

HJEMMETS RAADGIVER

... DAGLIG HAANDBOG FOR ALLE ...

RAAD OG ANVISNINGER FOR ALLE FOREKOMMENDE
TILFÆLDE I DET DAGLIGE LIV, SAMT EN FULDSTÆN-
DIG SAMLING AF PRØVEDE OPSKRIFTER TIL LET OG
BILLIG FREMSTILLING AF PRAKTISKE HUS- OG HJÆLPE-
MIDLER, OG MINDRE HANDELSARTIKLER

MED FAGLIG BISTAND UDGIVET AF
M. LAURSEN,
MAGISTER

DE ALMINDELIGE REGLER FOR SUNDHEDS- OG SYGEPLEJE
UNDER REDAKTION AF
LÆGE A. WIBERG



AT HJÆLPE SIG SELV
ER AT SPARE PENGE

E. JESPERSEN'S FORLAG KJØBENHAVN
CAMMERSTRÆDE 21 KRISTIANIA

Bogens Indhold er i Korthed angivet følgende:

I. LIVET OG SUNDHEDEN

REGLER FOR
SUNDHEDS- OG SYGEPLEJE
UNDER REDAKTION AF
PRAKT. LÆGE A. WIBERG

Saarbehandling, Menneskets naturlige Næringsmidler, Tygningen, Tændernes Pleje, Tandpine, Maven og Fordøjelsen, Mave- og Tarmkatarr, Hovedpine, Haaret, dets Sygdomme og dets Pleje, Hørelsen, Snue og Hoste, Strube- og Kighoste, Difteritis, Øjnene og Synets Pleje, Hudens Pleje, Hudsygdomme, Reumatisme, Urinen, Sukkersyge, Blegsot, Influenza o. s. v.

*

II. KLÆDEDRAGTEN

DENS TILVIRKNING,
VEDLIGEHODELSE OG RENSNING

- A. **Behandling af Sko, Støvler og Lædertøj.**
- B. **Behandling af Linnedstoffer.** Rensning af Blækpletter, Kaffe, Rust, Vin, Fernis- og Fedtpletter, Gulnet Linned, Svedet Linned, Pletvand, Vaskepulver, Lintøjets Behandling.
- C. **Behandling af Uldstoffer.** Rensning, Farvning, Stopning, Opbevaring o. s. v.
- D. **Bomulds- og Silketøj, Broderier etc.**
- E. **Fløjl, Plyds og Pelssager.**
- F. **Gardiner, Slør og Knipfinger.**
- G. **Tæpper, Hatte og Hattepynt.**

*

III. BOLIGEN OG BOHAVET PASNING, RENSNING, REPARATION

Gulvet, Møblerne, Jern, Staal og Nikkel, Kobber- og Messingsager, Nysolv og Sølvtoj, Guld, Smykker og Elfenben. Gibsfigurer, Glas, Stentøj og Porcellænsvarer, Petroleumslamper m. m.

IV. SELVTILVIRKNING AF DAGLIGE NØDVENDIG- HEDSARTIKLER

TIL EGET BRUG ELLER SOM SALGS-
VARER

Blæk, Eddike, Kit og Klister, Tilvirkning af Lim og andre Bindemidler til Reparation af Porcellæn og andet Husgeraad. Fremstilling af Parfumer, Toiletvande, Pomade og andre Artikler til Skønheds- og Sundhedspleje m. m. m. (i alt flere Hundrede Op-skrifter).

*

V. SYLTNING OG HEN- KOGNING AF FRUGT OG TILVIRKNING AF FRUGT- VINE OG LIKØRER. TØRRING AF GRØNTSAGER, SAMT ØLBRYGNING

Anvisning til paa bedste og billigste Maade at udnytte Havens Grøntsager, Bær og Stenfrugt ved Preservering ell. til Fremstilling af Frugtvine.

Forskellige Geleer og Marmelader. Henkogte Frugter, Opbevaring af raa Frugt. Syltetøjer. Lufttætlukkede Glas og Blikdaaser. Tørrede Grøntsager. Frugt, Vine og Likører. Cider o. s. fr. Brygning af forskellige Ølsorter.

*

VI. BLOMSTERDYRKNING I HJEMMET

De almindeligste Stueplanter, deres Dyrkning og Pasning.

*

VII. UDRYDDELSE AF SKADELIGE DYR

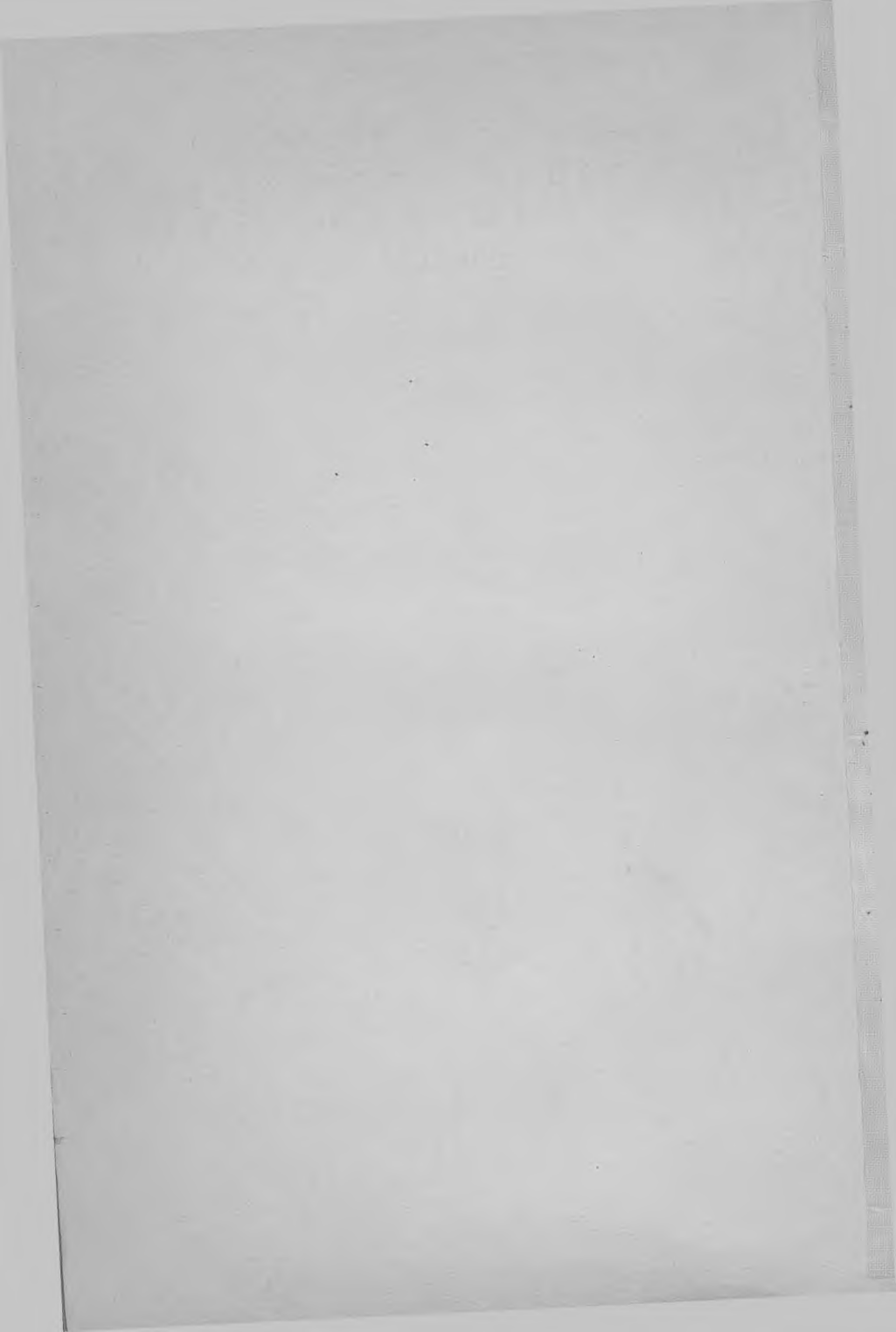
Sengetægen, Lus, Lopper, Fluor, Myg, Møl, Mus, Rotter, Træorme, Bremser, Spurve, Rovfugle, Ørentviste o. s. v.

Se iøvrigt den komplette Indholdsfortegnelse bag i Bogen.

HJEMMETS RAADGIVER

DAGLIG HAANDBOG FOR ALLE

AT HJÆLPE SIG SELV
ER AT SPARE PENGE



HJEMMETS RAADGIVER!

• • • DAGLIG HÅNDBOG FOR ALLE • • •

RAAD OG ANVISNINGER FOR ALLE FOREKOMMENDE
TILFÆLDE I DET DAGLIGE LIV, SAMT EN FULDSTÆN-
DIG SAMLING AF PRØVEDE OPSKRIFTER TIL LET OG
BILLIG FREMSTILLING AF PRAKTISKE HUS- OG HJÆLPE-
MIDLER, OG MINDRE HANDELSARTIKLER

MED FAGLIG BISTAND UDGIVET AF

M. LAURSEN,
MAGISTER

DE ALMINDELIGE REGLER FOR SUNDHEDS- OG SYGEPLEJE

UNDER REDAKTION AF
LÆGE A. WIBERG



KJØBENHAVN
E. JESPERSENS FORLAG

KØBENHAVNS
KOMMUNEBIBLIOTEK
HOVEDBIBLIOTEKET
LÆSESALEN

h
* 60.2
Hj 33

ex. 53

207
/6-53

Den foreliggende Bog er samlet fra forskellige, væsentligst udenlandske, Bøger og Fagskrifter.

Jeg har ment, at der findes nogen Trang for en saadan Samling praktiske Raad, da en saadan samlet Bog, saavidt vides, ikke hidtil har foreligget paa Dansk.

Den medicinske Afdeling er gennemgaaet af Hr. Læge A. Wiberg, og for de andre Afdelingers Vedkommende har jeg i fornødent Fald hentet Raad hos forskellige mere fagkyndige Folk, end jeg selv.

For al saadan Hjælp bringer jeg herved min bedste Tak.

I Februar 1906.

M. Laursen.

34339 *hw 2013*

I.

Livet og Sundheden.

Send Bud efter en Læge og uldne Tæpper.

Løs Klæderne, saa intet strammer om Hals, Bryst og Mave.

Druknedes
Redning.

Rens Munden for Slim, Mudder etc.

Læg den druknede paa Maven, skræv over ham, saml Hænderne under hans Mave, løft ham langsomt op, tællende 1—2—3—4—5. Ryst ham hurtig et Par Gange i samme Stilling. Vend ham derpaa om paa Ryggen.

Rul din Trøje eller Frakke sammen, læg den under hans Ryg og Nakke, grib med en Haand om hver af hans Arme ved Albuen, løft dem langsomt over hans Hoved, tællende 1—2. Sænk saa Armene og tryk dem langsomt mod Forfladen af Patientens Bryst. Gentag disse Bevægelser i rolig Takt og ca. 15 Gange i Minutet, til Lægen kommer eller Patienten viser Livstegn.

