad segud üheskoos keema aetakse. Keemise ajal liigutatakse segu hoolega ringi ja tehakse seda ikka edasi, kuni segu jahtunud on. Uus põrand wärwitakse selle wärwiga kaks korda õhukeselt üle ja õõrutakse pärast, kui ta kuiwanud on, tugewaste üle. Tarbekorral wõib põrandat, kui tal wähe fruntwärwi on, weel kord üle wärwida ja pärast kuivamist jälle üle õõruda.

194. Põrandawiks. Sulatagu 6 loodi kollast waha ära, lisatagu sinna 8 loodi terpentiniõli juurde, segatagu kõik tubliste segamine ja lisatagu weel 2 loodi kollast ookerit ning 1 lood peenikefeks pulbriks õõrutud sandlipuud juurde. Sellest

segust aga omandab pörand iseäraliku tõmmu karwa, mis ilus pole ja sellepärast on parem sulatatud wahale ükfinda nõnda palju terpentiniõli juurde lisada kui taignafets ollufets tarwis läheb.

195. Prusfakad, abinõu nende wastu. Tarwitatagu wošworitaigent, mis raskuse järele ühepaljuse osa subkrusiirupiga lahjendatud on. Seda pandagu madala taldrekuga kusa-gile wälja wõi määratagu nendesse kohtadesse, kus prusfakad asuwad. Prusfakad sööwad seda pudru niiwõrt isukalt, et nad mõne päewa jooksul kõik ära surewad.

196. Pudelilakk (punane). 1) Sulatatakse 100 naela Amerika waiku ja 8 naela raswa kokku, sõrutakse siis 3 naela tiinoberit 1 naela naeriõliga ühte ja kallatakse see segu natuke jahtunud, sulatatud waigule juurde.

2) Sulatatakse 2 naela walget pigi, 4 naela kollast waha, 4 naela kuufewaiku, 2 naela terpentini ära ja lisatakse 2 naela punast ookerit sinna juurde.

197. Pudelilakk (sinine). Sulatatakse 10 naela kuufewaiku, 2 naela kollast waha, 2 naela terpentini ära ja lisatakse sinna 2 naela kõige peenemaks pulbriks tehtud Berlini siniist juurde.

198. Pudelilakk (kollane). Sulatatakse 10 naela kuufewaiku, 2 naela kollast waha, 2 naela terpentini ära ja lisatakse 4 naela tšingikollast juurde.

199. Pudelilakk (roheline). 1) Sulatatakse 100 naela Amerika waiku ja 5 naela raswa kokku, sõrutakse siis 3 naela Bremeni siniist, 3 naela kollast ookerit, 1 nael kriiti 5 naelas naeriõlis ära ja lisatakse see segu sulatatud waigule juurde.

2) Sulatatakse 10 naela kuufewaiku, 2 naela kollast waha ja 2 naela terpentini ära ning lisatakse neile 1 nael peeneks-tambitud Berlini siniist ja 2 naela tšingikollast juurde.

200. Pudelilakk (muist). Raudkatla sees sulatatakse 2 naela walget pigi, 4 naela kuufewaiku, 4 naela kollast waha ja 2 naela terpentini ära ja lisatakse 1 nael põletatud ele-wandilinnud juurde.

201. Puljongitahwid, nende walmistamine. Pandakse tinutatud wõi waabatud katlasse — patta — 11—16 naela jahwtiit, mitte raswast loomaliha, 8 naela wafikalaha, mõned fulgloomad, 2 wafikaljalga ja 2 naela lahja sinki, walatakse tarwiline osa wett peale ja lisatakse juurde: soola, sibulaid, peteriili juuri, sellerid, porgandid ja loorberi lehta. Lastakse segu 6 tundi keeda, kuna waht hoolega ära korjatakse. Siis walatakse keedis läbi jõhwsõela potti ja lastakse jahtuda. Nüüd wõetakse raswaford pealt ära ja lastakse jälle wedelikku niikaua keeda, kuni keedis paksu sulaliimi taoliseks jääb. Selle

järele walatakse see ollus wormidesse ja lastakse tugewaste läbitõmbawa õhuwoolu sees ära hanguda. Siis wõetakse puljongitahwliid wormide feest wälja ja hoitakse nad tarwitamiseks alal. Tarwitamise korral pandakse üks puljongitahwel keewasse wette, kus ta üles sulab, ja siis ongi hea puljong walmis.

202. **Puuschi (muna-) walmistamine.** Liiuakse 4 terwet muna ja 8 muna-rebu katla jisse, pandakse nael suhkrut, mille hulka kolme jidroni koored ära on õõrutud, juurde, klopitakse see segu wispliga hästi läbi, lisatakse 1 pudel walget weini, pool kannutäit wett ja pool kannutäit rummi wõi arakit juurde ning liiuakse wedelik pikalise tule peal wahule.

203. **Puu- ja kiwiwaapa walmistada, mis igale niiskusele wastu paneb.** Sulatakse 24 loodi kolofoniumi ära, segatakse see 48 naela raswoõliga (traaniga) ja 1 naela sulatatud wäawliga ning lisatakse lõpuks linaõliga äraõõrutud ookerit wõi mõnda muud wärwi juurde. Waapamine peab kuumalt sündima, seda toimetatakse pintsliga ja koratakse mitu korda; esimene waap peab peale selle hästi tihed olema.

204. **Puusüsi hambapulbrina, Lardneri järele.** 2 loodi puusüti ja 6 loodi walmistehitud (präpareritud) kriiti segatakse kokku. Seda segu tarwitatakse hambapulbrina.

205. **Puupolitur.** Kui harilik gunmilakk igale tiskerile tuttawal wiisil puu peale on pandud ja kestwa õõrumisega jiiiski weel soowitawat läiget ei ole saadud, wõetakse weega lahjendatud wäawlihapet ja wriititakse ennem poleritud pind sellega üle, pandakse siis peenikest puhastamisepulbert (Wieni lupja) käepäka külge ja õõrutakse sellega. Lühikese aja pärast ilmub läige.

206. **Puust asju pihastamise ja põlemise eest hoida.** Selleks tuleb puu metall-oksididega (metall-lubjaga) üle tõmmata. Näituseks tambitakse 5 naela harilikka rauaeeteid (rauaajitta) puruks ja sõelutakse läbi, segatakse 1½ naela maarjajäaga, mis niisama purukstambitud ja sõelatud olgu, hästi kokku ja lisatakse nii palju tõrwa juurde, kui selleks waja on, et segu müürisepa-pintsliga puu peale wõiks määrada. Kui esimene waapamine tehtud on, tehakse seda weel kord. — Maarjajää waba wäawlihape ühineb rauaeetedes olewa rauaga wee sees raskestes sulawaks koorikuks, mis puuasja kinni katab. Tõrwa teised osad häwinewad happe mõjul suuremalt jaolt ära, mis läbi nad põlemiseks kõlbmatakse saawad. Seda waapamist wõib aga ainult suwel ja kuiwa ilmaga ette wõtta, niisama peab waapa enne kuiwamist niiskuse ja wihma eest hoidma.

207. Puuwiljad ja marjad (sissetehtud) — kuida neid kauem alal hoida. Purgi või poti suu — kui riista sees sissetehtud puuwili, marjad või moos on — kaetakse wahapaberiga finni, selle peale laotatakse hästi wäljaleotatud põienahk, mis nii suur on kui riista suu. Selle peale puistatakse 1—1½ tolli paksune kord wärsket puusõde-pulbrit, mida umbes 4—5 nädala pärast uuendatakse. Niiviisi võib sissetehtud wil'asi 1½ aastat nende loomuliku maitse juures alal hoida. Seda abinõu võib isegi siis kasuga tarwitada, kui sissetehtud wiljad juba weidi halwaks minema on hakanud.

208. Puuwiljad ja marjad (sissetehtud), kui need hapuks minema hakanud, jälle endisesse olekusse wiia. Selleks otstarbeks keedetakse sissetehtud wiljad uueste üles, kuna iga pooltoobi oja keedise peale nootsa-täis puhastatud potast juurde lisatakse. Weidi puuwiljade endisest wäljanagemisest läheb siinjuures üiski kaduma.

209. Puuwiljad ja marjad (sissetehtud), kuida neid hallitamise ja halwaksminemise eest hoida. Selleks otstarbeks riputatakse sissetehtud wiljade peale ¼ tolli paksune kord peent suhkrut, kuna riistad muidugi wahapaberiga või põienahaga õhukindlalt finni kaetud olgu.

210. Radir- (tindi-wäljawõtmise-) pulber. Wõdetagu maarjajääd, merewaiku (bernstein), wääwelt ja salpetrit, igaihte ühepalju ja segatagu need ained pulbriks. Pehme linase nartsuga wõdetagu natukene seda pulbrit ja õrutagu siis hiljuti kirjutatud tindikirja või plekki. Nii üks kui teine kaowad sel korral paberi pealt ära.

211. Raswaplekkid paberist wälja wõtta. Riputage plekkide peale paksult kriiti, katke kriit paberilehega finni ja triikige plekkide kohta kuuma triikrauaga.

212. Raswaplekkide wäljawõtmine riidest. Kallatagu tassijäse magneesiumi ja selle peale benjini, kuni segu paksuks läheb. Segu määratagu pleki peale. Benjin aurab ära, magneesiumi võib ära pühkida ja plekid kustuvad ära.

213. Rauda või terast kokku joota. Sulatatakse sawiriista sees borakfit ja pandakse kümnendik osa salmiaki juurde. Niipea kui need ained ära on sulanud ja üksteisega täieste ühinenud, pandakse nad raudse plaadi peale ja lastakse ära jahutada. Sellele segule lisatakse siis niisama suur hulk lupja juurde. Rauda või terasetüft, mida kokku tahetatakse joota, aetakse tules esite punaseks ja lüüakse siis segu, mis enimalt pulbriks on tehtud, sinna peale. Segu sulab ja woolab nagu kirjalakk. Lüüüd pandakse murdunud tüfid jälle tulde ja aetakse

wähe palawamaks kui harilikult lakkujootmise juures, siis wõetakse nad tulest wälja ja lüüakse wasaraga üksteise külge finni. Riiud on raud pinnast täitsa tugewaste ühendatud.

214. Riidet, mis tikitud wõi kullaga koetud, pesta. Seda riidet leotatakse ainult külma wee sees ja pigistatakse ta siis wälja, ilma et teda sealjuures õrutaks wõi wäänataks, sest et selle riide lõngad weel kergemine sasti wõiwad minna kui siidiriidel. Siis tehtakse walgest Wenetsia seebiist leiget seebiwett ja pigistatakse tikitud riie seal sees weel kord wälja, pandakse jälle wärskte wee jisse ja pigistatakse ta nelja tunni pärast wälja, et kuiwama panna. Iga tehe ümber õmmeldakse linast lõnga ja pandakse need filumiteks raami peale kullaga koetud riidet pestakse järgmise seguga: Nael mett, 2 naela seepi, 8 loodi waeselaspe-lille (Viola) juuri ja 1 weisesapp pandakse klaasriista jisse ja segatakse taignaks, mis 10 päewa päikesepaistel lastakse seista. Kõiki määrinud kohtajid peab aga sibulamahlaga wõidma, enne kui kullaga koetud riidet tähendatud seguga pestakse. Seda kuiwatatakse rätifuga niipalju kui wõimalik, ja kui see enam ei mõju, lastakse teda weel päikese paistel kuiwada. Lõpuks presfitatakse teda kahe sooja kivi wahel. — Neid riideid ei wõi aga puuriistade sees pesta, sest et puuosad seebiwee sees üles julawad ja riide walget karwa rikuwad. Kõige parem on, kui selleks, nagu üleüldiselt igaks peenikeks pesuks, suur sawipott wõetakse.

