

SMIRNOVI JÄRELE
J.M. JAANUS

Seebikeetmise õpetus

[Vändra] : M. Tõnisson
1899

Trükise digitaalkoopia ehk e-raamatu tellimine (eBooks on Demand (EOD)) –miljonid raamatud vaid hiireklõpsu kaugusel rohkem kui kümnes Euroopa riigis!



Täname Teid, et valisite EOD!

Euroopa raamatukogudes säilitatakse miljoneid 15.–20. sajandi raamatuid. Kõik need raamatud on nüüd kättesaadavad e-raamatuna — vaid hiireklõpsu kaugusel 24 tundi ööpäevas, 7 päeva nädalas. Tehke otsing mõne EOD võrgustikuga liitunud raamatukogu elektronkataloogis ja tellige raamatust digitaalkoopia ehk e-raamat kogu maailmast. Soovitud raamat digiteeritakse ja tehakse Teile kättesaadavaks digitaalkoopiana ehk e-raamatuna.

Miks e-raamat?

- ⇒ Saate kasutada standardtarkvara digitaalkoopia lugemiseks arvutiekraanil, suurendada pilti või navigeerida läbi terve raamatu.
- ⇒ Saate välja trükkida üksikuid lehekülgi või kogu raamatu.
- ⇒ Saate kasutada üksikterminite täistekstotsingut nii ühe faili kui failikomplekti (isikliku e-raamatukogu) piires.
- ⇒ Saate kopeerida pilte ja tekstiosi teistesse rakendustesse, näiteks tekstitötlusprogrammidesse.

Tingimused

EOD teenust kasutades nõustute Te tingimustega, mille on kehtestanud raamatut omav raamatukogu. EOD võimaldab juurdepääsu digiteeritud dokumentidele rangelt isiklikel, mittekommertseesmärkidel. Kui soovite digitaalkoopiat muuks otstarbeks, palun võtke ühendust raamatukoguga.

- ⇒ Tingimused inglise keeles: <http://books2ebooks.eu/odm/html/utl/en/agb.html>
- ⇒ Tingimused saksa keeles: <http://books2ebooks.eu/odm/html/utl/et/agb.html>

Rohkem e-raamatuid

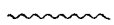
Seda teenust pakub juba tosin raamatukogu enam kui kümnes Euroopa riigis.

Lisainfo aadressil: <http://books2ebooks.eu>

315
1866 h
nr 2000

Tezomeel

Tezomeel
Seebikeetmise õpetus.



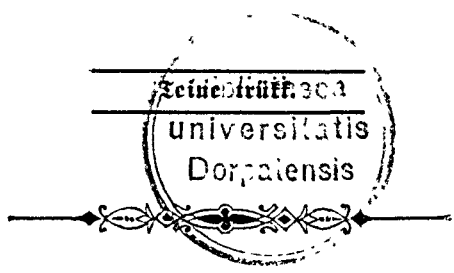
Zuhatus, kudas majapidajad kodusel wiisil
mitmesuguseid seepisid, seebi piiritust ja
raswa=kiinlaid wõiwad valmistada.

Antoni Lõnnroos

Wenemaa seebimeistre, Smirnowi järele

Wenemaa

J. M. Jaanus.



Trükitud M. Lõnnison'i kuluga.

23

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

489

Tähendus: See raamatukene on mitmesse weikeste osasse jagatud. Seebikeetja piab need osakesed kõik hoolega läbi lugema ja nendes ettetulewad juhatused meeles pidama ning täitsa nende järele tegema, ainult siis võib ta hea seebi saada.

Seebikeetmise õpetus.

1903
Dorpatensis

1. Kudas ja millest seepi keedetakse.

Jutustame esiteks millest seepi keedetakse, aga siis — kudas teda keedetakse.

Seepi keedetakse raswast ja lehelisest, kuhu weel soola juurde saab lisatud. Sellkombel on tema siis ainult kahest olusest koos. Sool on muidu abiolus, mille abil seep kõwem ja puh- tam saab.