Klæd ham først af, naar han har begyndt at trække Vejret uden Hjælp; gnid ham saa tør over hele Kroppen med uldent Tøj.

Indsvøb Patienten i uldne Tæpper, om muligt varme. Bring ham saa til Sengs og giv ham varm Te, Vin eller Kognak, en Teskefuld ad Gangen.

Der kan være Haab om Redning i mindst to Timer efter Bevidstløshedens Indtræden.

Hængtes og kvaltes Redning. Den hængte maa selvfølgelig først skæres eller løses ned, hvorved man saavidt muligt maa passe paa, at han ikke slaar sig for haardt.

Dernæst fjærner man hurtigt Strikken om Halsen, sætter sin egen Mund til den hængtes, klemmer Næseborene sammen med Fingrene og puster ham kraftigt Luft ned gennem Luftrøret.

Naar Brystet begynder at hæve sig ved den indtrængende Luft, trykker man paa det nogle Gange og foretager derpaa de samme Bevægelser med Armene som ved druknede.

Saa snart Patienten begynder at snappe efter Vejret, søger man at hælde Teskefulde varm Drikke i ham og bringer ham saa i en opvarmet Seng.

I den nyeste Tid har man flere Gange med Held søgt at kalde druknede, hængte, kvalte og stivfrosne til Live ved at trække Patientens Tunge ud og ind i Aandedrætstempo.

Solstik og Hedeslag. Patienten maa lægges med Hovedet løftet paa et skyggefuldt, køligt Sted, hvor der er Lufttræk, hvorpaa Overkroppen blottes.

Nu lægger man Is paa Patientens Hoved, eller i Mangel heraf overhældes det med koldt Vand.

Ogsaa Overkroppen bades med koldt Vand.

Solstik og Hedeslag fremkommer ved, at Blodet i stærk Hede mister for meget af sit Vandindhold og

bliver overhedet, hvilket paavirker Hjærnen, saaledes at denne meget farlige Tilstand indtræder. Man kan forebygge det ved at holde Baghovedet dækket og hyppig drikke lidt Vand. Et endnu bedre Forebyggelsesmiddel er det at gaa med en vaad Svamp eller blot et fugtigt Skræppeblad under Hovedtøjet, saa at Nakken vædes.

Bedøvede af Røg behandles paa samme Maade som kvalte eller hængte. Skaf først og fremmest frisk Luft baade for den forulykkedes og for Redningsmandens Skyld

Bedøvede
af Røg.

Patienten maa først anbringes med Hovedet løftet. Før ved epileptiske Kramper en Træpind eller Skaftet af en Træske ind mellem Patientens Tænder for at undgaa Tungebid. Dernæst løses Klæderne paa Overkroppen, og Hovedet behandles med kolde Omslag, til Bevidstheden vender tilbage, eller Lægen kommer.

Epilepsi og
Slagtilfælde.

Folk, der har Anlæg for Epilepsi eller Slagtilfælde, maa navnlig vogte sig for at nyde Spiritus til Overmaal, helst være afholdende.

Ved alle Forgiftningstilfælde maa man først og fremmest søge at faa Patienten til at kaste Giftstoffet op. Dette kan opnaas ved indvendig Kildren af Svælgget, ved at Patienten drikker varmt Vand med Smør i, eller en Kop lunkent Vand med en Barneskefuld Salt og en Teskefuld Sennep i, eller en Kop stærk Kaffe med Hviden af et Æg i.

Forgiftning
ved
Arsenik,
Opium etc.

Naturligvis maa man sende Bud efter Læge; men som foreløbige Midler kan anbefales følgende:

Ved Arsenikforgiftning o. lign. er Mælk og Æg eller Honningvand med Magnesia, eller Æggehvidevand med fin Olie særdeles virksomme.

Bid af
gale Hunde.

Saaret udvadskes straks med Saltvand og skarp Sæbe. Et sikrere Middel er dog at udbrænde Saaret.

En Mand, der flere Gange har været bidt af gale Hunde, mener, at han navnlig er bleven kureret ved at tage Dampbad. Efter dette skal Patienten da indhylles i uldne Tæpper og ligge i Sved, til denne ophører af sig selv. Husk, at der findes et Serum imod Hundegalskab som imod Difteritis, derfor opsæt ikke at gaa til Lægen.

Stik af Bier,
Vepse osv.

Enkelte Stik af Bier eller Vepse er ufarlige, naar det ikke er i Mundhulen. Naar Brodden er fjernet, indgnider man Stedet med skarp Sæbe eller Salmiakspiritus eller Karbololie. Ved Stik i Massevis kan Udvadskning med Karbol anbefales, til Lægen kommer og tager de hurtig fremkommende Svulster under grundig Behandling.

Stik af Insekter kan være meget ubehagelig, men er i Reglen ufarlig, naar Insektet ikke kommer lige fra et Lig, hvorved det kan overføre Liggift, der kan fremkalde livsfarlig Blodforgiftning, eller fra et Menneske med en farlig smitsom Sygdom, I Tvivltilfælde bør man i alle Tilfælde udvadske Saarene godt med skarp Sæbe, Karbol eller Salmiakspiritus.

Bid af
Hugorme.

Den sikreste Maade at forringe Biddets skadelige Virkninger paa, er Udsugning af Saaret; men det er temmelig farligt for vedkommende, hvis han skulde have en lille Rift i Munden eller paa Læberne. Det

maa da anbefales at udskrabe Saaret, underbinde det og rense det med Salmiakspiritus eller Helvedsten. Den bedste Modgift er dog Kromsyre, der indsprøjtes, hvor Giften er trængt ind. Tillad dog kun en Læge at benytte dette Middel.

I Danmark sker der meget sjældent Dødsfald paa Grund af Hugormbid; derimod hører man ofte Tale om ret smertefulde Bid.

Blodforgiftning finder ikke sjældent Sted ved at Liggift overføres, særlig ved Fluor; men langt hyppigere sker det ved Saar af urene Genstande og ret almindeligt gennem smaa, ikke paaagtede Rifter, f. Eks. et Synaalestik eller fra en Neglerod. **Blod-forgiftning.**

Alle Blodforgiftninger er saa farlige, at man uopholdelig maa tilkalde Læge. Til Lægen kommer, kan man lægge kolde Omslag paa, der lindrer Smerten, efter at man først har rensset Saaret med Karbol- eller Borsyrevand.

Ved større Saar maa man først sørge for at standse Blodet, hvilket kan ske ved at anlægge stramt sluttende Forbindinger baade oven for og neden for Saaret. Dette maa dog ikke vare mere end 4 Timer, da der ellers let gaar Koldbrand i Saaret. Til Lægen kommer, bør man udvadske Saaret med Karbol- eller Borvand og forbinde det med rent Linned eller Sali-cylvat. **Svære Saar.**

Ved ikke alt for svære Saar kan man ofte standse Blødningen med Varmvandsomslag.

Smerten i svære Brandsaar dulmes bedst ved stadige, kolde Vandomslag, indtil Lægen kommer for **Svære Brandsaar.**

at tage Saarene under grundigere Behandling. Mulige Klædningsstykker eller Klædningsrester maa ikke af-rives, men oplødes.

Menneskets
naturlige Næ-
ringsmidler.

Menneskets Tygge- og Fordøjelsesredskaber hen-viser det til animalsk og vegetabilsk Næring. Ganske vist kan et Menneske i længere Tid leve af enten den ene eller den anden Art Føde; men en saadan Leve-maade kan ikke siges at stemme med Menneskenaturen.

Hvad Mængden angaar, saa maa det indrømmes, at en Mængde Folk tager alt for megen Næring til sig. Naar man er mæt, skal man holde op. Spis dig aldrig overmæt.

Kvaliteten maa være saadan, at de Stoffer, der forbruges i det menneskelige Legeme, kan faa Er-statning paa naturlig Maade. Der maa altsaa være rigelig Afveksling. Madens Temperatur maa ikke være meget højere end Legemets.

Tygningen.

Rigtig grundig Tygning af Maden hjælper meget til at lette Fordøjelsen og forlænger Livet.

Det Spyt, der afsondres under Tygningen, indeholder Stoffer, som er nødvendige for Fordøjelsen. Jo mere og længere man derfor tygger, desto mere Spyt bliver der afsondret og blandet med Maden.

Tændernes
og Mund-
hulens Pleje.

Man vil let indse, at det er af Vigtighed, at navnlig Kindtænderne holdes i god, brugbar Stand. Her gives da nogle Raad for, hvorledes man til en høj Alder kan bevare Tænderne brugbare.

1. Man skal undgaa alt for hed eller kold Mad eller Drikke. Begge angriber Tændernes Glassur, foruden at de ødelægger Fordøjelsen.

2. Konfekt, Bolsjer, Frugtsyrer o. lign. angriber Tandglassuren. Rent Sukker derimod ikke.
3. Til en god Tandpleje hører der, at man mindst én Gang daglig renser Tænderne og Mellemrummene og udskyller Mundhulen.

Der gives mange forskellige Tandrensningpulvere og Udskylningsmidler. Her nævnes nogle:

Til Tandpulver en Blanding af: 1 Del Kamfer, 2 Dele Violrod og 2 Dele kulsur Kalk, fint pulveriseret, godt blandet og opbevaret i en tæt Daase eller Æske.

En lige saa god Blanding er: 750 Dele kulsur Kalk, 100 Dele kulsur Magnesia, 100 Dele Violrodspulver, 3 Dele Pimpstenspulver og 3 Dele Pebermynteolie, godt blandet og opbevaret i et tæt Glas.

Et tredje Tandpulver laves saaledes: 2 Skefulde pulveriseret Kalmus, 2 Skefulde pulveriseret Boraks, 1 Knivspids Cremortartari og en Teskefuld pulveriseret Kinabark.

Til at skylle Mundhulen og Tænderne kan anbefales en af følgende Blandinger:

56 Gram pulveriseret Boraks, 56 Gram Myrrhetinktur, $\frac{1}{2}$ Liter kogt Vand, 10 Gram Kamferspiritus, 28 Gram koncentreret Eddike.

En lige saa god Blanding er: 3 Gram Kinabark, 3 Gram stødt Nelliker, 3 Gram Kanelbark, 10 Gram stødt Stjerneanis og $\frac{1}{2}$ Liter fransk Brændevin, hvilken Blanding man lader trække i 3 Dage, og tilsætter saa, efter at det er filtreret, 5 Gram Pebermynteolie.

En tredje Blanding er: 1 Del hvid Sæbe, 6 Dele Alkohol, 6 Dele Vand, 7 Dele Glycerin, 20 Draaber Pebermynteolie, 10 Draaber Nellikeolie, 20 Draaber Kanelolie, 30 Draaber Vintergrøntolie og $\frac{1}{2}$ Del Vaniljetinktur. Sæben maa opløses ved Varme, i Vandet;

Vanilletinkturen og Glycerinen derpaa tilsættes. Olien maa opløses i Alkoholen, før den tilsættes Blandingen, der efter nogle Dages Forløb afskummes. Som ved den foregaaende Blanding benytter man til hver Udskylning $\frac{1}{2}$ Teskefuld i et Glas Vand.