215. Riiete puhastamine. Drappi, kalewit ja sammetit ei pea mitte harjaga, waid niiske käsnaga puhastama. Sel wiisil läheb riie puhtamaks ega ei kulu liiga ära.

216. Riinetele nende wärwi tagasiandmine. Wõetagu natukene salmiakuwaku, millele pool osa puhast wett juurde lisatakse ja kastetagu sellega plekkidega kaetud willaseid wõi siidiriideid. Kui see on sündinud, wõetagu tükk sedasama riidet, mis juba aegjaste walmis on seatud ning õrutagu niisutatud plekki, kuni koht kuiwaks jääb. Triikimisega peab natukene aega ootama.

217. Kooji-lõhnapulber. Wõtke roosidie-lehti, kuiwatage nad päewa warjus ja selle järele soojas ahjus ära, õruga nad peeneks ja lõhnaw pulber on käes, mida koti sees pesu wahel wõib hoida.

218. Koošteplekkijid pesu seest wälja wõtta. Üks parem abinõu niisuguste plekkide wäljawõtmiseks on foolahapu tinakoffiduli nõrk sulatis. Selle jisse pandud pesu pealt kaowad plekid peaaegu filmavikliselt ära. Et hapand aga pesule wiga ei teeks, loputatagu ta kohe pärast seda hästi palju weega pesu pealt ära.

219. Rumm, kunstlik. Võetagu 6 toopi puhastatud piiritust, mis umbes 88—90 % kange on, $\frac{1}{4}$ loodi äädikaetrit, $\frac{1}{4}$ loodi väikesteks tükkideks lõigatud vaniljet, $\frac{1}{4}$ loodi väikesteks tükkideks lõigatud sinilille-juuri ja 4 toopi theed, pandagu need ained pudeli jisse ja korgitagu see kõvaste kinni, lofjutatagu pudeli jisu 14 päeva jooksul iga päew tubliste segi ning lastagu teda siis veel 8—14 päeva seista. Siis wala- tagu selgunud wedelik ettevaatlikult välja ja pandagu pude- litesse, mis harilikul viisil kinni korgitagu. Mida wanem, seda parem on rumm, iseäranis, kui talle $\frac{1}{2}$ toopi wõi rohkem täitsa ehtsat rummi juurde lisatakse.

220. Saagijid ja terasplaatiid karastada. Et wiimased karastamise juures kõweraks ei läheks, nagu see kergeste wõib juhtuda, pandagu nad kuumalt kase raudplaadi wahesele. Need olgu kaju poolest sellesks kohased ja neil olgu hulk terawate otstega hambaid wõi otsakeji. Plaadid kruwitagu tugewaste kofku, nii et nende hambad saelehte paljudes kohtades kinni hoia- wad. Kui nüüd plaadid ühes nende wahel olewa asjaga külma wee jisse kastetakse, pääseb wiimane igalt poolt sae juurde, ilma et see kudagi kõverasse saaks kiskuda.

221. Saapamääre. (Beefindel.) Võetagu 6 loodi wall- rathi ja sulatatagu ta sawist riista sees pikalisel tulel ära; siis lisatagu 12 loodi juttideks lõigatud gummi-elastikumi juurde, mis kofe ära sulab. Peale seda pandagu veel 16 loodi küünla- raswa, 4 loodi searaswa ja 8 loodi bernsteinwärnitsat jekka. See kofik segatagu hästi läbi ja siis wõib määret tarwitada.

222. Saapawiks. 1) Võetagu $\frac{1}{2}$ naela elewandiluu- musta, $\frac{1}{2}$ naela siirupit, 1 toop wana õlut, 1 lood Inglise wääwlihapet, 2 loodi puuõli ja 4 loodi õllega õõrumisekiwi peal hästi peeneks õõrutud indigojinet. Kõige esmalt sega- tagu puuõli siirupiga, siis wääwlihape õllega, raputatagu mõ- lemad segamine, lisatagu siis elewandiluu-must ja indigojine juurde ning keedetagu terwet segu umbes 10 minutit.

2) Wedel wiks. Võetakse kautshukiõli, mis 18 untsist wõi natuke rohkemast wõi wähemast kautshukist kuumas kohas n. n. räpiõli sees ära on sulatatud; 60 naela peenikest jalamusta (Beinschwarz); 45 naela suhkrusiirupit (Melasse), 1 nael peeneks tehtud ja äädika sees ära sulatatud Arabia gummi ja 20 ga- loni äädikat. Kui kofik need ollused üksteisega hästi kofku segatud ja peenelt ära õõrutud on, lisatakse neile wähehaawal väikeste hulkadena umbes poole tunni jooksul ja alaliselt ümber segades 12 naela wääwlihapet juurde. Kui segu siis 14 päewa seisnud ja teda iga päew pool tundi ümber liigutatud on, lisa- takse talle veel 3 naela peenikeseks pulbriks tehtud Arabia gummi-

mi juurde ja segatakse wedeliku weel 14 päewa ümber, iga päew pool tundi. Siis on wiks tarwitamiseks walmis.

3) Taigna jarnane wiks. Wõetakse ülemal nimetatud kautshukiõli nii palju kui tarwis on; 60 naela peenikest jalamusta (Beinschwarz); 45 naela suhkrujirupit ja peenikest pulbriks tehtud ning 12 naela kange äädika sees ära sulatatud Arabia gummi. Kui kõik need ained hästi kokku segatud ja tubliste ära õõrutud on, lisatakse neile poole tunni jookkul alaliselt ja kiirelt ümber liigutades 12 naela wäärlihapet wäikeste hulka kade kaupa juurde. Seitsme päewa pärast on wiks tarwitamiseks walmis.

223. Saapalatt. $\frac{1}{2}$ naela kiripuu-waifu ja $\frac{1}{2}$ naela Arabia gummi sulatakse $\frac{1}{2}$ naela 90 % piirituse sees ära. Sulatamine sünnib ettevaatlikult, et piiritus ei plahwataks. Selle järele raputatakse kõik segamine, kurnatakse läbi ja jahutatakse ära. Tarwitamise eel pandagu riist, milles lakk on, wee sisse, ja kui lakk wedelaks läheb, määratagu ta faabaste peale.

224. Sääskede eemalepeletamiseks on hea toas ühte segu suitsetada, mis 4 osast äädikast, 2 osast nelgiõlist, 2 osast benzoe-tinktuurist ja 12 osast piiritusest on walmistatud. Peale suitsetamist hoidke aknad natukene aega lahti, et sääsed toast wälja wõikswad lennata. Päewal pestagu nägu, kaela ja käsi 1 osast nelgiõlist, 8 osast Eau de Cologneist ja 32 osast piiritusest walmistatud seguga.

225. Sääsepistete vastu on hea, kui torgatud kohta haisupiiritusega (Stinkpiiritus) kastetakse.

226. Sambla tarvitamine kunstlikudeks lillekimpudeks. Sellel otstarbel wõib neid järgmiselt rohelisteks wärwida: 2 toobi keewa wee peale lisatakse 1 lood pikrinhapet ja tarwiline osa indigokarmini juurde. Sedamööda kas sammalt tumedamaks wõi heledamaks tahetakse wärwida, pandakse wiimaselt tähendatud osainet enam wõi vähem sisse ja kui karw liig tume tuleb, aidatakse ennast seega, et wett ja pikrinhapet juurde lisatakse. Sammal seotakse wäikesteks kimpudeks ja pistetakse pealmist osa pidi 1 minutiks keewa wärwiwedeliku sisse.

227. Sammetit, mis siledaks on wajunud, jälle kohwile seada. Kui sammet paiguti siledaks on wajunud, siis wõib seda wiga järgmiselt parandada. Sinki wõi waskplaat pandagu õdguwate sütega täidetud sõepanni wõi tullaistja peale. Siis kaetagu plaat weega niisutatud linase riidega finni ja pandagu sammeti rikitud koha teine külj sinna peale. Siis harjatagu seda kohta pehme riideharjaga õige ettevaatlikult. Sooja auru mõjul, mis linasest riidest tuleb, wõib

peagi soovitawat tagajärge saada; peab ainult tähele panema, et riie ühtelugu niiske oleks.

228. **Sammetit pesta.** Kaks weisepappi pandakse ühes natukesse mee ja seebiga pehme wee sisse ja keedetakse neid, ühtlasi rutuste ümber liigutades. Sammet pandakse puhta, niiskeks tehtud lauatiiki peale ja tehtakse ülemaal nimetatud seguga nartsu abil rohkeste märjaks. Siis mähitakse ta waalikaifa ümber ja rullitakse teda, kuni mustus ära kaob; tõmmatakse läbi puhta wee, rullitakse veel kord ja pandakse wiimaks rippuma, et ta ära kuivaks. Wee sees leotatud ja üles keedetud sammalimiga (Hausenblase) tehtakse kuivaks saanud sammet uueste märjaks, pandakse riide wähele, rullitakse teda niikaua, kuni ta kuivaks saab ja õdrutakse wiimaks riidega uueste üle.

229. **Sarwe muutmata pehmeks ja paenduwaks teha.** Anuma sisse pandakse 1 osa (raskuse järele arwates) külma wetti ja lisatakse sellele järgmised ained üksteise järele juurde: 3 osa salpetrihapet (ikka raskuse järele), 2 osa puuhapet, 5 osa park ollust, 2 osa wiinakivi ja 2¹/₂ osa tšingiwitrioli. Selle wedeliku sees leotatakse sarwe 10 päewa. Kui sarwe müüa tahetakse, siis leotatakse teda enne polerimist veel sellisama wedeliku sees.

230. **Sawiasjade hoidmine pragunemise eest kunstlisel, rutulisel kuiwatamisel.** Asjad asetatakse wõimalikult tihedalt kuiwatamiskappi, kuhu tarbekorral ka veel riistadega wett seatakse ja mis hästi kinni pandakse. Kappi soendatakse wäljaspoolt, kuni seal sees olewad asjad kaunis palawaks lähewad. Siis lastakse aur kapi sees pikkamisi wälja ning wäljast kuiwa õhku sisse. Kuna sawiasjad sellepärast lõhkewad, et sawi kõrgema õhusoojuse mõjul pealt pinnast esmalt kuwab ja kokku tõmbab, kuna ta sees poolt alles märjaks ja kohewile jääb, siis tahetakse seega, et asjad weeauruga täidetud õhus kõrgema soojuse käes hoitakse, ta sifemus niisannuti palawaks ajada, ilma et realt kindel ära saaks kuwada. Kui sawiasjad üleni kuumad on, siis wast järgneb kuiwatamine kõrgendatud õhusoojuses nõndafama julgeste, ilma pragunemist kartmata, kui külmemasgi õhus.