Raswa ja soola on kodus, majapidamises alati olemas, aga lehelist on waja teha. Stehtud leheline tuleb väga odaw, ainult lupja on tarwis osta.

Leheline tehtakse tuhast ja põletatud lubjast.

Seebiks kõlbab weise-, lammas-, sia-, hobuse- ja mitmesuguste metsloomade rasw, aga õli võib puust, kanepist, lina- ehk muu-seemnetest aetud olla.

Tuhka on igas ahjus, aga mitte iga puu ei anna head tuhka. Kõige paremat tuhka annawad: kask, lepp, pärn ja mänd. Nende puude tuhast saab kange lehelist. Tuhk piab waltjas-

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

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

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

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

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

2. Potasche= või kaali=leheline.

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

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

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

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

3. Sooda= wõi natroni=leheline.

See leheline tehtakse nõndasamade, nagu potasche lehelinegi.

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

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

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

kipitama hakkavad. Koduses sees ei tohi ka liig rohkest ega liig vähe lehelist olla.

4. Keetmine.

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

5. Soolamine.

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

reca

universitatis

Dorpatensis

6. Wormi=last.

Koduseks jeebitegemiseks on liht kasti küllalt, millesse wedelat seepi võiks walada. Reedetud jeebi rohke peate waadates võib kast soowitawas juuruses, suur ehk pisukene olla, ehk wõiwad ka mitu pisukese wormilist kasti olla, sedamööda kudas tarwis on. Kast tehtakse kahe=tollilistest hõoweldatud lauudadest, pikerikneljanurgelise wormiline; ta on koos põhjast ja küllelauudadest, mis põhja waltfidesse pannakse ja nelja puust riivi ning kiiluga finni lüüakse. Kasti seinad tulewad umbes kaks werichokit kõrged teha. Nemad piawad põhja pealt ära käiwad olema, jellepärast et siis hõlpfam on seepi wormist wälja wõtta. Kasti põhi, seinte jauks tehtud waltfidega, wõib ümberringi raamist natukesse juurem olla. Tema võib terwest filedest lauast tehtud olla, ehk jälle lauast, millele pisukesed haugud fiske puuritud. Nugukesed on sellepoolest tarwilikud, et katlast jeebiga ühtlase wäljawalatud wesi nendest läbi nõrjaks. Kasti põhi piab löwendiga kaetud olema.

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

7. Raswa seep.

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

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

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

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

8. Sooda seep.

Ulamal seisaw juhatus sooda jeebi walmistamiseks teeb wähe harjunud jeebikettjale võimalikuks niisugust seepi teeta, mis enese omaduse poolest midagit paremat loowida üle ei jäta. See seep, kui siin antud juhatusi

tähele pannakse ja head materiali pruugitakse, ei järenefese omaduse poolest kõige kallimast wabriku seebist sugugi taha, kuna ta aga todujel kombel teetes ka sugugi kalliks ei lähe.

Sooda seep on walge ja plink, ega ole temal paha seebi haifu. Wabrikuteft nõuutakse seda seepi wäga palju, mispärast wabrikandid waewalt kõigi tellijate soovifid täita jõuawad. Sooda seepi pruugitakse lõhnawa seepide tegemifeks ning seebi piirituse walmistamifeks.

Seebiwabrikutes läheb selle seebi tegemine alati heaste korda, jellepärast et seal, esiteks, kahetordse põhjaga katlad on, mida auuruga kuumeldatakse, mispärast seep ialgi põhja ei wõi kõrveda; teifeks on wabrikutes lehelise tarwis graadi klaas, mida alkalimeetrikf nimetatakse; selle alkalimeetriga mõedetakse lehelise kangust ja tabelite abil arwatakse tema rohkus wälja, mida raswa seebistamifeks tuleb pruufida. Niifugused abiriistad teewad wõimalikuks kõige parema omadusega seepi walmistada.

Seebifetmise juures on peafsi õige lehelise arw raswa kohta. Niiheaste lehelise liig rohkus kui liig wähesus rikuwad kõik töö. Liig rohkus wõib üksnes pesu pesemise, mitte aga silma pesu seebi juures olla, ning lehelise liig wähesuse läbi ei saa seep mitte küllalt seebifeks, wõib mädanema minna ja annab mädanenud lõhna wälja. Lehelise liig rohkuse läbi ei saa seebile fittust. Wäga kange lehelise juures kõrweb ta ainult katla põhja.