En Teskefuld Salicylsyre i et Glas Vand er ogsaa et simpelt, men godt Middel til at desinficere Munden og forhindre stinkende Aande.

Tandsmerter Et Par Draaber Morfin, 1 Del Klorzink samt 5
paa Grund af Dele Vand paa en lille Tot Vat indstukken i den hule
hule Tænder. Tand lindrer i Regelen Smerterne.

Ved daarlig Tandrod hjælper sædvanlig Indgniden af Tandkødet deromkring to Gange daglig med Sennepspiritus.

$1\frac{3}{4}$ Gram Collodium blandet i $3\frac{1}{2}$ Gram Karbolsyre og en Tot Vat med noget af Blandingen indstukken i den hule Tand hæver i Reglen straks Smerten.

Det samme kan ogsaa Benzoetinktur ofte gøre.

Reumatiske Mod Gigt ved Tænderne hjælper ofte et lille
Tandsmerter. Stykke Kamfer indsvøbt i Vat og anbragt paa det ømme Sted.

Sennepsplaster lagt paa den paagældende Kind har ofte vist sig meget virksom.

Ligesaa Indgnidning med Kloroformspiritus eller med Opodeldok.

Tandpine Varme Fodbade med Tilsætning af lidt Spiritus
paa Grund af kan anbefales.

Forkølelse. Vat, vædet med Arnika-Tinktur, i Ørene lindrer Smerterne.

Det gør det ogsaa at indsuge varmt Vand gennem Næsen.

Endvidere maa det anbefales at lægge et Stykke Vat paa den daarlige Kind og binde et Tørklæde om.

Hule Tænder bør udskylles med Allunvand et Par Gange daglig eller med Kamillete. Hule Tænder
og Tand-
udtrækning.

Hule Tænder kan længe holdes brugbare, naar man lader dem plumbere af en Tandlæge.

En Hovedregel ved Tandsmerter er det, at man ikke skal lade Tænderne trække ud, før man har forsøgt alle andre Midler, da de hos voksne Mennesker ikke vokser ud igen, og kunstige Tænder, der nu til Dags bruges saa meget, er dog kun en tarveligere Erstatning for de ægte.

Maven er et af det menneskelige Legemes vigtigste Organer, som man derfor først og fremmest maa pleje, hvis man vil holde sig aandelig og legemlig frisk og naa en høj Alder. Maven og
Fordøjelsen.

Man skal altid tygge Maden godt. Man skal aldrig nyde for kolde eller for hede Fødemidler.

Man skal vogte sig for at nyde for meget flydende, hvorved Mavesaften bliver for tynd og derved gjort uvirksom. Navnlig maa man ikke nyde stærke Drikke eller i alt Fald kun i meget smaa Kvanta.

En Kop kogt, lunkent Vand med lidt Salt i paa fastende Hjerte hver Morgen fremmer Appetitten. Appetitløshed
og Mavekneb.

Ananas fremmer Fordøjelsen. Det samme gør Te paa Hjertensfrydblade, der er tørrede i Skyggen. Nogle faa Opiumsdråber tre Gange daglig hjæl-

per i Reglen for Mavekneb. Brug det dog kun i Nødsfald, da Opium har en stoppende Virkning. Let fordøjelig Kost, f. Eks. bløde Æg og Franskbrød, er nødvendig i nogen Tid, efter at Smerterne er ophørte.

Halsbrynde
og
Mavekrampe. Ved Halsbrynde forstaar man en fra Maven til Spiserøret opstigende brændende og kradsende Fornemmelse, der ofte er forbunden med Opstød af en sur, skarp Vædske.

Herimod hjælper Sodavand eller Magnesiavand. Ligesaa 5 Gram Glycerin lidt før eller efter Maaltidet.

Kold Mælk med iblandet Sodavand eller en Teskefuld Magnesia og tvekulsur Natron, halvt af hver og nedskyllet med en Slurk koldt Vand, er et godt Middel mod stærk Halsbrynde og sur, ubehagelig Smag.

Mavekrampe er en sammensnørende og borende Fornemmelse, der hyppigt føles ud i Ryggen og ofte er forbunden med Aandenød. Denne Lidelse er hyppigt Symptom paa Mavesaar, Mavekatarr og hos Kvinder paa Hysteri, Blegsot eller Sygdom i de indre Kønsgorganer, og naturligvis maa man som ved alle alvorligere Sygdomme henvende sig til en Læge.

Imidlertid lindrer følgende Midler Smerterne ved Anfaldene:

Citronsaft i en lille Kop Vand. Kamillete eller en Blanding af Natron og Magnesia. Man maa sørge for at holde Maven varm, f. Eks. ved at bære et uldent Mavebælte eller Vat omkring Livet. Desuden maa man altid holde Fødderne rene og varme.

Blodbrækning. Ved Blodbrækning forstaar man Opkastning af mørkt, tjæreagtigt Blod, der har samlet sig i Maven som Følge af Saar, Kræft eller anden Sygelighed i

Maven. Hermed maa ikke forveksles Lungeblødning, hvor Blodet kommer under Hosteanfald, er flydende og har en lysere Farve. Den foreløbige Behandling gaar ud paa at lade den syge ligge stille i Ryglejet, synke smaa Stykker Is og, hvis det taales, koldt Omslag i Maveregionen.

Patienten maa have absolut Ro.

Lettere Maveblødninger kan stilles med kold Kamillete og kold Mælk. I Reglen er Maveblødning et alvorligt Symptom, som Patient eller Omgivelser ikke kan bedømme; derfor kald straks Læge.

Herved forstaar man en Slags Betændelse i **Mave- og Tarmkatarr.** Maveus eller Tarmens Slimhinder med overdreven Afsondring fra Slimkirtlerne. Denne meget almindelige Sygdom skyldes i Reglen Overlæsselse af Maven, Nydelse af vanskelig fordøjelige Sager, overdreven Nydelse af Spiritus o. s. v. Sygdommen ytrer sig ved Mangel paa Appetit, Halsbrynde, Følelse af Tryk i Hjertekulen, Opbrækning af en vandagtig Vædske om Morgen, undertiden stadig Fornemmelse af at være sulten, Forstoppelse, vekslende med Diarré o. s. v. For at komme sig er Hovedsagen stræng Diæt i flere Maaneder.

Mod Diarréen kan Opiumsdraaber anbefales samt en god Rødvin. Mod Forstoppelse maa bruges Klysterer.

Hvis Hovedpinen er ledsaget af Feber og Mat- **Hovedpine.** hed, maa man tilkalde Læge. Hovedpine kan have mange forskellige Aarsager, aandelig Anstrengelse, Sindsbevægelse o. lign. og kaldes da gerne nervøs Hovedpine; men den ledsager ogsaa ofte andre Sygdomme, særlig febrile, og Lægen maa kaldes.

Hyppig Smerte i Baghovedet tyder paa begyndende Leverlidelse.

Stikkende, borende Smerte i Tindingerne tyder paa Blodmangel.

Smerte lige oven i Hovedet og Tryk, som om en Vægt hvilede derpaa, er en Følge af aandelig Overanstrengelse.

Kolde Hovedbade hver Morgen hjælper ofte mod nervøs Hovedpine, ligesom ogsaa frisk Luft og nogen Tids Ro.

Hvis Hovedpinen stammer fra Forstoppelse, maa man bruge et Afføringsmiddel og derefter holde Diæt. Særlig kan let vegetabilsk Kost anbefales Folk, der har Tilbøjelighed til nervøs Hovedpine.

Et Glas koldt Vand med en Teskefuld Køkken-salt kan ofte lindre stærk Hovedpine; ligeledes Bstrygning af Panden med en overskaaren Citron.

Hovedskæl.

Imod Hovedskæl kan anbefales: Vadskning af Hovedhuden med en Blanding af 100 Gram destilleret Vand, 100 Gram bedste Sprit, 10 Gram Arnikatinktur og 10 Gram kulsur Ammoniak.

Ligeledes Vadskning med lunkent Vand og derpaa Indgnidning af Hovedhuden med den fineste Olivenolie, afvekslende med en Blanding af 10 Gram Benzoetinktur og 100 Gram Vinaandsæter, eller med en Blanding af 10 Draaber Kanelolie og 100 Gram Provenceolie. Endvidere Indgnidning 2 Gange ugentlig med en Blanding af 10 Gram Salmiakspiritus, 100 Gram Rosmarinvand, 25 Gram Glycerin, 75 Gram fransk Brændevin og 10 Draaber Rosenolie.

Ogsaa en Opløsning af en Teskefuld Boraks i

$\frac{1}{4}$ Liter Vand er et godt Indgnidningsmiddel, ligesom ogsaa halvt Vaseline og halvt Lanolin efter Vadskning og grundig Aftørring af Hovedet.

Det simpleste Middel er dog grundig, daglig Vadskning af Hovedet med Soda- eller Potaskevand og derpaa Indsmøring med ren Haarolie.

Haaraffald og deraf følgende Skaldethed kan hidrøre fra forskellige svækkende Sygdomme som Tyfus, Kopper o. lign., efter stærke sjælelige Rørelser, som Følge af Udsvævelser, Syfilis o. s. v. eller fra flere snyltende mikroskopiske Svampe, lokale Sygdomme i Hovedets Hud og dens Kirtler og endelig ved Ernæringsforstyrrelser i selve Haaret. Helbredelse og Genkomst af Haaret kan kun finde Sted, hvis Haar-
roden er i Behold.

Haaraffald og
Haarstyrkende
Midler.

Efter en alvorlig Sygdom, der har fremkaldt Skaldethed, vil Haaret atter vokse frem, naar Rekonvalescenten bliver kraftig ernæret.

Iøvrigt gives der mange Midler til at hindre Haaraffald og fremme Væksten, naar altsaa Roden er i Behold. »Hovedet koldt og Fødderne varmt!« er en gammel Sundhedsregel, der bør overholdes. Man maa derfor ikke gaa med for varmt eller tungt Hovedtøj; Hovedbunden skal være ren og have rigelig Lys og frisk Luft. Brug ikke Hatte, der strammer for stærkt om Hovedet, da dette hindrer Blodet i dets naturlige Baner (til Haarrødderne).

Af Haarbeskyttelsesmidler hidsættes følgende:

Et Afkog af Kvilajabark med en Tilsætning af Sprit; Indgnidning med Eau de quinine; Indgnidning med Mandelolie, iblandet et Par Draaber Salicyloplos-

ning; Glycerin med lidt Spiritus i. Ogsaa den saakaldte Kina-Pomade beskytter Haaret.