231. **Schampanjerit kunstlikult walmistada.** Järgmisel wiisil võib täieste ehtsa shampanjeri sarnast kunstlikku shampanjerit, mis terwisele kahjulik ei ole, walmistada. Waati, millesse 56 toopi wett mahub ja mis püsti seatakse, pandakse 16 naela walget suhkurt, 4 sidronit, mis kindudeks lõigatud, ja 8 naela häid rosinaid, mis warteist puhastatud ja sõrmede abil katti rebitud on. Selle järele täidetakse waat hea walge franz-

weiniga täis, nii et pealt ainult rohke tolli võrd puudu jääb, ja lastakse segu 5—6 tundi seista, et suhkur hästi ära sulab, prunditakse pealmise põhja sees olev auk kinni ja rullitakse jelle järele waati pool tundi, et segu hästi segi läheks. Müüd featakse waat jälle püsti kuhugile sooja kohta, kus umbes 14 kraadi R. sooja on ja korgitakse pealmise põhja auk kinni kuna korgist läbi auk tehtakse. Korgiauku pistetakse kõweraks paenutatud klaastoru, mille teine ots weeriista sisse ulatab ja lastakse waadis segu käärima minna. Käärimise lõppemist tuntakse jellest, et weendu sees pulliji enam ei tõuse. On käärimine wäheseks jäänud, wõetakse klaastoru wälja, prunditakse auk õhufindlalt kinni ja featakse waat wõimalikult wilusse keldrisse, kus ta 12 nädalat seisma jääb. Siis wõib waadist weini kraani kaudu pudelitesse täita, kuna pudelid harilikul wiisil kinni korgitakse, traadiga kinni seotakse ja pealt ära pigistatakse. Kui wein 8 nädalat pudelites on olnud, siis wõib teda tarwitada ja ta on täieste eht wahutawa shampanjeri taoline ja selle omadustega.

232. Schindlitest katused tihedaks teha olla sel kombel wõimalik, et katus ülewelt alla poole tülles palawa kivitõrwaga ära määratakse ja talle siis kohe peenetõugatud kuiwa saemulda üle riputatakse, nii et tõrw kuiwaks jääb. Niipea kui esimene määre täitsa ära on kuiwanud, tulewad lahtised saetiigid ettewaatlikult maha lükata ja siis waja tõrwamine ja sauega riputamine weel teist ning kolmandat korda selsamal kombel ette wõtta kui esimene kord. Sel wiisil määratud katus on täitsa wihmakindel ja ei wõta ka tuld nii kergeste külge. Selsamal kombel wõib ka päris laudkatused üle tõrwata, mille tagajärjel nad nii kõwad saawad, et parandamist palju waja ei ole. Sauepuru pealeriputamise tagajärjel kaotab tõrw oma põlemiseomaduse ära.

233. Seebiwalmistamine. (Kõige lihtsam wiis.) 5 naela jõowat natroni (kaustikalikku soodat) kallatakse 20 naela wee sisse, mis kõige wähemalt 21° R. soe on ja sulatatakse 32 naela wärsket raswa üles ning jahutatakse 40° R. ära. Soodawee kallatakse raswa peale ja liigutatakse kõike nõnda kaua ümber, kuni segu ühejuguks muutub. Sellejärele walatakse sulatis wildiga seeist poolt ära löödud kastidesse ja pandakse kuiwa, sooja kohta. Kolme öö-päewa pärast on seep walmis.

234. Fluduseeep. Sulata 4 loodi head seepi sidronimahla sees üles ja wala sinna peale 2 loodi wärsket mandliõli ja 2 loodi wiinakwi-õli. Sega kõike seda nii kaua, kuni ta salwi patfuseks tardub. Selle seebi tarwitamisel muutub nahk pehmeteks ja filedaks.

235. **Seebiwalmistamine majapidamises.** Loomaraswast walmistatud seebile jääb ikka halb hais külge, mis paljud õrnema ninaga inimesi tema tarvitamisest eemale hirmutab ja mis sellest tuleb, et seebiwalmistamiseks liig wana, haijema läinud raswa tarwitati. Raswa wanaksminemisel on ka see halb külge, et rasw aja jookkul osalt ära kõduneb ja kõdunenud osa omanikul kaduma läheb. Kõigile neile halbtustele võib aga mõjuwalt vastu astuda ning iga perenaine võib omale majapidamises tarwis minewat seepi järgnisel kombel hästi walmistada: Rasw, mis majapidamises üle jääb, pandakse tiindrisse ja kallatakse talle tugewat lehelist peale. Sel määral, kudas raswa-tagawara kaswab, kallatakse ka lehelist juurde ja segatakse tonni sisetust koriga ümber. Kui tünn täis, on ka pehme seep ilma keetmata walmis. Raswatiündri kõrwale seetagu teine tünder, pandagu sellesse puutuhka, kallatagu tuht weega üle ja hoitagu lehelis mis sel teel saadakse, tuha ja wee juurdelistamise abil wõtmiseks alaliselt walmis. Et leheline tugewam saaks, waja lehelisetünni sisse igakord enne tuha juurdelistamist natukene kustutamata lupja panna. Kui sel wiisil walmistatud pehmet seepi kodusest tarwidusest üle jääb, võib teda ka kõwaks muuta, kuna talle keedusoola sisse pandakse, teda selle järele keedetakse ja ta siis ära lastakse jahtuda. Jahtunud pealmine kord koristatakse ära, sulatatakse weel kord uues, lastakse jälle ära jahtuda ning lõigatakse siis teliskiwisuurusteks tükkideks. Enne keetmist võib seebi sisse ka natukene kuusetõrwa või terpentini panna, mis kõwa seebi karwa ja headust parandab. Talwel on tarwis wedela seebi tündri külma vastu kaitsta. Sel wiisil walmistatud seep näeb kena wälja, on hea haisuga, teeb naha pehmeks ja annab palju wahtu.

236. **Seep (wahu-).** Seda wäga kerget seepi walmistatakse nii, et keewa seebiwedelat keetmise ajal wispliga nõnda kaua pekstakse, kuni ta koogu poolest poole suuremaks kaswab, mis järele teda wormidesse võib walada.

237. **Seep, Londoni seebiwabrikandi William Claytoni walmistamisewiis.** Clayton walmistab wahaseepi seega, et 16 osa seebi peale 1 kuni 2 osa kärjewaha wõtab. Waha pandakse walmis keedetud kuuma seebiwedeliku sisse ja liigutatakse sellega tubliste ühte. Wahaga walmistatud seep on wäga hea musselini, pitside ja muude peenikeste riidetaupade pesemiseks, sest et ta neile teatud kõwaduse annab, nii et tärklis tarwis ei ole. Juhnaha peale mõjub wahaseep pehmendawalt ega lasse teda praguliseks minna.

238. **Seep (walge, maudli-).** See seebisort walmistatakse seebikiwi-lehelisest ja jearaswast, kuna 10 osa jearaswa 5 osa

seebikiwi-lehelise peale võetakse. (Seebikiwi 36° Beaumé.) Seerast pandakse kiwinõu sees väikese tule peale ja liigutatakse teda puulabidaga vahetpidamata ümber, kuni ta pudruks on muutunud. Siis kallatakse pool osa lehelist rasvale peale, rasva seal juures usinalt ümber liigutades. Rasv jääb liigutamisel pudrukujuliseks edasi ja seebiksmuutumine võib tahtimata sündida. Sellejärele kui seebiksmuutumist tund aega rahulikult sündida on lastud, kallatakse ülejäänud osa lehelist peale ja seebiksmuutumine jõuab lõpule. Segu segatakse 48—56° R. palavuses tubliste läbi ja jäetakse siis rahule; umbes 4 tunni pärast on seep nii kõva, et teda enam ümber liigutada ei või. Kui seebile veel ta tavalikku siidiläiget tahetakse anda, siis peab teda marmorist uhmri sees tubliste läbi tampima; haisuks tuleb mahaseebile kibemandli-õli juurde lisada.

239. Seep (roosi-). See valmistatakse puhastatud rasvaseebist. Mlesjulatatud segule lisatakse 25 naela seebi kohta 12 loodi peenikest tšinoberi juurde ja liigutatakse see hoolikalt seebi sisse. Matukene aega enne wormidesse valamist kallatakse seebisegusse veel järgmisi õliid: $2\frac{3}{8}$ loodi roosiõli, 1 lood nelgiõli, 1 lood kaneliõli ja $2\frac{1}{8}$ loodi bergamottõli.

240. Seep (Inglise kollane). Selleks võetagu 200 naela palmiõli, 300 naela rasva ja 100 naela puhasta peeneks tambitud vaiku. Zga osaaine keedetakse oma ette seebiks, jahutatakse ära ja keedetakse siis katlas 36 naela kuue- kuni seitsme-protsendilise soodalehelisega $\frac{1}{4}$ tunni jookkul kokku. Valmis seep kurnatakse ära ja kallatakse wormidesse.

241. Seep (läbipaistev näo-). 6 loodi valget rasvaseepi sulatakse 1 loodi piirituse sees ära, keev vedelik kurnatakse läbi linase riide soojaks tehtud wormi sisse ja kui segu kaunis külmaks on ahtunud, lisatakse talle 20 tilka bergamottõli juurde.

242. Sibulakaswude õitsemisest klaasides ja lillepottides kiirendada. 2 naela wihmavee sees sulatagu parajal tules 10 loodi jalpetrit, 4 loodi keeduõola ja 2 loodi suhkrit ära, lastagu sulatis jahtuda ja tarwitatagu seda wedelikku järgmisel viisil: Lillejibulad, mis ainult weega täidetud klaasides peavad kasvama, või taimed, mida pottides kasvatatakse, saavad iga päew ära auranud wee asemel väikese hulga ülemalnimetatud sulatist. See walatakse lilleklaasis olevale weele juurde või kastetakse sellega potimulda. Niisama võib sellega ka pottide alustasjijid täita.

243. Sibulate wõsuajamise vastu. Tihti tuleb ette, et istutatud sibulad seemnewarji kasvatawad, mis muidugi sibulakas-

wamist takistab. Sel juhtumisel võib neid warte äralõikamise teel jälle alla kaswatama panna. Nimelt tehtakse tühjad diewarred lahti, uuristatakse ešimese sõrmega või wäikese sõrmega kuni fibula südameni ja wajutatakse wars lahti. Et wihm awause jisse ei tungiks, pandakse äralõigatud wars selle peale.