Sooda seebi walmistamise wiis on järgmine: 12 naela natroni lehelift walatakse rauud katlasse, aetakse palawaks ja pannakse 5 naela fia raswa ning 5 naela prowangsi- ehk puu-õli juurde. Keedetakse nõrga tule peal pool tundi. Sia rasw piab puhastatud, läbifurnatud olema; teda ei panda lehelise fisse mitte korraga,

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

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

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

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

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

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

Mõnda on näituseks 45-est naelast söövast natronist, mis 30 graadi alkalimeetri järele, 50-ne naela rasva seebistamiseks küllalt. Sellest materialist saab 78 kuni 80 naela head laimata walget seepi, millel vähematti paha lõhna ei ole.

9. Kodune seep.

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Palmi-õli seep.

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

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

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

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

11. Kontidest seep.

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

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

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

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

Konidid lehelise sees ja saadakse vedelus, mis koni ras-
 wast, liimist, kontidest ja lehelisest on. Seda vedelust
 seebistatakse kõige paremine kookus-õliga järgmisel roh-
 kusel ja korral: 10 osast kookus-õlist ja 18 osast natroni
 lehelisest tehtakse, üleüldisel põhjusel, läbipaistev seebi-
 liim; sinna juurde pannakse nõrga keemise juures 10-
 kuni 30 osa koni sodi ja — seep on valmis.

12. Willapefemise seep.

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

13. Willase riide pefemise seep.

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

14. Siidi riide pesemise seep.

See tehtakse neist-sama asjadest, mis willa pesemise seebi tarwis pruugitakse, aga lisatakse mett juurde. 15 naela harilist seepi lõigatakse tükkideks ja sulatatakse katlas nõrga tule peal ära. Sula seebile segatakse hulka: 15 naela härja sappi, 1½ naela mett ja ½ naela Beneetsia terpentini. Kõiki seda ühentades tuleb 3 naela mett juurde lisada. Kui ühetauline sodi valmis saab, siis walatakse teda angumiseks kasti sisse.

15. Seebi valmistamine ilma keetmata.

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

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

Seebikeetjate juures on kookus-õli juures auus ja väga laialiselt pruugitaw. Peaaegu kõik lõhnawa seebi feltid tehtakse kookus-õlist, sellepärast et sellest õlist seep õrn, walge wärwiline saab.

Kookus-õli seebistamiseks on kange natroni lehelist waja, mis ligikauudu 40 graadi alkalimeetri järele on. See leheline tehtakse ühest osast sööwast natronist ja kahest osast weest. Iga naela kookus-õli peale on seebistamiseks pool naela natroni lehelist tarwis.

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

16. Tõrwa seep.

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

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

Teine wiis tõrwa-seebi walmistamiseks on järgmine: 10 osa kookus-õli ja 2 osa tõkatit aetakse katlas keema ja lisatakse neile 5¹/₂ osa kanget lehelist juurde. Pärast seebistamist walatakse teda wormi sisse anguma ja lõigatakse tükkideks ehk wormitakse keradeks.

17. Roheline seep.

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

18. Seebi piiritus.

Seebi piiritus on peale mõne õrna kanga pesemise ka väga kasuline arstlik vahendik. Teda pruugitakse külmetusest tulnud liikmewalus õerumiseks ja pea pesemiseks, kus juures tema, karastawalt mõjudes, kõõmamist kausatab. Ometi piab seebi piiritusega lahtiste haawade arstimise eest hoidma; jarnasel korral võib hea tegew seebi piiritus peale põletawa walu weel suurt kahju tuua.

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

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

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

osa salmiakvaimu juurde. Rõlmalt on opodelbot paks ning pehme seebi näuline; jookendatult on ta wedel ja seebi piirituse sarnane.