At gengive gamle Folk den frodige Haarvækst er en Umulighed; men følgende kan anbefales som vækstfremmende: 1 Del Arnikatinktur og 5 Dele Olivenolie, godt blandet, til Indgnidning om Aftenen. Vadskning med en Blanding af $\frac{1}{2}$ Liter fransk Brændevin og 20 Gram Kinin. Ogsaa udpresset Løgssaft, fortyndet med fransk Brændevin, kan anbefales til Indgnidning ved Sengetid. Det bedste beskyttende Middel mod Haaraffald er daglig, grundig Massage af Haarbunden.

Haarpomade
og
Haareliksir.

Ved Badning eller Sæbevadskninger af Hovedet berøves Haaret sit Fedtstof, som derfor maa erstattes ved Indgnidninger, hvis Haarene ikke skal blive stive og skøre.

God Pomade kan laves paa følgende Maader: 30 Gram hvidt Voks, 130 Gram Mandelolie og 30 Gram Glycerin, smeltet og rørt sammen; en anden Pomade bestaar af 3 Dele frisk Bedetalg, 5 Dele fersk Svinefedt, 8 Dele Kakaosmør og 3 Dele friske Jordbær, der smeltes sammen og henstaar smeltet i 24 Timer (om Natten i en varm Komfurovn), hvorpaa man sier Blandingen op og parfumerer den med Rosenolie eller Viololie. En tredje udmærket Pomade laves saaledes: 125 Gram smeltet, fortyndet Oksemarv, blandet med 125 Gram hvid Vaselin i et Fad, hvor det tilsættes med for 10 Øre Bergamotteolie og for 50 Øre Perubalsam og omrøres godt.

100 Dele klar, lugtbefriet Petroleum, 10 Dele Zitronatolie, 5 Dele Rizinusolie, 50 Dele Vinaand, 75 Dele Vand giver en god Haareliksir. Det samme gør

en Blanding af 10 Dele Kinatinktur, 6 Dele svovlsur Kinin, 4 Dele Eddikesyre, 60 Dele Rosmarinspiritus, 90 Dele Hjertensfrydvand, 120 Dele Bayrum, 150 Dele Vinaand og 1000 Dele kogt Vand, alt godt blandet.

For ældre Menneskers Vedkommende er Farv-^{Haarfarvning.}ning af Haaret ganske frugtesløs eller endog farlig og bør derfor aldrig forsøges. Derimod kan man farve Pattebørns Haar, der synes mod ens Ønske at skulle blive rødt, ved hyppigt at vadske Hovedet i Tykmælk. Haaret vil derved faa og bevare en gulblond Farve.

Parfumeret Oksemarv blandet med Saften af ret sure Æbler beskytter imod, at Haaret bliver for tidlig graat. Noget specifikt Middel til at gøre Haaret varigt mørkere gives ikke. Danskerne er som oftest lyse, og det naturlige er det kønneste.

Det bekendte Ørevoks maa, før det bliver for haardt, fjernes med en Øreske eller ved at spøjte varmt Borsyrevand ind i Ørene, da dette ellers kan forarsage Tunghørighed eller endog Døvhed. Naar man sprøjter Vandet ind, maa man trække det ydre Øre lidt opad og tilbage for at rette Ørets Snirkelgang og muliggøre Vandets Indtrængen.

Hørelsen
og dens
Bevarelse.

Ørepine lindres meget, naar man stikker en Tot Bomuld med nogle Draaber Kloroform i det daarligere Øre.

Mod Øresusen hjælper sædvanlig Dampen af kogende Eddike, som man kan føre ind i Øret ved Hjælp af en omvendt Tragte. Ogsaa varme Fodbade og Gnidning af Fødderne kan ofte hjælpe mod Øresusen.

Ørepine lindres meget ved Dampe af Kamillete. Levende Dyr i Øret, f. Eks. Lopper, Ørntviste

o. lign. kan dræbes ved, at man hælder ren Olie i Øret eller ved at udskylle Øret med Borsyrevand.

Forøvrigt skal man ikke tage Ørelidelser let, men i Tide henvende sig til en Ørespecialist.

Snue.

Tilbøjelighed til Snue kan i en væsentlig Grad formindskes, naar man hælder Næsens Slimhinder ved daglig at snuse friskt og efterhaanden koldt Vand gennem Næsen.

Bevægelse i frisk Luft er langt bedre for Snuepatienter end Ophold i en varm Stue eller endog i Sengen. Den, der værner sig til kolde Afvadskninger eller kolde Bade, vil ikke være meget udsat for Snue. I Egne med stærkt vekslende Dag- og Nattemperatur er det nødvendigt at bære varmt Undertøj for at værne sig mod Snue.

Varme Fodbade og grundig Aftørring af Fødderne hjælper mod Snue. Ret hyppigt at lugte til en Blanding af $\frac{1}{2}$ Salmiak, $\frac{1}{2}$ Jod og $\frac{1}{4}$ Karbol helbreder i kort Tid Snue.

At indaande Kamferdampe kan bringe tør Snue til at flyde, ligeledes Indaanding (gennem Næsen) af Mentholdamp.

Naar man har Snue, maa man ikke drikke noget, hverken varmt eller koldt.

Man kommer en Teskefuld Kamferspiritus eller nogle Mentholkrystaller i et Fad kogende Vand og indaander Dampene heraf gennem Næsen, hvilket er et probat Middel.

At snuse lunket, salt Vand gennem Næsen er ogsaa et godt Middel.

For Børn er Snue, Halsbetændelse og lignende Sygdomme meget smitsomme, og et voksent Menneske,

der lider af en saadan Sygdom, bør derfor ikke komme i mere end højst nødvendig Berøring med Børn.

Hoste opstaar ved, at Luftvejens Slimhinde irriteres ved Støv, Slim, uren Luft o. s. v., hvorved altsaa Naturen fjerner disse generendr Stoffe. Hoste ledsager derfor næsten altid Sygdomme i Lungerne og Luftrøret.

Hoste og
Midler mod
Hoste.

Varmt Sukkervand med Æggeblomme lindrer hosten meget.

Salmiak- og Lakrismikstur er et udmærket Middel mod Forkølelshoste. Det samme gælder Honning med Pebermynte eller ren Glycerin. Sidstnævnte Middel lindrer ogsaa meget Astma hos ældre Folk.

Mod tør, smertelig Hoste har følgende Middel vist sig godt: Man koger Kartoffler, der i Forvejen er godt skyllede og rensede, i Vand, som maa staa over dem. Naar Kartofflerne er møre, frasier man Vandet og blander det godt med ren Honning. Af denne Blanding tager man 3 Gange daglig en Spiseskefuld. Kartoffelvandet indeholder lidt Solanin, mere, hvis Kartofflerne har spiret, og virker derfor til en vis Grad narkotisk. Ved spirede Kartoffler maa man derfor bruge lidt færre Knolde.

Et Stykke Flonel, indgnedet med Kamfer, paa Brystet mildner Hosten.

Følgende to Blandinger er udmærkede Hostemidler:

En varm Kalvelunge skæres i ganske smaa Stykker og bestrøs med to Pund stødt Melis, hvorpaa den koges i længere Tid i et lukket Kogekar med ca. 3 Potter Vand. Dette sies af, og Patienten tager en

Spiseskefuld deraf 3 Gange daglig; første Gang paa fastende Hjerte.

$\frac{1}{4}$ Pd. ituskaaret Løg koges sammen med $\frac{1}{2}$ Pægl Honning, $\frac{1}{4}$ Pd. Melis og $\frac{1}{2}$ Pot Vand til en tyk Sirup, og deraf tager Patienten 3 Gange daglig en Theskefuld.

Mod Krillehoste hos Børn hjælper almindelige Brystdraaber med Glycerin for større og med Altæesaft for mindre Børn.

Selvfølgelig maa man henvende sig til en Læge, hvis Hosten kan tænkes at stamme fra alvorlig Sygdom i Halsen eller Lungerne. Gør det altid, hvis Hosten trækker nogen Tid ud.

Kighoste og
Lindrings-
midler.

Kighoste er en smitsom Børnesygdom. Hos voksne Mennesker er den meget sjælden. Den varer 2—3 Maaneder og er, naar den er paa sit højeste, meget pinagtig, men sjælden farlig, hvis den ikke kombineres med Lungesygdom.

Noget rigtig probat Middel til at standse Kighosten har man ikke fundet; man maa indskrænke sig til at mildne den. Først og fremmest maa man sørge for, at Kighostepatienten indaander ren Luft, men ikke udsættes for Træk.

Af Lindringsmidler mod Kighoste nævnes følgende:

Sort, skrabet Ræddike med stødt, brun Kandis.
Hvidt Sukker dypet i Eddike.

Cypresolie stænket i Sygeværrelset og paa Patientens Hovedpude.

Kvikrodste.

Hydroklorsur Kinin i Vand og Mælk.

Kamilleolie, 3 Draaber 3 Gange daglig.

Afkog af friske eller tørrede Slaaen.

Hosteanfaldene piner Patienten mindre, naar Hænderne imidlertid holdes højt.

Hæshed er, naar den varer længe, ofte Tegn paa Saar, Svulster eller lign. i Struben. Men hyppigst er den en Følge af mindre Lidelser i Luftvejene eller Stemmebaandene, og maa man da skaane Stemmen saa meget, som mulig. Hæshed

Mod Hæshed kan anbefales følgende Midler:

Varme Omslag.

Sodavand med Honning.

Gurglen med lunkent Vand og Glycerin.

Nogle Gange daglig en Kop varm Hyldete med Æggeblomme.

Indaanding af Hyldetedampe.

2 Æggeblommer med stødt Sukker, varmt Vand og Kirsebærsaft.

En Theskefuld Honning med Citronsaft 3 Gange daglig.

Pimpinellerodste eller 15 Draaber Pimpinelle-Tinktur paa et Stykke Melis er gamle, gode Husmidler mod Hæshed.

Varmt Sukkervand med Lakris og Ingefær har ofte hjulpet mod Hæshed.

Strubehoste eller Kroup er en farlig Børnesygdom, Strubehoste. der er let kendelig ved en kort, gøende Hoste. Den kræver hurtig Lægehjælp, og hvis Aandenøden er meget stærk, er det ofte nødvendigt at skære Hul paa Luftrøret, hvis man vil undgaa Kvælning. Strubehoste begynder hyppig som en simpel Forkølelse med Hæshed og let Feber, og paa dette Stadium anbefales det

at give den lille Patient varmt Te, og varme, vaade Omslag om Halsen.

Stubehoste maa ikke forveksles med den saakaldte falske Strubehoste, der er ret ufarlig.

Difteritis.

Difteritis er en Betændelsessygdom, der især angriber Svælgets, Ganens og Mandlernes Slimhinder under Dannelsen af en gulbrun Hinde, hvorunder der findes et koldbrandagtigt Saar. Strubehoste er kun en anden Form for samme Sygdom.

Man maa straks søge Lægehjælp.