244. Sidronikwaß. 5 sidronit lõigatakse pooleks, wõetakse kõik seemned wälja, pandakse sidronid õige puhastse nõusse, lisatakse 4 naela suhkrut ning 1 nael rosinaid juurde ja walatakse 15 toopi keewa wett üle. Nii pea kui see ära on jahtunud, leotatakse $\frac{1}{8}$ naela pärmi 1 kortli leige weega üles, pandakse 3 lusikataät jahu sinna juurde ja segatakse see kõik wedelikusse. Järgmisel hommikul walatakse weel 3 toopi külma wett juurde. Nii pea kui sidronid ja rosinad wee peale tõusewad ja waht nähtawale tuleb, riisutakse need pealt ära, walatakse wedelik pudelitesse, pandakse igaihesse 2—3 rosinat ja mõned riisiterad, pandakse pudelitele korgid kõwaste peale ning wiidakse jääkeldrisse. 8 päewa pärast võib jooki juba tarwitada, kuid teda võib ka nädalatekaupa alal hoida.

245. Sigarid pikkamisi kuivatades paremaks muuta. Nagu tutaw, lastakse sigarid „wälja seista“, mille läbi nad paremaks muutuwad. Peaasi on siin kuiv õhk, mis sigarite sees niiskuse aegamööda wälja toob. Seda võib järgmisel wiisil toimetada. Seatakse sigarid kihtide kaupa hästi kindla kapi riiulite peale, kuna kõige kõrgema riiuli peale mõned suuremad tükid wärskelt põletatud lupja pandakse. Kindlasti kinnises kapis imeb lubi kõik niiskuse, mis seal õhu sees ja sigarites on, oma jisse, kuna lubi ise seal juures kustudes pulbriks laguneb. Ešimest lupja ära korjates pandakse sinna jälle uued wärsked kustutamata lubjatiigid ja korratakse seda tegewust niikaua, kuni sigarid tarwilikult kuiwad on.

246. Siidirätikute pesemine. Walged, hästi ära puhastatud kartulid õrutakse riivi peal peeneks. Weele, mis kartulitest tuleb, lisatakse teist nii palju wärsket kaewu- või jookswat wett juurde ja pestakse selle seguga siidirätikuid ilma seebita.

247. Sinep (Frankfurti). Örutagu 1 nael walget ja 1 nael musta sinepijahu, $\frac{1}{2}$ naela melissuhkurt, 2 loodi würtselgi pulbrit ja 4 loodi pimentpulbrit segamine ja niisutatagu see segu weini või wiinaädikaga märjaks.

248. Sinep (Ingliße). Wõetagu 1 nael sinepijahu, $1\frac{1}{2}$ naela nisujahu, $1\frac{1}{2}$ naela keedusoola, $2\frac{1}{2}$ untsi Cayenne pipart ja wett või äädikat tarwilikul hulgal.

249. Sinep (Prantsuse). Wõetagu 1 nael kollast sinepijahu, 1 nael rohelist sinepijahu, $\frac{1}{2}$ naela walget suhkurt, 1 lood würtselkissid, $\frac{1}{4}$ loodi tõugatud korianderi, 1 lood ingweri-

juurt. Selle segule kallatagu $1\frac{1}{3}$ toopi keewa weini peale ja lastagu ta ära jahtuda, misjärele talle niipalju äädikat juurde lisatagu, et sinep pudelitesse täitmiseks paras wedel saaks; pudelid hoitagu 8 päewa ilma forgita ja raputagu neid aeg ajalt tubliste.

250. Sinepipulber (segatud). 10 osa lihtjat sinepipulbrit segatakse $\frac{1}{8}$ osa kuiwa, õige peeneks õõrutud rocambollega (usfiküüslaut), ja kui pulber weel kibedama maitsega peab olema, siis lisatakse temale weel $\frac{1}{20}$ osa Hispania pipra peeneks õõrutud kauna ning $\frac{1}{6}$ osa ta kogu raskusest puhast köõgi-foola juurde.

251. Sinepipulber (must). Seda pulbrit walmistatakse niisamafugusel wiisil kui walgetti sinepipulbrit ja lisatakse talle kuues osa foola juurde. — Ras fool peenem wõi jämedam olgu, seda otjustagu igaihe maitse. — Enne tarwitamist segatakse pulber äädika wõi weega wedelaks pudruks.

252. Sinki Amerika wiisil walmistada. Sel otstarbel wõetakse sisesoolamiseks 4 osa foola ja 1 osa puhataks sõelutud puutuha segu. Selle seguga kaetakse iga sink $\frac{3}{4}$ tolli kõrgusest. Kergemaid sinkisid hoitakse 5, raskemaid 6—7 nädalat soolwee sees (75 naela liha kohta $\frac{1}{8}$ külimittu foola). Enne suitfema riputamist pestakse sinkid leige weega üle, puhastatakse riidega foolast ja tuhast ära ja kastetatakse siis lihawärwi sisse.

253. Sipelgapiiritust, mida õige tihti jookswa haiguse ehk rheumatismuse ja luuwalu wastu tarwitatakse, wõib igaiks ise walmistada. Pudel täidetakse hea wiinaga pooleni täis weel parem on selleks puhastatud wiinawaim ehk piiritus, min-dakse sellega metsa ja pandakse pudel lahtiselt, wäikene trehter suus, poolpikali sipelga pesasse, nii et sipelgad kergeste pudelisse saawad joosta. Sipelgad poewad siis pudelisse ja surewad seal filmapilk lämmatusesurma. Kodus walatakse pudelisse weel wiina wõi wiinawaimu juurde, pandakse pudel põiega finni ja riputatakse nõõriga mitmeks nädalaks päikese kätte. Siis walatakse piiritus wälja, pressitakse sipelgad linasest riidest läbi, walatakse mõlemad wedelikud kokku ja hoitakse korgiga finni pandud pudelis alal. Sipelgapiiritust tarwitatakse järgniselt: Sellest walatakse natuke peopesasse ja õõrutakse sellega walutawaid kehaofasi.

254. Sõnajalad annawad, kui nad ära põletatakse, wäga alkohoolirikka tuha, mis weel parem on kui potas. Pesu ja isearanis pleefimise tarwis on ta ülilwäga kasulik.

255. Sõnnikut paremaks teha. Puistatagu umbes iga nelja kuni seitse päewa järel sõnnikuhunikute peale wõi laudapõ-

randale wähe gipfi, walatagu — iseäranis fuure palawuse wõi kuiwuse ajal — jagedaste wirtja wõi solki sõnniku peale ja ärgu lastagu teda kaua ühes hunikus — kui hunikud üksteise lähedal on — seista. Kui hea mulla, näit. kraawimulla peale waheldamisi wähe loomasõnnikut, siis gipfi ja wirtja pandakse, jaab wäga head wätisainet.

256. Soolaandmisest loomadele kirjutab Schlesiamaa kest-põlslumeeste feltsi põlluproduktite läbikatsumise jaama direktor Dr. Bernhard Schulze järgmiselt: Zialgi ei tohi loomatoidul fool puududa. Soola puudusel jääwad loomad lahjaks ja peakfiwad wiimaks sügawamale mõjuwa werewahelduse muutusel surema. Peale selle on keedusoolal see hea omadus, et palju toidufeltijiid tema mõjul maitsewamaks saawad, nii et loou rohkem wõib süüa, sest fool äritab ühtlasi ka feedimiseriistasi. Piimalehmadele tuleb päewas 20—50 grammi, muumhärqadele 50—80 grammi, lammasitele 3—8, sigadele 5—15, hobustele 15—30 ja sulgloomadele (kanadele, partidele, anidele) wanaduse järele 1—2 grammi soola anda. Rohkem soola paneb looma liialt jooma ja see sünnitab pahu tagajärgi, nimelt ilanaha-põletikkusi, pasandust ja selle järele lahjaksjäämist ning õige liial korral ka rasket haigust ning surma. Soolakiwide loomadele lakkuda andmine ei täida eesmärki juba sellepärast mitte, et ta toiduga segatud ei ole ja sellepärast toitu maitsewamaks ei muuda.

257. Soolaseid toitusid magedaks teha. Nõu üle, milles toit on, lahutatagu linane riie ja riputatagu selle peale soola, siis tõmbab see fool teise oma jisse.

258. Suhkruweji, wahutaw. Hea, kosutaw ja meeldiva maitsega jook, mida ka paljudele haigetele peab soovitama, on wahutaw suhkruweji. Seda walmistatakse järgmiselt: Mõned toobid wett pandakse keema ja sulatatakse seal sees 4 naela walget suhkurt ära. Wedelik lastakse kuni + 18° R. ära jahtuda, lisatakse 2 tasjitait head õllepäarmi juurde ja pandakse pooleämbrilise waadi sees keldrisse. Käärimine algab warsti ja pärm purskab punniaugu kaudu wälja. Negajalt pandakse ülejäänud suhkrusulatis juurde, nii et waat alati sedawõrt täis jääb, et pärm wälja wõib woolata. Kui ta enam wälja ei purska, pandakse waat prundiga kõwaste kinni ja lastakse seista. Kui suhkruwett üle ei ole jäänud, siis wõib ka puhast wett peale panna. Mõne päewa pärast waadatakse, kas käärinud wedelik ära on selgunud ja kui see nii on, siis pandakse ta weinipudelite jisse. Zgasse pudelisse pandakse enne umbes 1/2 loodi walget, tükkideks lõõdud suhkurt, forgitakse pudelid hästi kinni ja pandakse nad jahedasse

keldrisse püsti feisma. Mõne päewa pärast on jook valmis. Wedelik hakkab pudeli lahtitegemise juures wahutama ja kihise-
sena, nagu kõige parem schampanjer ja miskab sagedaste ise
korgi pealt ära. See jook on seega söehapu gaasiga ühendatud
weini, mis wahesjel mõõdul ka alkoholi sisaldab. — Nõrkajid,
õhufesi pudelisi ei wõi tarwitada, sest et need tihti lõhkeda
wõiwad, kõige paremad on selleks shampanjeripudelid. Kui
joogile veel meeldiwamat maitset tahetakse anda, siis wõetakse
kahe wärste sidroni kollased koored ja lastakse need ühes kää-
rida. Wõib ka natuke sidroniõli-suhkurt wõi orangeõite-õli
juurde lisada.