19. Palmi-õli pleegitamine.

Doores, pleegitamata palmi-õli walatatakse katlasse ja aetakse kuni 50 graadi palawuseni, sellejärele jäetakse ta ööks otja rahule selle tarwis, et kõik mustused põhja wõiksiwad wajuda. Teisel päewal walatatakse puhas õli ettewaatlikult ära. Selle aja sees walmistatakse pleegitamise wahendiks. 100 osa pleegitamata palmi-õli peale on 1¹/₂ naela kroom-kaalit waja, mida 4¹/₂ naela palawa wee sees ära sulatatakse. Kui wedelus ära jahtub, on tarwis temale kuus naela suitesawat soolahaput juurde panna. Saput tuleb kroom-kaali sulamuse juurde ettewaatlikult panna, wähe kauupa ja ühtelugu puu mõlaga ümber segades. Kui segu walmis on, siis on tarwis teda wahetpidamata kange lofjutamise all selginud õli sisse walada. Etiaulgul wõtab õli ruuge ja umerohelise karwa, aga pärast pikalift lofjutamist hakkab õli selgemaks ja walgemaks minema ning kroom-kaali langeb põhja. Niiugusel näul piab õli pool tundi aega seisma. Peale selle jääb weel õli pesemine, sest temas on soolahapu, mida ära tuleb jaata. Pesemist toimetatakse järgmisel wiisil: õli pinna peale on tarwis palawat wett pritsida, mis õlist läbi põhja langedes enesega hapu osakesi ühes wiib. Sellel wiisil pesemise läbi läheb õli tähtialt walgemaks ja lõppeks jaadakse puhas pleegitatud õli hea haisuga. Niiugusel kombel pleegitatud palmiõlist tuleb wäga hea kõwa, walge seep.

20. Koofus-õli puhastamine.

Kaupluses võib kaua aega seisnud, halvaks läinud koofus-õli leida, mida kaupmees ostjale väga odava hinna eest ära annaks. Kes õli puhastamise viisi mõistab, võib jeda kasuga osta. Halva koofus-õli parandamist toimetatakse järgmisel viisil: Katlasse, mis niisuguse õliga poolest saadik täidetud, walatakse kange feedufoola sulamust ja keedetakse kõwaste. Pärast pooltunnilist keetmist ilmub õli pinnal porine waht, mida hoolega ära tuleb riisuda. Kui aga walge, puhas waht ennast hakkab näitama, siis jäetakse keetmine järele. Katel wõetakse tulelt ära ja jäetakse ööseks rahuliste seisma. Selle aja sees korjab sodi põhja, mida puhtast õlist ära lahutada tuleb. Kui walgeid klaas purktsid on, siis võib õli katlast nende sisse walada, mistlābi põhja walgunud pära parem näha ja ära lahutada on. 50 naela õli peale sulatatakse 1¹/₂—2 naela soola.

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

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

21. Seebi marmoriseerimine

wõi marmori karwalijeks wärwimine sünnib järgmisel wiisil: Wärw õerutakse müisri sees natukese weega peeneks. Kui wormi sisse walamiseks walmis olew seep juba küllalt pakjaks on läinud, walatakse teda müisrisse ja segatakse wärwiga segamine. Siis walatakse katlast nõnda palju seepi kasti sisse, et kasti põhi sellega kaetud saab ja selle seebi peale walatakse üks osa seebiga õerutud wärwi. Wärwi tuleb peenikese soruna walada, nõnda et kasti põhja peale üleni õhukene kord saab. Wärwi järel on tarwis seepi walada, nõnda et wärw kaetud saab; sellowiisil tuleb korda mööda walada, wärwi seebi järel ja seepi wärwi järel, kuni kast täis saab. Siis on waja puust nõelatse abil pool angunud seepi igapidi segada, kõwera joonte- ja ringidega ühest kasti nurgast teise. Sell wiisil ja weidikeste harjumise juures saadakse wäga ilus marmori firi.