Store Børn og voksne maa gurgle Halsen hvert Kvarter med en klorsur Kaliopløsning. De hvide og gule Pletter i Halsen skal pensles bort. For øvrigt haves der ikke noget absolut probat Middel mod Difteritis-Bacillen. Den moderne Serumbehandling af Difteritis har dog indlagt sig stor Fortjeneste i Kampen mod denne farlige Sygdom. Det kommer navnlig an paa at holde Patientens Kræfter oppe under Sygdommens normale Forløb. Hertil hjælper varm, tynd Suppe hver halve Time og bløde Æg, naar Patienten kan nyde dem. Varme, vaade Omslag om Halsen lindrer Aandenøden.

**Øjnene og
Synets Pleje.**

Øjet er et af de ædleste og fineste Organer i det menneskelige Legeme, og man maa derfor passe nøje paa dette Organ og pleje det godt. Ved alvorlige Øjensygdomme maa man henvende sig til en Øjnlæge, og denne Specialitet staar nu paa et saa højt Standpunkt, at man nu kan helbrede en Mængde Øjnelidelser, over for hvilke man tidligere stod magtesløs.

Hypige Vadskninger med friskt, men ikke is-

koldt Vand er gavnlig for Øjnene. Ligesaa Badning med Borsyrevand.

Man bør aldrig anskaffe sig Brillen, hvad enten det er for Nærsynethed eller Fjernsynethed, uden at raadføre sig med en Øjenlæge.

Hvis Øjnene ikke kan taale Lys eller Træk, bør man anskaffe sig graa Brillen med hvælvede Glas, der slutter tæt.

Den der er nødt til at arbejde ved Lys, maa sørge for at have et ordentligt Blus, der er godt beskyttet. En grøn Lampeskærm kan anbefales i dette Tilfælde.

Synsevnen styrkes ved flere Gange daglig at holde Ansigtet i frisk Vand nogle Sekunder ad Gangen, særlig hvis Vandet er tilsat med et svagt Afkog af Fennikelfrø.

Mod Træthed i Øjnene hjælper det at holde op med Arbejdet en halv Snes Minutter og rette Blikket mod noget broget. Ligeledes maa man afholde sig fra Spiritus, der svækker Synet og gør det usikkert.

Mod rindende Øjne og den medfølgende sviende Fornemmelse hjælper hyppige Vadskninger med Borsyrevand eller Øjenvand, som kan faas paa Apoteket uden Recept.

Ligeledes er det et godt Middel at binde en linned Klud, vædet med Borsyrevand, for Øjnene, naar man gaar til Sengs.

Mod de saakaldte Bygkorn hjælper hyppige Vadskninger med kogt, lunkent Vand.

Øjenkatarr kan let helbredes ved at vadske Øjnene hver Aften med Honningvand og binde en Klud med Borsyrevand for dem. Efter nogle Dages Forløb vil Sammenklæbningen om Morgenen høre op.

Hvis et lille Dyr eller et Fnug er kommen ind under Øjenlaagene, kan det i Reglen fjernes ved, at man fastholder det nedre Øjenlaag, trækker det øvre lidt op og lukker det op og i nogle Gange.

Hvis man holdes Overansigtet i et Fad rent Vand og flere Gange aabner og lukker Øjnene, vil det fremmede Legeme ofte blive udskyllet.

Kalk i Øjnene er en farlig Ting, særlig naar den er frisk læsket. Øjeblikkelig Vadsugning med Honning — eller Sukkervand vil hæve det farlige derved.

Nærsynethed kommer hyppigt af, at vedkommende under Vækstperioden har vænnet Øjnene for stærkt til nærmere Genstande, f. Eks. ved Læsning. Man bør derfor afvekslende se ud i det fjerne; men ellers er der intet andet Middel end at bruge Briller med konkave Glas, for at Billedet kan falde paa rette Sted, paa Nethinden.

Mod Skeløjethed hos smaa Børn skal man stille Sengen saaledes, at Barnet for at kunne se Lyset bliver nødt til at se til den Skeløjetheden modsatte Retning. Ellers kan Øjenlægerne helbrede denne Fejl ved at overskære en af Øjets Muskler enten paa det ene eller paa begge Øjne.

Huden og dens Pleje. Den saakaldte Skægsyge kan helbredes ved en kraftig Borsalve eller ved et Sæbeplaster et Par Nætter i Rad.

Skæl i Hovedet holdes nede naar man tager Dampbad et Par Gange om Ugen og bagefter indgnider Hovedet med Vaseline eller Lanolin.

Haard eller sprukken Hud kan helbredes ved Indgnidning med Faare- eller Hjortetalg.

Sprukne Hænder vadsker man Morgen og Aften

i varmt Vand. Efter Aftørringen indgnider man dem med en Blanding af 5 Gram Glycerin og 30 Gram Lanolin, og om Natten tager man Handsker paa.

Et Vadskningsmiddel for haarde og sprukne Hænder kan laves af: 50 Gram stødte, søde Mandler, 250 Gram Rosenvand, omrørt til en mælkeagtig Vædske, hvorpaa der tilsættes 5 Gram Boraks, 10 Gram Benzotinktur og 50 Gram Glycerin.

Ogsaa Vadskninger i frisk, varm Mælk er godt og giver desuden en ren og blød Hud.

Et fortrinligt Indgnidningsmiddel ved sprukken, haard Hud er følgende Blanding: 7 Gram hvidt Voks, 65 Gram Spermacet og 65 Gram bedste Mandelolie, sammenrørt varmt tilligemed 42 Gram Rosenvand, til det bliver tykflydende.

Ligeledes følgende Blanding: 100 Gram fed Mandelolie, 24 Gram Spermacet, 10 Gram Voks, 85 Gram Rosenvand. Efter Indgnidningen tager man Handsker paa om Natten.

Mod revnede Læber kan anbefales Indgnidning med Læbepomade eller almindelig Faaretalg.

Det har vist sig nyttigt at dække det revnede Sted med Æggehide.

Fregner er smaa brunlige Pletter, der ved Som-
mertid ofte viser sig hos blonde Personer paa Ansigt
og Hænder, og som skyldes Dannelsen af Farvestof
som Følge af Sollys og Luft.

Fregner,
Solbrændthed,
Hodeblegner,
Fimer og
Filipenser.

De kan fjernes ved følgende Midler: 5 Gram Boraks opløst i 20 Gram Rosenvand hvormed Ansigtet eller Hænderne indgnides.

En Halvflaske fyldes halvt med finskaaren Peberrod, og Flasken fyldes med stærk Spiritus. Naar de

har staaet og trukket paa et varmt Sted i 14 Dage er Udrækket færdigt til at gnide Huden med.

10 Gram Boraks, 5 Gram klorsur Kali, 5 Gram Rosenvand, blandes med 25 Gram Eau de Cologne, hvormed Ansigtet bades om Aftenen.

Revet Peberrod i stærk Vineddike er efter at have trukket i 3 Døgn et godt Middel mod Fregner og Hedeblegner.

Det samme gælder en Blanding af 2 Gram Salt-syre, 1 Gram Lavendelsspiritus og 120 Gram destilleret Vand, hvormed Huden indgnides. Pas paa Øjnene.

Mod Solbrændthed er det gavnligt hyppigt at at vadske Ansigt og Hænder i Gede- eller Kærnemælk.

En Blanding af 100 Gram Rosenvand, 5 Gram Boraks og 10 Gram Benzoetinktur kan ogsaa anbefales. Ligeledes en Salve af 20 Gram Lanolin, 5 Gram Glycerin, 3 Gram Boraks og 1 Draabe Rosenolie. Ogsaa en Salve af 7 Dele Spermacet, 7 Dele Voks, 14 Dele Mandelolie og 1 Del Salicylsyre. Salven maa opbevares i en lukket Daase.

De saakaldte Filipenser eller Finner er smaa Knuder eller Svulster, der fremkommer paa Huden, især i Ansigtet, naar Fedtkirtlernes Udførsels gange tilstoppes. De kan gaa over i bullen Tilstand og viser sig da som smaa Pustler. De er især hyppige hos unge Mennesker i Pubertetsalderen.

Som Midler herimod kan anbefales: Vadskning med Svovlvand, som bestaar af 30 Gram Svovlblomme i en Liter Vand. Indgnidning med 2 Dele Styraks, 7 Dele Svovlblomme og 50 Dele Svinefedt.

Endvidere 5 Gram Præcipitat, 40 Gram Lanolin og 10 Gram Vaselin.

Ogsaa 5 Gram Svovlmælk, 2 Gram klorsur Kali, 10 Gram ren Glycerin og 20 Gram Fransk Brændevin.

Som Vadskesæbe bruger man Glycerinsæbe, og Vadskevandet tilsættes lidt Boraks.

Kobberrød Næse og brunrøde Pletter i Ansigtet skyldes ikke altid overdreven Nydelse af Spiritus; men den, der lider af denne Hudsygdom, maa ikke nyde Spiritus og helst holde sig til vegetabilsk Føde. Det kan anbefales at lægge en Klud dypet i Benzin paa de røde Steder. Derimod maa man ikke gnide dem.

En Ligtorn er en hornagtig Fortykkelse af Overhuden paa et lille skarpt begrænset Sted, der med en tapformet Forlængelse (Rod) trænger ned i den underliggende Læderhud, som fortyndes eller helt forsvinder paa dette Sted. Ligtorne sidder i Reglen paa Tærne, men kan ogsaa findes i Fodfladen og er meget almindelige. Hovedmidlet mod dem er at fjerne Fodtøjets Tryk, hvilket kan ske ved Hjælp af de bekendte Ligtorninge, en lille Filtplade med et Hul i Midten. Ofte er man nødt til at skære dem for at lindre Smerthen; men denne lille Operation maa foretages med stor Forsigtighed, da den ellers let, navnlig ved at trække Roden ud, kan fremkalde en voldsom Betændelse.

Ligtorne

Det saakaldte Salicylplaster kan i Løbet af nogle Dage blødgøre en Ligtorn, saa at den kan fjernes.

Af andre Midler mod Ligtorne skal her nævnes: Et lille Honningplaster, som daglig maa fornyes. Et Løgblad. Et Plaster af Hvedebrød, der har ligget i Eddike. Eller et Plaster af 4 Gram sød Mandelolie, 2 Gram Spermacet og $\frac{1}{2}$ Gram hvidt Voks; Plastret paalægges varmt. Et Stykke blødt Læder, med en

lille Aabning i Midten af Størrelsen som Ligtornen, bindes paa Taaen, og paa Aabningen smøres varmt Voks.

Vorter.

Vorter er Udvækster paa Huden, især paa Hænderne og bestaar af et blødt Væv, der er overtrukket med et hornagtigt, tykt og ofte kløftet Lag, der er en Udartning af Overhuden. De opstaa ved, at Hudpapillerne kommer i for stærk Vækst.

Vorter kan fjernes ved, at man lægger et spansk Flueplaster paa den afskrabede Vorte; ved at smøre den med Salpetersyre eller Karbolsyre; men man maa anvende det med Forsigtighed.