259. **Taimede eest**, mida külm on tabanud, ho-
litse da. Lühikene sellekohane õpetus ei ole aiasõbradele wis-
tiste mitte wastumeelt. Wiimased ei tohi kunagi unustada, et
taimed, mis hästi õhku saawad ja mida kuiwas hoitakse, um-
bes 2—3 kraadi külma rohkem wälja kannatawad kui need,
mis kinnises õhus ja niiskes olekus wiibiwad. Et aga suure-
wäärtuslised taimed agarasti hoolitsemisest hoolimata wahel tiiski
täieste wõi osalt ära külmawad, siis awaldame siin kohal ühe
asjatundja juhatusel, mis kogu talwe tegelikult läbi wiidaw on.
Et külmanud taimi päästa, on kõige kohasem, neid kuni üles-
sulamiseni pimedas kohas hoida ja ülessulamist õige pikkamisi
lasta sündida. Niisama on selleks kuiwa, tuuleta kohta
waja, sest külmanud taim, mis tõmbeõhu kätte, päikese paistele
wõi mittekohasesse soojusesse (olgu see ka pimedaski) pandakse,
muutub kohe pärast ülessulamist pudru sarnaseks aineks. Kui
ta aga pimedas kohas, waikse ja kuiwa õhu käes üles sulata-
takse, siis toibub ta igal niisugusel juhtumisel, kui külm teda
mitte wäga karedalt ei ole tabanud. Need märkused käiwad
iseäranis pool- ja täieste kõwade taimede, nagu pelargoniad
jne., niisama ka puude ja pöösaste kohta, kui külm wiimaseid
pealtpoolt maapinda on tabanud. Kui nende juured ära on
külmanud, siis kannatawad nad palju wähem ja neid on veel
palju kergem päästa. Nad sulatatagu üleniise, õrnemate tai-
mede kohta käiwa juhatusel järele pimedas üles ja pandagu
siis kohe kuiwa, külmetamata maa sisse.

260. **Taimelhtede kaju paberi peale waju tada**.
Ei ist soowitab, et tükkine kampfjerit klaasist kellakese all ära
põletataks, sellest saadaw tahm oliwi- wõi parema linaõliga
paksums, trükinusta sarnaseks tindiks segataks, mida pintsliga
wõimalikult õhufeselt paberi peale määratagu; kõige kohasem
on selleks kore, siledaks tegemata paber, mis ülearuise õli sisse
imeb. Niiniihi mustaks tehtud paber pandakse taime lehe peale,
kaetakse teise puhta paberiga kinni ja pressitakse teda pehme

riidega õige nõrgalt. Siis pandakse ta ettevaatlikult paberilehe peale, mille peale kujutust tahetakse saada, kaetakse kinni ja presjatakse nagu enamaltki. Niiviisi saadud kujutused olewat wafeldõike-piltidega peaaegu ühesugused ja on selle kõrwal üliodavad. — Ühe teise õpetuse järele segatakse lambitahm, indigo wõi tšinnober ühes keedetud linadliga koorefarnajeks seguks; see pandakse wähehaawal kahe käesuurse pesunahast palli peale ja õrutakse wärw seal peal ühetasaseks. Siis pandakse leht, mille kujutust tahetakse saada, pahemas käes olewa palli peale, kuna paremas käes hoitava palliga talle kergeste pihla lüüakse. Niiviisi wärwitud leht pandakse hoolsalt kahe noodipaberilehe wahel, misläbi ühel ajal mõlematest lehekülgedest kujutused saab.

261. Taimepaber. Nõndanimetatud *Inda-India paberit*, kui kleezimise-abindõu, walmistatakse järgmiselt: 1 nael Arabia gummi sulatatakse 2 toobi wee sees ja 2 loodi *Inda-India* sammaliimi (*Hausenblase*) 1 toobi keewa wee sees ära ja segatakse mõlemad ühte. Seda wedelikku pandakse karwapiintsliga ettevaatlikult paberi peale, kas 1 wõi 2 korda, kudas tarwidus nõuab.

262. Takjajuured wõetakse maa seest wälja, puhastatakse hästi ära, walatakse neile frantzwiina peale ja lastakse kolm päewa soojas seista. Siis lõigatakse juured peeneks, keedetakse natukesse weega hästi ära, aetakse läbi sõela ja segatakse frantzwiinasse. Saadud rohi takistab juufste mahalangemist, kui temaga faks korda nädalas pead pestakse.

263. Tammetõru-kohw. Et tammetõrude mõrudust ja kofkuliskuwat maitset kaotada ning neid heaks, terwislikeks joogiks kõlbawaks teha, peab Noel *Thioville* õpetuse järel järgmiselt talitama. Wärsked, küpsed tõrud walatakse tõrre wõi piiti sees kaewu- wõi jõeveega üle, liigutatakse neid sagedaste ja jäetakse nad siis rahulikult seisma; 24 tunni pärast forjatakse wee peal ujuwad tõrud ära, walatakse wana weji maha ja pandakse uut wärsket wett peale. Seda tege- wust peab mitu päewa kordama, kuni kõik halwad tõrud sel wiisil wälja on wõetud ja weji täieste selgeks jääb; siis lastakse juurem niiskus tõrude pealt ära nõrguda ja pandakse nad ahju kuivama. Sealt wõetakse tõrud wälja, kui nende kestad juba niwõrt lahti on, et neid käega wõi koti sees puis- tades seemnetest ära wõib lahutada. — Nii wiisi puhastatud tõrud lõigatakse tükkideks: wäiksemad neljaks, suuremad kahel- faks tükkiks. Siis kuivatatakse tõrutükid hästi ära. Nüüd wõib neid niikaua alal hoida, kuni nad ära kõrwetatakse. — Sel wiisil walmistatud tõrudest saab meeldiwat, maitse poo-

leht kohwi jarnast jooft, mida walmis kõrwetatult müüdawatest „kohwidest“ paremaks peab lugema. Wiimased on sage-daste tõrudest ja teistest ainetest kokku segatud.

264. Tapetide puhastamine. 1) Kui tapetid ajajookful ära on suitsunud ja tolmunud, siis pühitagu nad kõige esmalt harjaga puhtaks ja õrutagu selle järele ettevaatlikult kuuwanud leiwakoorukefega üle.

2) Mõnikord ilmub tapetide peale hallituselkord. Wõtte nelja osa piirituse kohta üks osa salitsilhapet, niisutage selle seguga käsna ja nühtige hallitus maha. Tapetid omandawad endise oleku.

265. Tarakanide wastu. 1) Wõetagu Prantsuse rohelist, millega aga ettevaatlikult ümber tuleb käia.

2) Pura segatakse peenikese suhkru ja ruffijahuga kokku. Pura, suhkrut ja jahu wõetagu ühepalju.

266. Tärklis toorest puuwiljast. Teatawaste on toores puuwiljas suur hulk tärklisi, mis küpses puuwiljas keemialise muutuse teel suhkruks läheb. Tärklise walmistamine mahalangunud, toorest puuwiljast sünnib peamast samasugusel wiisil kui kartuliteistki. Puhtaks pestud puuwili õrutakse puruks, pudru tehtakse weega wedelaks, liigutatakse hästi segamine ja kogutakse põhjaangunud kord ära, mida nõnda kawa pestakse, kuni tärklis wäljas on. Sel wiisil saadakse 16 protsenti tärklisi.

267. Teesid umbrohuist puhastada. Et umbrohtu ära kaotada, mis mulitsakiwidele kahjulik ja filmale inetu waadata on, keedetagu 100 naela wett, 20 naela kustutamata lupja ja 2 naela wäwliidiji raudriista sees kokku, lastakse wedelik ära selgida, kallatakse wedel jagu pealt ära ja kallatakse teda siis rohule peale.

268. Terasi nõnda pehmeks teha, et teda samuti löigata wõib kui wäste. Loomakondid tambitakse peeneks, segatakse sama suure hulga sawi ja wajakatarwadega kokku ning tehtakse weega paksuks pudruks. Terasiplaadid wõitakse selle pudruga pakult ära ja pandakse kahe õõgpanni sisse üksteise otsa. Mõlemad õõgpannid feotakse kõwaste traadiga kokku ja määratakse praod hoolikalt sawiga ära, et õht pannidesse terase juurde ei pääseks. Siis pandakse pannid tulde ja aetakse pikkamisi õõguma. Sealt wõetakse nad wälja, pandakse tuha sisse ja lastakse ära jahtuda. Võpuks tehtakse pannid lahti, wõetakse terasiplaadid wälja ja leitakse nad nii pehmed olemat, et neisse nagu wäsesse tähti ning pilti wõib löigata.

269. Terituseriim habemenoa jaoks. Nõndanimetatud mineraltaigen, mida terituseriimade peale määratakse, on peeneks tambitud tahwlikiwide, Wieneri lubja, rauahapatisi ja

tinahapatise segu. Igauht wõetagu 1 lood, nad olgu aga hästi peened ja puhastatud, kiwiõli ja härjajüdigaga segatud ning soowi järele parfümeeritud. Nihmad lõigatakse, nagu harilikult, juhtnahaft, mida 14 päewa kufe sees leotatakse ja siis wälimiselt küljelt binsteiniga õõrutakse, kuna harilikult lihapolne külj tarwitatawaks tehtakse. Seda wahetegemist on igatahes waja, sest et elajanaha wälimisel küljel pakfud kudemed on.

270. Tint (alitsarin-) tema walmistamine. Järgmise retsepti järele wõib igauks omale alitsarintinti, mida sagedaste liig kalli hinna eest müüakse, ise odawalt walmistada. Wõetakse 18 loodi kõige paremat jämedaks pulbriks tõugatud galluseõunu, ja lastakse 48 tundi nii suure hulga wihma-, lume- wõi destillieritud wee sees liguneda, et wäljapressitud, läbiturnatud ja selginud wedelikku ligi 2 toopi saab. Selle järele sulatatakse selle wedeliku sees 7 loodi rauawitrioli üles, lisatakse mustjaswioleti karwalisele wedelikule ettewaatlikult niipalju oksalhabet (oblikahabet) juurde, et wedelik selgub ja kollakashall näitab. Selleks ulatab 65 grani nimetatud hapet. Wedelikule lisatakse tilgakaupa wäawlihapu indigofulatist (1 osa indigot 4 osa suitsewa wäawlihappega segatud) wõi ülesfulatud siniist farmini juurde, kuni ta sügawalt sinakasrohelaks jääb. Kui farmini tarwitatakse, peab niipalju wäawlihapet rohkem olema, et kollakat oksalhapat rauaoksiduli, mis sellest wälja eraldab, üles sulatada ja niinüüsi täieste head tinti saada.

271. Tint (kuld-) selle walmistamine. Wõetakse jodkaliumi ja äädikahapu tinaoksiidi, kummagit ühewõrra, segatakse need segamine, pandakse segu filtri peale ja walatakse jinna peale umbes 20 osa keewa destillieritud wett. Niipea kui läbiturnatud wedelik ära jahtub, walgub sellest ilusaid kollakarwalissi joonukseid — kristalliseritud jodtina — wälja. Kui kurne täieste ära on jahtunud, korjatakse wäljawalgunud kristallid filtriga sellest wälja, loputatakse ära ja õõrutakse wähesse gummilimaga läbi. Kui tumedamat tinti tahetakse, siis lisatakse hakatuses kohe jodkaliumile ja tinaoksidile natufene jodi juurde. Kuldinti tuleb igakord enne tarwitamist hästi segamine lofsutada. See tint hoiab oma wärwi klaasi sees ja paberi peal aastate kaupa alal.

272. Tint (must). Wilhelm Reinige walmistamisewiis. 4 untsi kontsentreritud campechepuu tõkatit segatakse 48 grani rauawitrioliga kokku, lisatakse jinna $\frac{2}{3}$ loodi kristalliseritud söehapat natroni ja 1 drahm oksalhabet juurde ning kõige lõpeks, kui need seguained hästi ära on sulanud, weel $\frac{1}{3}$ loodi gummi.