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

22. Wärske lilledest hea lõhnade tegemine.

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

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

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

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

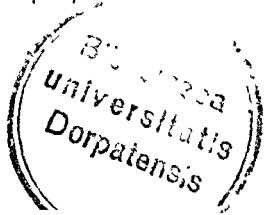
Sia sijekonna-raswal on niijama nagu õlilgi lille-dest lõhna wäljatõmbamise omadus. Raswaga ümber-käimine sellel lu'ul on weel lihtsam. Puhastatud rasw määratakse poolwedelas olekus poole sõrme pakjufelt mitme ühesuuruse klaas-ruutu peale, selle klaasi peale määratud raswa peale ühe eht kahe sõrme pakjune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

Lõhna saamiseks võib järgmisel viisil toimetada: Kui värskel lilledest puudus ja natufene ula maad on, siis on vaja mõni kopik rejeeda, lewtoi, nelgi, lõhnawa herne ja mitme muude seemnete ostmise peale rajata. Kui need seemned maha saavad külwatud — maa puudusel võib mullaga täidetud kastidesse külida — annawad nad hulga lõhnawaid lillefid.

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

Teine wahendik on mõrudast mandlest, mis peeneks tambitud ja seebi hulka pandud piab saama. Mandel kooritakse ära, tambitakse mütsri sees nõnda kaua kuni ta taigna sarnaseks läheb, siis lisatakse alaliste tambides esiteks mõni tilk aga pärast poole rohkem wett juurde; sarnasel viisil saadakse walge poolwedel sode, mis kanged mandli haisu annab, ja mida siis sulatatud seebi hulka segatakse ning wormi sisse wälja-walatakse.

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



L i s a.

Kiiviga seebifheetmine.

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

Wõetakse 8 naela korjatud raswa, 2 naela seebikiivi ja 8 toopi wett, pandakse üheskoos tulele ja keedetakse umbes 1 tund aega, siis lisatakse temale 1—1½ naela keedufoola juurde ja keedetakse weel ¼ tundi. Nüüd wõetakse keedis tulelt ära ja walatakse teda ühtlase sügawusega riista sisse jahtuma. Sealt lõigatakse teda teisel päewal wälja, soovitava suurusega tükkideks, ja pannakse kuivama.

Et mageda raswale rohkem ja foolasele vähem foola panna, saab vist iga seebifheetja ijegi arusaama ning sellejärele toimetama, olgu see libedaga ehk kiiviga keetes.

Rudas küinlaid tehtakse.

Tarvilise suurusega rauud katlasse walatakse 2—3 mer-
schoki kõrguselt wett. Siis wõetakse 13 naela sulatatud ja
läbiturnatud härja sisekonna raswa ja 2¹/₂ naela pu-
hastatud lammas sisekonna raswa ning pannakse kõil
katlasse. Raswa tuleb nõrga tule peal sulatada, ilma
et teda keema ajaks. Selle järele on tarwis lõuendist
kotifene teha ja tema sisse 1¹/₂ solotnikku potascht, nii-
sama palju salmiaki ning kibemefene sinist indigo wärwi
pulwrit. Kotifene on waja kinni' kõita ja pifa nõõri
otšas katlasse wedela raswa sisse lasta. On kotifene
umbes weerand tundi raswa sees seisnud, siis wõetakse
teda sealt wälja; rasw segatakse katlas ümber ja las-
takse ära jahtuda; kui tema katla ääri mööda anguma
hakkab, siis tuleb teda wormidesse walada, millede sisse
tahid juba aegsaste walmis on pandud. Sammas ras-
wast küinlad on kõwad. Kui küinalde tegemine suwe
ajal sünnib, siis pannakse nende hukka minemise eest
hoidmiseks kotifese sisse natufene maarjäd. Küinlad
saawad kauni wäljaspidise näu, kui neid sulda waha
sisse kastetakse. Waha sulatatakse katlas nõndasamati
nagu raswa, see on natufese wee abil; küinlad kaste-
takse jahtunud waha sisse ja kuivatatakse ära. Waha
asemel wõib selleks samaks otstarbeks ka odawamat
tärgliht pruukida.

J u h a t a j a.

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

L i f a.

Riviga seebikeetmine	30
Kudas küinlaid tehtakse	31



www.books2ebooks.eu