Toppede Vorter kan man faa til at falde af ved at underbinde dem med en Traad, eller ved at man stikker en glødende Naal igennem Vorten og lader den afkøle der.

Bløde Vorter kan ofte fjernes blot ved Salt opløst i stærk Eddike, hvormed Vorten hyppig gnides, eller ved gentagende Gange at vadske Hænderne i Egebarkafkog.

Ogsaa følgende Blandinger har vist sig virksomme: 1 Del Salicylsyre, 1 Del Mælkesyre og 2 Dele Kollodium; eller 4 Gram Chromsyre opløst i 8 Gram Vand, hvormed Vorten flere Gange daglig smøres. I Løbet af kort Tid bliver Vorten brun og vil i Reglen være forsvunden efter 3 Ugers Forløb.

**Badning og
Vadskning.**

Som en almindelig Regel for Hudens Pleje bør det erindres, at Badning og Vadskning er en nødvendig Betingelse for at befinde sig vel, og Sæbe er da et uundværligt Stof, idet den opløser og fjerner Fedtstoffer, som Vand alene ikke er i Stand til.

Ligeledes kan det anbefales, før man tager varmt Bad, at indgnide Huden med Glycerin.

Et fortræffeligt Skønhedsvand kan laves af 125 Gram Rosenvand, 8 Gram Borakspulver og 16 Gram Benzoetinktur.

Fnat fremkommer ved Tilstedeværelsen af en Mideart, Fnatmiden, som borer sig ind i Huden og danner sig Gange under denne, hvori den lægger sine Æg, der udvikler sig i Løbet af 14 Dage. De unge Mider gaar ud af Gangen og borer sig ind paa et nærliggende Sted, hvor de volder en stærk Kløe, der bringer Patienten til at kradse sig, og det er især denne Kradsning, der fremkalder Betændelse i Huden. Dyrene opholder sig mest paa bestemte Steder af Legemet, saaledes ved Haandleddet og mellem Fingrene.

Fnat.

Sygdommen fremkommer ved Smitte og næres ved Urenlighed.

Den helbredes ved, at man dræber Dyrene ved Indgnidningsmidler og streng Renlighed.

Hvis Miden endnu ikke har faaet boret sig alt for dybt ned, kan den dræbes ved gentagne daglige Indgnidninger med Benzin eller stærk Sprit. Ligeledes Indgnidning med Perubalsam eller flydende Styraks. Virkningen af disse Indgnidninger forhøjes, hvis Patienten i Forvejen har taget et rigtig varmt, langvarigt Bad med Anvendelse af megen Sæbe.

Hvis Sygdommen er gammel og dybt rodfæstet, maa man i en halv Time gnide hele Kroppen med Grønsæbeskum. Saa følger et varmt Bad i en Time. Nu maa en Salve af 6 Gram rensed Svovl, 3 Gram Potaske og 24 Gram Svinefedt indgnides en halv Time. Efter 3 Timers Forløb tager man atter et længere Bad

med Indgnidning af grøn Sæbe, og Skummet skal have Lov at indtørres. Selvfølgelig tager man Linned paa, og allerede næste Dag vil man i et almindeligt varmt Bad kunne vadske Resterne af Smitten bort.

Gigt. Gigt er en betændelsesagtig Sygdom i Leddene, der optræder i Anfald og ofte med heftige Smerter. Særlig Finger- og Taaleddene er Sæde for Sygdommen, der viser sig ved Aflejring af urinsure Salte i og omkring de angrebne Led.

Gigt angriber hyppigt Personer, der lever for godt, nyder for megen Vin og ikke faar tilstrækkelig Legemsbevægelse. Den er ogsaa ofte arvelig. Efter de Ledde, som den navnlig vælger til Sæde, tales om Podegra, hvor Svulsten og Smerten findes i Leddet mellem den store Taa og dens Mellemfodsben, Chiragra i Fingerleddene, Omagra i Skulderledet, og Gonogra i Knæet. Som oftest kommer der fornyede Anfald af Sygdommen efter nogen Tids Frihed for Smerte, og Gigtknuden kan da blive staaende i Leddene og til Dels hindre Brugen.

For at komme sig maa man først og fremmest føre en ordentlig Levevis og holde det syge Lem varmt.

Ved den saakaldte Flyvegigt har et spansk Flueplaster ofte vist sig virksomt.

En Skefuld Levertran 6 Gange daglig kan navnlig anbefales, hvis Patienten afmagres.

Ved Podegra anbefales Strømper af Hundehaar, friske Blade af Birk eller Rizinus og daglige Fodbade i et stærkt Afkog af Aske- og Hyldeblade. Ligeledes Badning i varmt Saltvand.

Kneipp anbefaler udelukkende vegetabilsk Føde,

Solbade, hvor det lader sig gøre, ellers Karbade, og Uldstykker om det syge Lem.

Hede Vanddampe skaffer altid Lindring; dog maa der saa ikke være Feber til Stede, og efter Badet maa man tørre sig godt.

At omvikle det syge Lem med friskklippet Uld har ofte haft en overraskende Virkning.

At spise kogte Seleriknolde eller drikke Vandet, hvori de ere kogte, virker ikke sjældent ganske fabelagtigt.

Ogsaa Indgnidning med røget Spæk har vist sig virksomt.

Reumatisme er Betegnelse for en Række forskellige Sygdomme, hvorpaa Symptomerne er betydelige Smerter i Ledde og Muskler, uden at disse viser paafaldende anatomiske Forandringer. Der er hos Patienten i Reglen gaaet en Forkølelse forud, som begunstiger Infektionen. Denne Sygdom angriber særlig hyppigt Leddene (Akut Ledreumatisme eller Gigtfeber) og er en meget alvorlig og smertefuld Sygdom, der især optræder hos yngre Mennesker og hyppigt medfører farlige Eftersygdomme, f. Eks. i og om Hjertet. Reumatisme.

Den kroniske Ledreumatisme angriber i Regelen kun et enkelt eller nogle faa Led og er temmelig langvarig. En anden Form er Muskelreumatisme, der kan fremkalde Svind og Lammelse af Musklerne. Et Eksempel paa denne Lidelse er det saakaldte »Hekseskud«, der kan optræde pludseligt som et meget smertefuldt Hold over Lænderne.

Midlerne mod Reumatisme er mangfoldige og meget forskelligt virkende hos forskellige Individuer. I

de senere Aar har man især brugt Salicylsyre eller (salisylsurt) Natron mod den akute Ledreumatisme.

Te af Tyttebærplanten og dens Rod er meget nyttig; $\frac{1}{4}$ Liter daglig.

Til at gnide det angrebne Sted med kan endvidere anbefales: Kloroformsprit; Kamfervaselin; en Blanding af Kamfer, Salmiak, Kalmus, Lavendel og Glycerin; Eddikeæter; Baldriantinktur.

Et raat Æg med Skal opløses i en Kop stærk Eddike, saa tilsættes en lille Skefuld Terpentiniolie. Naar dette er godt sammenblandet, danner det et probat Indgnidningsmiddel.

Ogsaa Hestekastanieblomster opløst i Spiritus har virket godt.

Det er en Hovedting at holde det angrebne Sted godt varmt, og dertil kan et Katteskind med Haarene indadvendt gøre udmærket Tjeneste.

Ligeledes rigtig varme Bade i ca. 20 Minutter.

Et af de nyeste Midler mod Reumatisme er Bertolin, der skal kunne afløse de i Leddene aflejrede Urinsyresalte.

Ogsaa Indgnidning med Kamfer- eller Terpentinspirituskæder for ret virksom.

Lægge- eller
Benkrampe.

Læggekrampe forekommer kun naar man ligger ned, og man har lagt Mærke til, at det sjældnere forekommer, naar man ligger med Tæpper over sig end med Dyne.

Naar Krampen kommer, skal man prøve at træde rigtig haardt med det paagældende Ben, hvilket ofte hjælper straks.

Hvem der hyppigt lider af Benkrampe, bør have

et Stykke Jern ved Haanden, thi det hjælper ofte at træde paa det.

Det samme gør Indgnidning med Opodeldok eller Sennepsspiritus eller Vadskning med koldt Vand.

En Jernplade bundet til Læggen kan hindre Krampen, og Massage nedenfra opad kan ofte hæve den.

Mod Skrivekrampe kan det ofte hjælpe at skifte ^{Skrivekrampe.} Penneholder og aldrig bruge Metalpenneholder.

Mod denne pinefulde Art af Krampe kan det ^{Ydre} anbefales at indgnide med Kloroformsprit eller smøre ^{Brystkrampe.} godt med Kloroformolie samt tage Vat paa Ryg og Bryst.

Urinen er en klar, lidt gullig Vædske, som ud- ^{Urinen, dens} skilles af Nyrerne og indeholder forskellige kemiske ^{Farve og} Stoffer, Urinsyre, Urinstof, fosforsurt og svovlsurt Salt ^{Beskaffenhed.} o. fl. Urinafsondringen staar i modsat Forhold til andre af Legemets Afsondringer, navnlig til Svedafsondringen, og Urinen bliver da tykkere. I Luften gaar Urinen hurtig i Gæring, hvorved Urinstoffet adskilles til Ammoniak og Kulsyre.

Under sygelige Forhold i Urinorganerne forandres hurtigt Urinens Beskaffenhed, og den kan da indeholde Stoffer, som normalt ikke findes deri, saaledes Æggehvite og Sukker. Et Menneskes Sundhedstilstand lader sig derfor med temmelig stor Sikkerhed bestemme af Urinens Farve og Beskaffenhed; men det bliver en Læges Sag at afgøre Sygdommens Art.

I ren Almindelighed kan man mærke sig følgende:

- 1) Kun kort efter og før atter begyndende Fordøjelse kan Urinen bruges til Undersøgelse; undtagen naar Lægen direkte forlanger det.
- 2) Den maa optages i et rent, klart Glas og beskyttes mod direkte Solstraaler.
- 3) I Timevis at bære den i Haanden eller i en varm Lomme forandrer væsentlig dens Beskaffenhed.

Menneskets Urin er gullig, men skal være klar og ren.

Jo mørkere, grumset og uigennemsigtig den er, desto mere trænges der til Lægehjælp.

Dette gælder ogsaa, hvis Urinen lugter paafaldende stygt.

Blæren, hvori Urinen samler sig, lukkes af en vilkaarlig Muskel, som kan aabnes ved en Viljesakt. Undertiden er denne Lukkemuskel for slap og giver efter ved ringe Tryk af Blæreindholdet, saa at der følger ufrivillig Urinladning.

Denne Sygelighed kan blive kronisk, hvis man vænner sig til at holde for længe paa Urinen, hvortil lidenskabelige Spillere ofte er tilbøjelige. Den kan ogsaa være en Følge af Alderdømmssvaghed eller anden Svækkelse.

Behandling af Urinvanskeligheder maa som Regel overlades til en Læge.

Urinsten.