273. Tint (siine). 2 loodi kõige paremat indigofarmini

fulatatakse 1 naelaš wihma= wõi jöwees ära ja lifatasse sinna juurde $\frac{1}{4}$ loodi Arabia gummi pulbrit.

274. Tint (pesumärkimiseks). Wödetasse pörgukiwi, fulatatakse see wees ära ja lifatasse sinna salmiakiwaimu nõnda palju juurde, et see enam ära ei fula; siis pandakse segule weel natufene pulbriks dörutud Arabia gummi sekka, et wedelik märkimisel laiali ei jookseks. Koht, kuhu märkiji tahetasse teha, tuleb ennemalt piirituse ja wee segu sees ära fulatatud pürogallhappega niiskeks teha ja sellepeale jälle ära kuivatada. Märkimina peab hanefulega ja mitte terasfulega; märgid lähewad kohe süümuustaks ega kao enam ära.

275. Tindipulber walmitatakse 3 osast kõige parematest peeneks dörutud sapiduntest ja 1 osast tuhaks dörutud rauawitriolist, mis hästi kokku on segatud; 1 toobi tindi kohta arwatagu 12 loodi seda tindipulbrit, mis keewa weega uues puhtas kiwinõus segamine klopitagu.

276. Tindiplekkide wäljawõtmine walgest pesust. Sel otsarbel wödetagu encrivoret, mille tarwitamisel plekid kohe kaowad.

277. Tindiplekkide ärafaotamine pörandalt. Wõtke 2 naela jöwett ja kallake temale $\frac{1}{4}$ nael lõngaõli wähehaawal hulka. Mluid pestagu tindiga plekitud pörand wee ja liiwaga, aga ilma leheliseta ära, ning kallatagu plekkide peale selle järele eespool kirjeldatud segu, mis nõndakauaks pörandale jäägu, kuni plerid ära on kadunud. Plekki peab willase riide lapi wõi wana harjaga döruma. Lõpuks pestagu pörand lehelisega puhtaks.

278. Tindiplekkide wäljawõtmine iidiriidest. Plekid tehtakse kõwa wiinaädikaga märjaks, riputatakse sinna peale sooja pöõtpuu tuhka ja dörutakse siis plekkijid sellega; lõpeks tuleb pesemine seebiweega. Kui riie wäga õrna wärwiga on ja hape teda rikub, siis tarwitatagu härjafappi, segatagu see leige weega kokku ja pestagu temaga plekid wälja.

279. Tindi ja terasfule tarwitamine. Ruda tuttan, lähed tint potis seistes alati paksuks, millele ka wee juurdelisamine midagi ei aita. Et aga seda mitte ei sünniks, selleks on igal inimesel lihtne ja mõjuw abinõu käepärast: lifatagu tindile aegajalt mõni tilk keedetud theewett juurde. Siis ei lähe tint iialgi paksuks ja wõib igat klaasitäit wiimse tilgani ära tarwitada. Thee hoiab tindi nii wedela, et ta wähest fulegi külge ei taha jääda, kui see uus on. Sarnasel lool ärgu tehtagu aga fulge mitte suus märjaks, waid torqitagu otsapidi toore kartuli jisse. Sedasama tehtagu ka wana fulega, mis ta tindi korrašt puhtaks teeb.

280. Turwas alalhoidjana. Turwas tehtakse pulbriks ja

pandakse tema jisse talweajaks alal hoitawad toiduained, nagu kartulid nairid, sibulad, liha ja kalad. Turwas hoiab neid mädanema ninemast.

281. **Tubakas** mõjuw abinõu putukapistete wastu. Käärinud tubakas sisaldab vähemalt $\frac{7}{1000}$ nikotini ja peaaegu $\frac{1}{1000}$ ammoniaki. Mõlemate nende alkaliliste ja sööwalt põletawate olluste tõttu, millest esimene peale selle weel väga uimastab, on tubakal neutraliseriwad ja ühtlasi rahustawad omadused. Tubakas tehtakse weega, wõi kui seda ei ole, süljega märjaks ning pigistatakse teda, nii et ta poolwedelaks patjuks pudruks muutub. Seda pudru pandakse pis-tehaawa peale, lastakse ta seal tund wõi kaks olla ning uuendatakse teda nii tihti, kui ta ära kuwab. Harilikult on sel korral juba lühikeste aja pärast kergitust märgata.

282. **Tusch.** Wõetakse kange kaalilehelist (Äskalilauge), keedetakse selles nõnda palju sarwelaastuji ära, kui aga ära sulab ja aurutatakse wedelikku raudpoti sees nõnda kaua, kui taignataoline aine järele jääb. Wiimajeks tegewuseks läheb õige tugewat palawust tarwis. Siis wõetakse riißt tulest ära, segu peale pandakse kahe wõrra rohken keewa wett, kurnatakse wedelik selgeks ja lisatakse talle maarjajää-sulatist hulka, mis wedelikus muusta põhjalorra sünnitab, mis kokku korjatakse, wälja pestakse, ära kuwatatakse ning guumiveega segatult kõige kenama India tusch'i annab.

283. **Tuschint.** Wõetagu Calcutta wõi Londoni tusch-tindi juurde 1 osa peeneks õõrutud sinipuu ekstrakti wõi campehepuu kontsentreeritud keedist, sulatagu see 7 osas keewas wees ära ja lisatagu sinna wäikene osa wafewitrioli juurde. Tindil on sinakas karm, aga kuwates läheb ta sünnustaks. Kui wafewitrioli asemel soolahaput rauda (Eisenchlorid) wõetakse, siis tuleb sinakasmust tint. — Gummit ei ole tarwis tarwitada, niisama wõib metallsoolajid ainult wähe wõtta.

284. **Usjifeši** lillepottidest ära häwitada. Nulla peale wala-tagu Saksamaa sarapuu lehtede keedist, mis nii kaua kaetult seista lastakse, kuni ta ära jahtub. See keedis on ühtlasi wäetisaineks ja hoiab ka teiji putukaid ära.

285. **Usjifeši** aiast ära häwitada. Pandagu 1 lood wutrioli-õli wee jisse, pritsitagu sellega peenraid ning — ühe tunni pärast surewad usjid ära. Rohelise wutrioliga segatud kuji tapab aias usjikesed, kui ka paljud teised putukad ära.

286. **Wanfrimääre.** 1) 2 osa searaswa, 1 osa puhast loomaraswa ja 1 osa walget waha keedetakse nõnda kaua, kuni õid ära on sulanud; siis wõetakse segu tulelt ära ja lisatakse

talle weel 1 oja rauaoksiidi (caput mortuum) juurde, mis puhta puuõliga segamine on klopitud ja lastakse segu siis ära anguda.

2) Wõetakse 8 naela looma- või lambaraswa, 8 naela kroontõrwa ja 4 toopi paksu traani, mis kõik kokku keedetakse.

287. Wärnits (kopal-) nahkasjadele. Naha lakerimiseks võib ainult niisuguseid lakkijid tarwitada, mis küllalt wedrutawad on ja sagedasel asja tarwitamisel ning murdmisel ei pragune ega pealt ära ei tule. Et niisugust nahale kohast lakkwärnitsat walmistada, mis kõigi nõuete kohane oleks, waja kõige pealt hästi puhastatud linaõli wõtta, millest kõik weised ja limased osained wälja on lahutatud. Kõigist lakkwärnitsatest on naha lakerimiseks kopal-lakkwärnits, mille walmistamise õpetus alamaal järgneb, kõige parem. Esiteks tõugatakse kopal jämedateks tükkideks ja pandakse kõwa, hästi waabatud sawiriista sisse, mis 6—7 tolli kõrges ja 3—4 tolli lai peab olema. Kui kopal nii palju terpentiniga märjaks on tehtud, kui tema niisutamiseks waja läheb, pandakse riist hästi tiheda kaanega finni. On kopalit 8—9 tundi keedetud või sulatatud, siis wõetakse riist tule pealt ära ja segatakse wedelat kopalit puulabidakesega ümber, mida niikaua tehtagu, kuni märgatakse, et kopal täieste ära on sulanud. Ühtlasi aetakse teises niisama kõrges ja laias riistas 16—18 loodi linaõli-wärnitsat keemiseni palawaks ja walatakse pikkamiisi — ikka labidakesega ümber segades — kopalijulatise sekka. Kui segamine walmis, lastakse kopalwärnitsa juurem palawus ära jahtuda ja lisatakse segule weel 6 loodi terpentin ühtelugu ümber liigutades juurde. Seni kui kopalwärnits alles palaw on, kurnatakse ta läbi tiheda, puhta lõuendi klaaspudelite sisse, mis kõwaste finni korgitakse ja päikesele kätte pandakse.

288. Wärnits (kopal-) eeterline. Selle haruldaselt tubli wärnitsa walmistamiseks wõetakse 1 lood puhast kopalit ja 4 loodi wääwlieetrit (witriolnastat). Selle järele kui kopal jämedateks tükkideks on tõugatud, pandakse ta pudeli sisse, mis tiheda prundiga finni kähb, ja walatakse eeter peale. Kinniprunditud pudelit lofsutatakse tubliste umbes pool tundi ja lastakse teda siis rahulikult feista. Kui mõne aja pärast märgatakse, et pudeli küljed õhufeste lainekestega kaetud on, ilma et wedelik täieste ära oleks selginud, siis peab weel natukene eetert juurde lisama, kuni wedelik täieste ära selgib. See wärnits on oma sidroni-kollase karwa pärast iseäranis hea. Kui niisugust wärnitsat tarwitatakse, siis peab enne jeda — et liig rutuliist äraauramiist takistada — lakeritawa asja peale puhastatud terpentin määrima. Terpentin pühitakse nartsuga jälle ära, ja wärnits wõitakse pintsliga fiireste peale. See wärnits jääb puu

ning metalli peale niivõrt kõwaste ja kindlaste seisma, et õõrumised ja tõuked wärnitsakorda asja pealt ära ei kaota.

289. Wärnits peenikestest puust muusikariistade ja mööblite jaoks. 8 loodi sandarakwauku, 4 loodi teralacki (Rörnerlack), 2 loodi gummiimastikfi ja 2 loodi bentsoëwauku sulatatakse 2 naela piirituse sees ära ja lisatakse siis kohe 4 loodi terpentini juurde.

290. Wärnits (must.) Wõetakse 4 untsi schellacki, 1 untsi elewandiluu-musta ja 1 untsi musta gummiwauku. Wiimast leotatakse enne teiste ainetega segamist 2 päewa, siis aga sulatatatakse kõik toobi piirituse sees ära. Et gumm paremine ära sulaks, pandagu riist nõndanimetatud gaasi-keetmisekatla sisse, millega eesmärk paremine kätte saadakse kui harilikult tule peal.

291. Wärnits pejutembeldamiseks. Stobäus'e õpetuse järel wõetagu punase wärnitsa valmistamiseks: 1 osa peenikest suitsurohtu ehk tinnoberit (Zinnober) ja $\frac{1}{2}$ osa peenikest õõrutud rauawitrioli, õõrutagu need üheteisega tubliste segi ja lisatagu linaõli-wärnitsat juurde. Siis wõetagu mingisugune lauakene, naelutatagu soowitaw rätik sinna külge ja wõitagu natukene wärnitsat sinna peale. Tarwitamise juures wajutatakse pitsatiga esmalt rätiku ja siis kohe pesu peale. Rohelist wärnitsat wõib nõndanimetatud rohelistest tinnobrist ja indigoft wõi Berliini-sinisest selsamal wiisil saada. Kui pesu peale kirjutada tahetakse, siis peab wärwi linaõli-wärnitsaga wähe wedelamaks tegema, et teda harilikult sulega tarwitada wõiks.

292. Wärv, sinine. Segatakse 1 osa roosanilini 2 wõi rohkema osa müügil olewa aniliniga ja 1 osa gummilaki, kolofoniumi, kollase gummiwauku (gummigutti), kampferi-wõi stearinhappega kokku. On roosanilin ja üks wõi mitu ülmalnimetatud ainet sellekohase riista sees umbes 175° C. palawaks aetud, siis muutub see segu mõne minuti, kuni poole tunni jooksul siniseks wärwiks, mida alkoholi wõi mõne teise sulatuseaine sees sulatatult wärwimiseks ja muudeks otstarbeteks wõib tarwitada.

293. Wärv (kuld-). Wõetakse 1 nael weinipiiritust ning $\frac{1}{4}$ naela puhast gummilacki ja pestakse wiimast, kuni weji enam punane ei ole; siis kuivatatakse teda, tehtakse peenikestest pulbriks ja pandakse waabatud saunenõu sisse weinipiirituse juurde, et $\frac{3}{4}$ osa riista nende ollustega täidetud on. See riist paigutatakse liimipoti moodi suurema weeriista sisse ja pandakse süte-tule peale, kus weji niikaua keeb, kuni wäheha riista sees gummilack üles on sulanud. Hoitagu seal juures selle eest, et põlew tuli ehk leek wedelikult ligi ei pääse. Keetmise ajal liigutatagu segu walge puupilpaga ringi. Wõib natuke kirkumat juurde

lisada wõi ka mitte. Ettewaatusse pärast, kui poti jisu põlema juhtub minema, olgu märg rätik käepärast, millega leeki kustutada. Pärast seda, kui ülesfulamine toime läks, kurnatakse wärnits läbi paksu linase rätiku ja täidetakse pudelitesse, mis kindlalt kinni korgitakse. Et selle wärnitsaga puud wärwida, tõmmatakse wärwitaw asi pehme pintsliga kolm korda üle, kuid nii, et eelmine wärwiford hästi kuivanud on, enne kui järgmine ülepintseldamine ette wõetakse. Kui ülewärwitawaid asju enne üle hõbetatakse, siis annab see järgmine wärw ilusa kullakarwalise wäljanägemise.

294. Wärowid (Rootsi) puu, teliskivi-müüri, lubjatud ja saetud seina peale. 1) 16¹/₂ naela kollast mulda ehk pruunpunast (oferi), 3¹/₅ naela ruffijahu, 3¹/₅ naela rauawitrioli ja 25 toopi wett keedetakse ühes pajas, kuna 2²/₅ naela waiku ja 6¹/₂ toopi traani teise riista sees ühtlasi keema aetakse; siis walatakse mõlemad segud ühte waati, kus neid niikaua segatakse, kuni traani enam peale ei tule.

2) 8 toopi wett, 1¹/₂ naela rauawitrioli, 1¹/₂ naela pulbriks tõugatud waitu, 1 nael ruffijahu, 1 nael oferi, 1¹/₂ naela soola, 1¹/₂ toopi linaõli — need ollused pandakse eelnimetatud järke mööda keema wette ja keedetakse neid 2 tundi.

3) R o h e l i n e w ä r w. Wõetagu 15 toopi wett, 1 nael rauawitrioli, 1¹/₂ naela walget waiku, mõlemad pulbriks tehtud, 8 naela Rõlmi rohelist mulda, 8 naela walget kriiti, mõlemad enne wees ülesõõrutud, 2 naela ruffipüüli-jahu, 3³/₄ toopi linaõli, 1¹/₂ naela keedu-soola. Waiw ja wutriol keedetakse weega enne hästi läbi, siis lisatakse ruffijahu, mis külma weega wedelaks pudruks tehti, juurde; siin juures tuleb tange wahutamise, sellepärast wõetagu pada hästi ruumikas.

Rõikidel kordadel määritagu wärowid palawalt peale, sest kui wärw ära jahtub, läheb ta füldi sarnaseks, ei tungi enam puu sisse ja pudeneb maha. Ka ei tohi puu enne hõõweldatud, ega tõrwaga wõi õliwärowiga kokku puutunud olla. Kui wärw pealemäärimiseks liig paks on, siis tehtakse ta soolaweega wedelamaks. Pealemäärimist korratagu 2 wõi parem 3 korda, nimelt üle päewa, kuna uut ülewärwimist wähemalt iga 3 aasta pärast korrata tuleb.

295. Wärow (Rootsi), w a n a p u u p e a l e w ä r w i m i s e k s. 34 naela jõe-wett, 1 nael rauawitrioli, 1¹/₂ naela colcothari, 1 toop linaõli ja 1¹/₂ naela soola segatakse kõik kokku ja liigutatakse, kuna weji keeb, ühtelugu ringi, kuni segu ühetaoliseks kõrdiks jääb. Seda määratakse palawalt puu peale. Kui wärwimist 4 ehk 5 aasta pärast weel kord korratakse, siis on ta jäänud.

296. Waselõite- ja trükipiltide puhastamine. Puhastataw

pilt kinnitatakse laia peaga naelte abil laua külge ja pestakse weega, fuhu ühe toobi kohta $1\frac{1}{2}$ untsi söehaput ammoniakua juurde on lisatud, üle. Pesemist peab aga ettevaatlikult ja pehme pintsliga toimetama. Siis loputatakse paber weega ära ja niipea kui ta kuiwaks on saanud, korratakse pesemist eelpool kirjeldatud viisil tagumisel poolel. Nüüd niisutatakse pilita weega, mis puhta wiinäädikaga hapuks on tehtud ja pestakse neid weel kord weega, fuhu natukene foorlupja hulka on pandud. Võpuks loputatakse neid kord weel ja kuiwatatakse nad siis õhu käes päikesepaistel ära. Pildid lähewad kirjeldatud kombel puhastades täieste walgeks, ilma et trükk kahju saaks.

297. **Wafspulber.** 1) Kange witrioni hulka kallatagu sama palju soolahapet ja pandagu siis selle wedeliku sisse tsinkplektitükk. Käsnaade kujukokku kogunewat maske on kerge raputamise teel peeneks pulbriks muuta.

2) Teise wiisi järele lisatagu kange wafewitrioni hulka jämedaks tõugatud köögisoola ja pandagu siis sõmertjinki sinna sisse. Wase tekkimise ajal peab sulatist alaliselt ümber liigutama.

297. **Wafkriistade puhastamine.** 1) Kui wärsked oblikaid sooda sisse panna ja selle seguga wafkriistu puhastada, hakkawad need kenaste läikima.

2) Koppige lusikatäis soola lusikatäie ruffijahuga tassitäie äädika sees segamine ja puhastage selle seguga wafkriistu. On kerge waew ja tagajärjed kõige paremad.

298. **Wein, palaw** (Glühwein). Võetagu 3 toopi punast wõi walget weini, $\frac{3}{4}$ naela suhkrut, 1 tükk kaneli, 20—30 würtsinääliseid (Gewürznelke), 2 sidroni õhufeselt ära kooritud koored — see segu aetakse waabatud riista sees wäheste sütetule peal kuumpalawaks, kuid nii, et ta mitte wulinal keema ei hakka ja süüdatakse wein põlema paberiga põlema. Kui piiritus alkoholis otja on põlenud, siis walatakse palaw wein läbi peene sõwla ja tuuakse kuumalt lauale.

299. **Wereplekijäi pörandatest ära kaotada.** Sõrutakse werepleki kohtasi nelja jao wee ja ühe jao wääwlihappe seguga. Kui plekk juba wäljas on, siis küüritakse seda kohta weel puhta weega, kuid mitte seebiga, sest et siis raswaplekk sinna tekitab. Kui weel hapet puu sisse jäi, siis läheb see natukese lehelise wõi tuha abil wälja.

300. **Wiilide puhastamine.** Kõige parem abinõu wiilide peale kogunud raswa ärapesemiseks on benjin, mille hind teatavaste mitte wäga kallis ei ole. Vogel soovitab seda kui kõige paremat wiilide puhastamise abinõu. Hari tehtakse benjiniga niiskeks wõi walatakse wiili peale benjini mõned tilgad, millega ta ära puhastatakse. Benjini mõjul kaob raswa

mustus juba mõnefordse nütkimise järel wiili krammide wahelt ära. Bensin mõjub palju rutemine kui piiritus.

301. **Wiin (roosi-).** Pudel täidetagu roosilehtedega ja kallatagu talle siis 1. sorti wiina peale, nõnda et ta täis saab. Sellejärele pandagu pudel päikese kätte ja lastagu teda nõnda kaua seal seista, kuni wiin tumeda merewaigu karwa omandab. Siis kallatagu wiin lehtede pealt ära ja lifatagu talle maitse järele suhkurt juurde. Sel wiisil saadakse wäga hea ja kaunist lõhnaw likör.

302. **Wiljapuid kewadel külmetamise eest hoida.** Sagedaste nähtakse maikuu lõpul ja juunikuu hakatusel, et muidu terve puu küljes üfikud oksad, iseäranis lõunapoolsel küljel, ära on kuiwanud ja puu koore all mustaks läinud. Seda on päewapaiste ja külm üheskoos teinud. Weebruari- ja märtsikuus on päewal enamaste soe päewapaiste, öösel aga kange külm. Päewajal sulab puu sees mahl lahti, öösel külmetab ta uueste, ja see ühtepuhkune wahetus teeb tervele puule wõi üfikutele jagudele seda suuremat kahju, mida suurem wahel külm ja sooja wahel oli. Puu kaitsmiseks on waja, et kewade hakatusel tüwi ümber hõlqi wõi kuuseokki mäsitate. On tüwi hästi kaitsitud, siis ei ole ka okstel suuremat häda farta.

303. **Wiljapuude soetamine Hiina wiisil.** Kewadel kooritakse wiljakandwa oksa küljest koor tolli laiusest ära, halasti koha peale seotakse lapi wõi niinega rammusat mulda wõi sawi ja kaetakse ta samblaga finni, mis kõwaste finni seotakse. Müüid riputatatakse seotud koha peale meeriist, mille põhjas auf leidub, kust wett tilgakaupa nõnda palju alla langeb, et muld alati märg seisab. Oks hakkab mulla sees juuri ajama ja teda wõib sügisel maha saagida ning mulla jisse istutada, kus ta juba järgmisel aastal wilja kannab.