Urinsten dannes i Nyrebækkenet og kaldes da Nyresten eller i Urinblæren og kaldes da Blæresten. De opstaar ved Udfældning af de i Urinen opløste Stoffer og kan være af meget forskellig Størrelse, fra en Hasselnød eller mindre til et stort Hønsæg. Hyppigt optræder den i Form af fint Grus, Nyregrus.

Nyresten bliver i Regelen ikke store, men kan

dog bevirke voldsomme Smerter, naar de skal passere de snævre Urinledere. Blæresten kan derimod vokse til en Størrelse som en knyttet Haand, idet der stadig aflejrer sig nye Lag udenom. Selvfølgelig kan de ogsaa volde stærke Smerter og bevirke Blærekatarr og Betændelse. Helbredelse sker ved Fjernelse af Stenene enten ved Knusning eller ved Stensnit.

Folk, som har Anlæg for Dannelsen af Urinsten, kan en forebyggende Behandling ofte gavne.

I Kina og Japan, hvor man næsten ikke drikker andet end Te, forekommer Stensmerter yderst sjældent. I det hele taget skyldes denne Lidelse i mangfoldige Tilfælde overdreven Nydelse af Mad og Drikke.

Forskellige Mineralvande, f. Eks. Karlsbader, Vichy og Sodavand samt almindelig kogt eller destilleret Vand i rigelig Mængde, 1 á 2 Potter daglig, virker forebyggende.

Som Næringsmidler kan navnlig anbefales Frugt og Grøntsager, Æbler, Jordbær, Kirsebær o. s. v.

Varme Uldstykker paa Ryggen lindrer Smerterne.

Gyvelte og Persillefrøte er gamle Husmidler mod Stenlidelser og Grus.

Hovedsymptomerne paa Sukkersyge er Udskil- **Sukkersyge**
lelse af Sukker med Urinen, hvis Kvantum i Regelen er meget stærkt forøget, og en, som Følge af det store Vædske-tab, overordentlig stærk Tørst og Tørhed af Huden og Mundens Slimhinde. Sygdommen skyldes en sygelig Dannelselse af Sukker i Legemet, idet en stor Del af Næringsstoffet i Fødemidlerne omdannes til Sukker, hvorved Legemet berøves meget Næringsstof, og en graadig Sult indfinder sig; men da de indtagne Næringsstoffer forvandles til Sukker og udskilles,

bliver Svækkelse og Afmagring de uundgaaelige Følger. Dog er Sygdommens Væsen ikke fuldt belyst.

Hvis der ikke udskilles meget Sukker, og der holdes en bestemt Diæt, der navnlig gaar ud paa Afholdelse fra Sukkerstoffoldige Fødemidler, vil der ikke være overhængende Livsfare; men ellers kan Døden følge i Løbet af et Par Aar og da i Regelen ret pludseligt efter forudgaaende Bevidstløshed.

Noget absolut sikkert Husmiddel mod denne Sygdom kan ikke gives. Diæt efter Lægens Raad og aandelig Ro er Hovedsagen. Hørfrø, kogt i Vand, en Spiseskefuld 3 Gange daglig, har ofte hjulpet. Ligeledes en Spiseskefuld Valmueolie Morgen og Aften.

Frostknuder.

Frostknuder er haarde, rødfarvede Knuder, der er forbundne med stærk Kløe eller en brændende Fornemmelse, og som opstaar især paa Hænder og Fødder, der har været udsat for Kulde.

De kan gaa i Betændelse, og der kan fremkaldes Frostskaar derved eller ved Kradsning, som ikke er let at læge.

I Begyndelsen kan Frostbylder kureres ved Vadsugning med koldt Vand og Gnidning med Sne.

Ligeledes har følgende Blandinger vist sig udmærkede til Indgnidning: 6 Dele Kamferspiritus og 3 Dele Safrantinktur.

En Salve af 5 Gram hvid Kviksølvpræcipitat og 40 Gram Svinefedt.

5 Gram Kamfer og 20 Gram Terpentiniolie.

Ved opbrudte Frostbylder kan anbefales 5 Gram Kongesalve og $\frac{1}{2}$ Gram rød Præcipitat.

Gamle Frostknuder kan fjernes ved en Blanding af 5 Gram Salpetersyre og 150 Gram Kanelvand.

Et ganske simpelt og godt Middel er Indgnidning med Petroleum, særlig ved begyndende Frost.

For øvrigt gives der en Mængde Salver som er gode mod Frost i Hænder og Fødder. Der nævnes her nogle af de vigtigste:

50 Gram Vaseline, 5 Gram Kamfer, 2 Gram Jodtinktur, $1\frac{1}{2}$ Gram Tynol og $1\frac{1}{2}$ Gram Garvesyre.

Et Plaster af Terpentinsalve, lagt paa om Aftenen og vadsket af om Morgen.

10 Gram Benzoe, 10 Gram Styraks, 10 Gram Okseblod og 10 Gram Spiritus, hvormed Frostknuden smøres 3 Gange daglig.

Til Fodbad anbefales særlig 1 Pund Allun opløst i 4 Liter kogende Vand.

Karbolsalve eller Klorkalksalve.

5 Gram Salicylsyre, 5 Gram Perubalsam, 10 Gram Kamfer, 10 Gram Lanolin, 30 Gram fast Parafin, 4 Gram flydende Parafin og 1 Gram Bergamotolie.

2 Dele Jodtinktur, 15 Dele Svovlæter og 50 Dele Collodium blandes godt og smøres paa Frostknuderne, hvorved man kan forhindre, at der gaar Hul paa dem.

Ogsaa Indsmøring med Glycerin, Salicylsyre, Fannin eller Kamferis har vist sig at være gode Husmidler mod Frostsvulster.

Om Natten er det godt at omvikle det angrebne Lem med Vat.

Som Beskyttelse mod Frost kan det anbefales at lægge tør Langhalm i Skotøjet eller omvikle Fødderne med Avispapir og trække Strømperne ovenpaa.

Søvnen er en for Legemet og navnlig for Hjernen nødvendig Hviletilstand, der maa afveksle med Arbejdet. Trangen til Søvn ytrer sig ved en Følelse

Søvnen og
Søvnløshed.

af aandelig og legemlig Afslappelse. Bevidstheden omtaages, og Musklernes Stramhed ophører. Aandedræt og dermed Hjerteslaget bliver noget langsommere, og hele Legemet holder sig ofte lang Tid ad Gangen ubevægelig i samme Stilling. Efter nogen Tids Forløb begynder Sanserne atter at opfatte Indtryk fra Omverdenen, den sovende bliver urolig og vaagner endelig op med en Følelse af Kraft og Velvære.

For at opnaa en saadan styrkende Søvn maa man vænne sig til at gaa regelmæssig til Hvile. Det bedste og største Værelse, man raader over, er ikke for godt til Soveværelse, og jo flere der skal benytte det, desto større maa det være.

Sovekammeret maa være lyst og aabent, til det skal bruges. For Fordøjelsens Skyld er det i de første Timer bedst at sove paa højre Side, senere saa paa venstre. Det er skadeligt at sove paa Ryggen eller Maven.

Sovestillingen skal være saa lige, som muligt. Hovedet maa kun ligge 6—7 Ctm. højere end Kroppen. Ligger det højere, trykker Hovedet for meget paa Brystet, hvad der er skadeligt for Lunger og Hjerte.

Den største Renlighed er mere end nogetsteds nødvendig i Sovekammeret. Smudsigt Linned maa aldrig have sin Plads der.

Da man sover roligst i Mørke, bør der under Søvn være tæt Forhæng for Sovekammervinduerne. Dette er ogsaa nødvendigt for at skaane Øjnene.

Det er sundt at sove for aabne Vinduer; men Træk maa ikke direkte ramme den sovende. Bedst er det at holde et Vindue aabent i Naboværelset.

Et Barn paa indtil 1 Aar behøver	20	Timers Søvn		
— — — 3 — —	15	—	—	
— — — 7 — —	10	—	—	
— — — 10 — —	9 $\frac{1}{2}$	—	—	
— — — 13 — —	8 $\frac{1}{2}$	—	—	
Voksne behøver gennemsnitlig	7	—	—	

Gamle Folk behøver atter mere Søvn, men finder den som Regel ikke let.

For hurtig at kunne falde i Søvn og sove roligt, maa man først og fremmest undgaa alle svært fordøjelige Næringsmidler, før man gaar til Sengs, samt overhovedet al Overfyldning med Mad eller Drikke.

Hovedpointet i alle Midler mod Søvnløshed ligger i at skaffe saa lidt Blodtilstrømning til Hjernen, som muligt, og rigtig varme Fodbade er derfor ogsaa af Betydning i saadanne Tilfælde.

En Svamp eller linned Klud, dyppet i koldt Vand og lagt paa Baghovedet, hjælper ofte; ligeledes kan et linned Stykke dyppet i koldt Vand og lagt over Øjnene fremskynde Søvn.

Man lægger den ene Haand paa Brystet, trækker Vejret roligt og dybt, hvorved man aabner Øjnene, men lukker dem ved Udaandingen. Inden længe bliver Øjenlaagene tunge, og man sover ind.

En Spiseskefuld ren Honning, lidt før man gaar til Ro, beroliger Nerverne og fremkalder Søvn.

At spise Æbler om Aftenen hjælper ogsaa til at falde i Søvn.

Ligeledes er det heldigt at lægge den højre Haand paa Panden og den venstre bag Nakken.

Et varmt Fodbad med Salt i, hjælper til at falde i Søvn.

Iøvrigt gives der i Medicinen søvndyssende Midler; men dem maa en Læge ordinere.

Snorkning og Søvn-gænger. Snorkning opstaar ved, at Luftstrømmen under Aandedrættet sætter det under Søvnens slappede Gane-sejl i Svingninger, hvilket sker desto lettere, jo længere Drøvelen er.

Denne Lyd er i og for sig uskadelig, men ret ubehagelig for andre i Sovekammeret. En let Berøring af Strubehovedet kan straks skaffe Ro. Det samme kan ogsaa en Svamp, dyppet i koldt Vand og holdt til den sovendes Mund, bevirke.

Søvn-gænger er en Slags meget livlig Drøm, der særlig opstaar hos nervøse, hysteriske Mennesker. Man maa aldrig vække Søvn-gængerens ved voldsomme, skræmmende Midler. Derimod kan det tilraades at stille en Balje med koldt Vand ved Sengen. Naar Patienten træder heri, vil han vaagne op og hurtig besinde sig.

Næseblod. Næseblod kommer fra Aarerne i Næsens Slimhinde og kan fremkomme ved Slag; men det kan ogsaa ledsage Sygdomme, f. Eks. Tyfus.

En egen Art Næseblod findes hos visse Folk, de saakaldte Blødere, der faar en voldsom Blødning ved den ringeste Beskadigelse.

Som Regel er Næseblod ufarlig og ikke særlig vanskelig at standse.

Det kan anbefales at aande dybt gennem Næsen med lukket Mund og atter udaande gennem denne.