304. **Wiljapuude jatkamine** on küll kewadine töö, kuid juba talwel peame selle peale mõtlema ja pookoksjad walmis lõikama. Nende lõikamine tuleb kesk talwe ajal ette wõtta, kus puu täielises talweunes wiibib. Pookoksjad tulewad kõige paremat feltji puude küljest wõtta, et siis seega ka uuele puule neid häid omadusi anda. Selle juures tuleb filmas pidada, et puu, mille küljest pookoksjad wõetakse, täitsa priske, terve ja ilma weata oleks. On tema tüwe sees wigasi, näituseks mädanik, rauatõbi jne., siis jääb noor puu põdema ja omandab enesele kergeste need wead ja tõwed, lisaks peame pookoksjad puu ladwast wõtma. Proowid on näidanud, et ladwast wõetud pookoksjad juba kolmandal aastal head wilja kannawad,

kuna tüüvi oksad alles wiendal, kuendal aastal ja ka veel hiljem nii kaugele jõuavad.

305. Willaste riiete puhastamine. Vanu wõi plekkimud willaseid riideid wõib wäga hästi tubakateediseiga harjates ära puhastada. Ka wõidunud tuue kraed saab sel wiisil puhtaks.

306. Willase riide proowimine, kas seal puuwilla hulgas ei ole. Rahtlane, wärwimata kangas kastetakse 1 osaft olloksatiniit ja 10 osaft weest tehtud wedelikku sisse, wäänatakse wälja ja kuiwatatakse jahedas soojuses ära; niipea kui riie kuiw, korratakse sedasama tegewust weel kord, pandakse kangas siis kuiwa ammoniakku auru sisse ja pestakse selle peale puhastatud weega tubliste ära, wäänatakse suurest weest wälja ja pandakse kuiwama. Willased lõngad on siis jäädawalt tume-punaseks wärvitud, kuid puuwill jääb karwata.

307. Willast riiet ammoniakuga walgeks pleekida. Willane riie tehtakse wäawliga walgeks ja pestakse teda siis wedelikuga, milleks 96 naela seepi, 3 naela Marseille seepi ja 1—1½ naela sööwat ammoniakku (salmiakpiiritust) wõetakse. Seepi lisatakse juurde, et riie pärast karedaks ei jääks. Ammoniak hoiab, et riie ladus kolletama ei löö.

308. Willaste riiete pesemine. Kui seebiweele ammoniakuwedelikku (nõndanimetatud salmiakuwaimu) juurde lisatakse, siis saadakse wäga hea pesuweji tarwitamata willaste riiete tarwis. Wõetakse 3 naela seepi, 95 naela wett, 2 naela salmiakuwaimu. Flanell, fries, multon ja muud pestakse selle sees külmalt ning nad omandawad kena walge karwa. Kõntud willaseid riideid on hea ainult soodamees (sõehapu natroni sulatis wihmamees) ilma seebita pesta. Sellel otstarbel sulatakse umbes 1 nael kristalliseritud soodat 1⅓ toobis wees ära. Sellest soodameest kallatakse siis asjaolusid mööda sooja pesuwee sekka, nagu harilikult lehelisega tehtakse ja pestakse tema sees jahid, jukad jne. puhtaks. Sel wiisil ei kisu willased asjad mitte kokku ja lähewad hoopis lühema aja jooksul puhtaks kui seebiga pestes, sest higihapped, millega säherdused riideasjad läbi on wettinud, lahutawad seebiwee seebi ära ja eraldawad seebist raswa wälja, mis lõngade peale langeb ja alles pikalise pesemise abil ära tuleb. Sellest tulebki see seebihais, mis willastele asjadele külge jääb, kui neid hästi ära ei ole pestud. Soodat tarwitades edeneb pesemine aga rutemalt ja tagajärjerikkamalt, sest et soodahapped willases riides kahjutaks teeb ja higiosad ära sulatab.

309. Wõid, kui see wana maitsega on, jälle wärskeks teha. Sulatatakse wana wõi ära, wõetakse waht pealt ära ja pan-

datse küpsetatud leivakooruke sinna jisse. Paari minuti järele on wõi halb mait kadunud, kuna leivakooruke õige halwaste lõhnab.

310. Wõi valmistamine (uus wiis). Piim aetasse peale lüpsmiski nõrgal tulel kuumaks, kuid mitte keema. Siis jahutatakse ta ära, mis järele ta pinnale koor ilmub. See kogutakse ära ja lastakse tund aega seista. Müüd wõib wõi lujikaga, koort liigutades, minuti jooksul walmis teha.



„Kunsti ja Teaduse“ kirjastusel ilmus ja on kõigis raamatustes saada

J. Jühling.

Ketserikohtud.

Kujutused munga- ja nunnaklooftrite elust ning Jeefuse ordu tegewusest.

===== Piltidega. =====

Hind 80 kop., — postiga 87 kop.

(Hinna wõib ka markidega ära saata.)

Sisust; Kuradi olemise uskumine. Waimulikkude patud kuradi arwesse. Surnud hinged. Nunnad kuradi käes Kirikuisad. Nõiawasar. Klooftrite trahwid, kaelakohtu-professid ja wangikoopad. Apostliordu. „Igwene rahu“. Imetead. Zisterzia mungad awalikkudeks timukateks. Franziskufe mungad piinameitriteks. Raha eest on Roomas kõik saada. Piiskopid rõwliwalkade peameesteks. Paljasjalgsed ja Kaputšini mungad. Dominikufe mungaordu. Torquemada. „Uus testament on raamat täis kihwti ja ohakaid“. Eon de l'Étoile lõhub kirikuid ja klooftrili. Katharide tagakiufamine. „Tapke kõik maha, küll Jumal omasid tunneb!“ Saksamaa suurinkwisiitor Konrad von Marburg. Piiskoppide kõlbmata elu. Inkwiisitsion. Kristufe sõjawägi. Püha maja. Piinad. Jeeuitid. jne.

Piltidest nimetame: Nunnade piisutamine (kuradi wäljamiseks), Nunna kinnimüürimine elusalt, Wangid inkwiisitsiooni sala-wangikambrites, Salakeldris kinni needitud, Wangiwõetud ketserite piinamine Hispanias, Wangiwõetud ketserite meelearandamise-ülikonnad, Ketseri surmamine kägistamise abil, Surewa wangi õnnistamine ketserikohtu wangikoopas, Hispania ketserikohtu piinamiskeldris, Italia ketserikohtus, Ahwatlus kuningatapmisele, Nõiakohtu piinakambris.

„Peterburi Teataja“ kirjutab: „See uus raamat on niisugune toode Eesti kirjanduses mille peale tähelepanekut wõib juhtida. Tema lugemisel tekkivad inimeses uued ained nii mõnegi asja kohta, mis senini aupaistuse-krooniga ümbritsetud oli. Ja need ained on seda põrutawamad, et J. Jühling midagi kuulujutulist ei paku, waid ainult ajaloolise tõe alusel ja piirides liigub.

Rasked ja hirmsad on need kaebtused, mis ajalugu waimulikkude iidade wastu tõstab, ja wõimata on omale tõetruuwimat pilti nõndanimetatud „nurjaläinud ristiusust“ ette kujutada, kui see on, mis „Ketserikohtud“ pakuvad. Paiguti tuleb raamatut lugedes fundmus, nagu oleks ka kirjanik ise inkwiisitsionikohtu koledusi kirjeldades kokkunud ja tema sulg kõike kirjutamast tõrkunud. Niisugused fundmused tõusewad iseäranis neid peatükkisid lugedes, milles ketserikohtute ja jeeuitide tegewusest jutustatakse. Jutustamisewiis on raamatus üleüldiselt ladus ja keel rahulik ning ajalooteaduse kohaselt erapooletu ning kirglueta. Sisu selgitawad hulk piltisid klooftri elust, inkwiisitsiooni piinadest, piinariistadest jne.

Eesti keeles on „Ketserikohtud“ esimene raamat selle werse ja õudse asutuse ajalooft, mille lipule otsekui hirwituseks sõnad: „Miserecordia et justitia“ (Halastus ja õigus) oliwad kirjutatud ja mille terwet olemiseaega inimese weri punaseks wärwib.

Kirjaliste tellimiste aadress:

„Kunsti ja Teaduse“ kirjastus,

Tallinn, Brookusmägi, Selsbergi ja Tetermanni trükikoja kontor.

„Kunsti ja Teaduse“ kirjastusel ilmus ja on
igalpool saada:

Ad. Alf. Michaelis.

Imejõud taimedes.

Juhatus, kudas neid leida ja tarwitada.

==== Hind 80 kop., postiga 87 kop. ====

(Hinna wõib ka markidega ära saata.)

Prof. Osianderi, prof. Winternitzi, prof. Uffelmanni, prof. Hegewaldi, prof. Klempereri, prof. Altschuli, prof. Fischeri, prof. Farringtoni, prof. Autenriethi, prof. Bocki, prof. Culleni, prof. Duvali, prof. Flügge, prof. Stahli, prof. Hufelandi, prof. Sprengeli ja teiste õpetused rohtude walmistamiseks metsa-, põllu- ja aiataimedest igaliguste haiguste wastu.

See tähtis raamat on ainukene seda laadi toode Eesti kirjanduses ja äratas oma ilmumisel laialist tähelepanekut. Nii kirjutas muu seas Narwa leht „Meie Elu“ temast järgmiselt:

„Wäga haruldane ja huwitaw raamat, mis omale tee loodetawaste igasle perekonda lahti murrab. Raamat näitab tähtsamate profesforite ja muude arstiteaduse-auritetide uurimiste ning äranägemiste põhjal, kudas igas puus, põõsas ja taimekeles oma iseäraline parandusjõud peitub, mis õigel tarwitamisel arwamata suurt kasu wõib saata ja tihti haigele ainfamaks päästjaks jääb. Raamat on nii kokku seatud, et seal kõigi olemas olemate haiguste wastu abi näidatakse ja wiilid ära tähendatakse, kudas ühel wõi teisel juhtumisel talitama peab. Töö on hästi ülewaatlik ja tema põhjalikkus ulatab nõnda kaugele, et ka kõige wanemast ajast näituli toodakse, kudas wanaaja kuulsad arstid, nagu Greeka, Rooma ja Arabia õpetlased, miski taime peale waatafiwad ja neist rohtulid walmistafiwad. Isegi wana rahwa tarkust ei ole põlatud ja on sealt wälja sõelutud, mis kindel ja teaduse poolt tõeks on tunnistatud. Meie loow oleks, et see huwitaw ja kasulik raamat igal raamaturiiuilil leiduks.“

Kirjaliste tellimiste adrefs:

„Kunsti ja Teaduse“ kirjastus,

Tallinn, Brooksmägi, Selsbergi ja Tetermanni trükikoja kontor.