At indsnuse i opret Stilling almindelig koldt Vand, maaske med lidt Eddike eller Citronsaft i, hjælper i Regelen. Virkningen er sikrere, hvis samtidig en anden bader Nakken med koldt Vand.

Temmelig stærkt Næseblod kan stilles, hvis Vedkommende sætter sig paa en Stol, tilstopper det blødende Næsebor, lægger begge Hænder paa Hovedet, bøjer sig tilbage og aander gennem Munden i denne Stilling.

Et Tab af Halvdelen af Legemets Blodmasse virker dødeligt, og ved enhver voldsom Blødning maa man ikke forsømme at tilkalde Læge.

Ved Ormesygdom forstaar man i daglig Tale de **Ormesygdom.** snyltende Hvidorme, som Spol-, Børne- og Bændelorme, der opholder sig i Fordøjelseskanalen. Hvis der er mange af disse Snylttere, opstaar der Kvalme, Opkastning, Fordøjelsesbesværigheder og Afmagring, ligesom der ikke sjældent indfinder sig Svimmelhed og Kramper i Forbindelse med stærke Smerter i Underlivet.

De fleste Børn lider paa en Tid i alt Fald af de smaa, hvide, traadformede Springorme, der uden Vanskelighed i Regelen kan fordrives ved et let Ormemiddel, f. Eks. Ormefrø, Bregnerod, Granatrodskark eller Satonin. Det vil derved hurtig vise sig, om Patienten virkelig har Orm eller lider af en værre Sygdom, der maa tages under Lægebehandling.

Spolorme hos voksne kan fordrives med følgende Midler:

Hvidløg kogt i Mælk og nydt fastende.

Sildesalat med Hvidløg nydt fastende.

Ogsaa almindeligt Ormefrøpulver er ofte tilstrækkeligt til at fordrive Spolorme.

Bændelorme har ingen Mund, men optager deres **Bændelorm.** Næring gennem Huden. De hører til de saakaldte

sammensatte Dyr, idet der fra et kønsløst Individ ved Knopudskydning fremvokser det ene Led efter det andet.

En Bændelorm er derfor en hel Samling Dyr, der tiltager i Størrelse, jo længere de er fjernede i Rækken fra det saakaldte Hoved. Leddet ved Hovedet er jo ogsaa det yngste og det mindst udviklede. Bændelormen er kun et Stadium i dette ejendommelige Dyrs Udvikling, hvis andet Stadium foregaar i et andet Dyr end det, hvori det findes i Form af Bændelorm.

Hos Mennesket snylter to Slags Bændelorm. Den almindeligste stammer fra Blæreorm i Svinekød, de saakaldte Tinter. Den kommer ind i Menneskets Tarmkanal ved Nydelsen af Pølse og Spegeflæsk, der ikke er tilstrækkelig gennemkogt. Den anden kommer af en Blæreorm hos Oksen, men er ikke almindelig i Danmark.

For at en Kur mod Bændelorm skal være effektiv, er det absolut nødvendigt, at Hovedet ogsaa kommer med ud, da det ellers straks formerer sig ved ny Knopudskydning.

Ni veltyggede Græskarkerner 30 Dage i Rad paa fastende Hjerte har ofte helbredet denne Sygdom.

Hakkede, raa Æbler eller Gulerødder og en Spiseskefuld knuste Græskarkerner rørt sammen med to Skefulde Olivenolie nydt paa fastende Hjerte kan have samme Virkning.

Stærk Resedate med Olivenolie kan ofte være lige saa godt.

5 Gram pulveriseret Bregnerod indtages fastende sammen med 150 Gram Lindeblomstte, og lidt efter 15 Gram Rizinusolie i en Kop tynd Suppe. Kuren fortsættes til Bændelormens Hoved kommer frem.

Sildesalat med meget Hvidløg spises om Aftenen, og om Morgenens drikkes 24 Gram opløst Glaubersalt. Dette Husraad har mange Gange hjulpet. Som Hovedregel maa dog gælde, at der bør gennemgaaes en regulær af en Læge foreskrevet Ormekur.

Forstuvning er en voldsom Udvidelse af Senerne og Baandene omkring et Led. Horizontal Anbringelse af det paagældende Led og kolde Omslag maa først og fremmest anbefales.

Forstuvning
og
Forvridning.

Det forstuvende Lem maa skaanes i længere Tid, navnlig hvis det er en Fod.

Et forvredet Lem maa hurtigst muligt sættes i den rette Stilling igen, hvilket kan være ret smertefuldt, hvis Forvridningen er fuldstændig.

Fra ældgammel Tid har en kraftig Svedekur været anset for et fortrinligt Middel mod en Mængde Lidelser, og det er ogsaa rigtigt, at Brodden kan tages af forskellige Sygdomme ved den Fugtning af Huden, som fremkommer ved Sved; men paa den anden Side er Sved meget svækkende og ofte et Symptom paa Feber, altsaa sygelig Tilstand.

Sved.

Som sveddrivende Middel for ellers sunde Mennesker kan anbefales russisk eller romersk Bad. Indhulning i varme Tæpper samtidig med Nydelsen af varme Drikke som Te, Toddy o. s. v.

Sveden har en ubehagelig Lugt, særlig Fodsved, der i de fleste Tilfælde skyldes Mangel paa Renlighed eller for tykke Strømper. Man bør daglig vadske Fødderne i lunkent Vand og det er heldigt at tilsætte Badevandet lidt Borsyre eller Salicylsyre.

Kolde Fødder. Folk, der sidder meget stille, maa aldrig være ligegyldige med Hensyn til Føddernes Temperatur. Hvis Gulvet i Lokalet er Skyld deri, maa man sørge for passende Belægning under Fødderne, f. Eks. en Dyrehud eller et svært Tæppe.

At omvikle Fødderne med Trækpapir og tørre, løst strikkede Uldstrømper ovenpaa er et fortrinligt Middel.

Tør Langhalm eller Avispapir i Fodtøjet er ogsaa et godt Middel mod kolde Fødder.

Kolde Fodbade i 1 à 2 Minutter, dygtig Gnidning af Fødderne og fremfor alt rigelig Bevægelse bagefter hjælper i Regelen.

Ofte er for smaat Fodtøj Aarsagen til Ondet, der altsaa let kan afhjælpes.

Hvem der lider af kolde Fødder, maa undgaa vanskeligt fordøjelige Spiser saavel som stærke Drikke, der forstyrrer den normale Blodcirkulation.

Hæmorrhoider. En af de pinligste Lidelser er Hæmorrhoider, »Takker«, i eller omkring Endetarmen. De opstaar ved Tryk paa Blodaarerne, der, særlig hos Mænd, der har stillesiddende Virksomhed, medfører Hovedpine og nedtrykt Sindsstemning.

Patienten maa bevæge sig meget og leve tarveligt og sørge for regelmæssig og løs Afføring.

Kløen i Knuderne lindres ved at smøre dem med ren Mandelolie.

Kolde eller lunkne Sædebade hver Dag anbefales.

Følgende Diæt har vist sig heldig: Et Glas kogt Vand om Morgenen paa fastende Hjerte. En halv Time senere Havregrød. Til Frokost Kærnemælk

eller Frugt, navnlig Æbler. Til Middag vegetabilsk Føde og kun lidt Kød. Til Aftensmad Franskbrød med Smør og Ost og, lidt før man gaar i Seng, atter et Glas kogt Vand.

Undertiden vil en Operation være nødvendig.

Krop er en Opsvulmning af Skjoldbruskkirtelen og er især hyppig hos Kvinder. Undertiden kan Sygdommen været ledsaget af Kretinisme, en Slags aandelig Sløvhedstilstand, der fører til fuldstændig Vanvid.

Krop.

I Sygdommens Begyndelse kan den ofte helbredes.

Mange menneskelige Organismer er disponerede til ualmindelige Fedtaflejringer, hvad der ikke alene er ubehageligt og skadeligt, men kan ogsaa være farligt.

Fedtskyge.

Denne Sygelighed kan ofte vise sig hos Børn i Familier, hvor den er arvelig, og de vedkommende Personer befinder sig da i Regelen særdeles vel. Men hvor Fedtskygen er senere erhvervet, kan der vise sig alvorlige Forstyrrelser af Almenbefindendet, Aandenød, Svimmelhed og Svækkelse, og ved Fedtaflejring i Hjerte, Lever og andre Organer kan der opstaa Livsfare.

Man ved om Aarsagen til denne Fedtafsætning kun, at uhensigtsmæssig Føde, overvættets Nydelse af Alkohol, legemlig Uvirksomhed, trægt Stofskifte o. s. v. i høj Grad fremmer Udviklingen, og de forskellige Kure gaar da ud paa at unddrage Legemet Næringsmidler, som er mest tilbøjelige til at give Fedme.

Vegetabilsk Føde, navnlig Æbler, er det mest egnede Næringsmiddel. Ligeledes maa det anbefales at drikke Karlsbadervand.

Blegsot. Blegsot ytrer sig især hos unge Piger i Overgangsaarene til den voksne Alder ved Bleghed, Kortaaendethed, Hjertebanken, Træthed, Nerve- og Mavesmerter, Hovedpine, Øresusen, Flimren for Øjnene, Fordøjelsesbesværighed, Udeblivelse af Menstruationen o. s. v. Sygdommen skyldes ofte for hurtig Vækst, slet Ernæring og Ekscesser.

Som Næringsmiddel for blegsotige maa Havregrød med en god Smørklat spille en vigtig Rolle. Ligeledes Æg, Honning, Spinat, Te af Brændenælder og Rødvin med Æg i.

Influenza. Influenza angriber navnlig Luftvejens Slimhinder og ytrer sig ved stærk Katarr i Næsen, Luftrøret og Lungerne. Den ledsages gjerne af Hovedpine, Træthed og daarligt Humør.

Folk, der lever regelmæssigt, plejer deres Hud og har gode Lunger, bliver i Regelen forskaanede for denne Sygdom.

Som Middel derimod kan anbefales Svedebade, Nydelse af Frugt, Mælkemad, Suppe og Saft, men ikke Kød eller Æg. Sygdommen er smitsom og kan optræde som Epidemi.

Ansigtrosen. Ansigtrosen er en Betændelse i Ansigtets og Hovedets Hud, hvor der danner sig Blærer. Sygdommen er smertefuld, men i Regelen ikke farlig. Efter ca. 10 Dages Forløb afskaller den betændte Hud og Feberen taber sig.

En langt farligere Sygdom er Rosen i et Saar, f. Eks. Operationssaar. Glem ikke at søge Læge.

II.

Klædedragten.

A. Sko- og Lædertøj.

Naar man saa længe, som muligt, vil benytte Skotøj og andre Sager af Læder eller Skind, er det nødvendigt at pleje det ordentligt. Dette gælder navnlig Sko- og Lædertøj, som hyppigt udsættes for Fugtighed eller stærk Tørring.

Blødgøring og
Tætning af
Skotøj.

Skotøj, der er blevet for haardt, blødgøres ved, at man indgnider det med Rizinusolie.

Meget haardt Skotøj blødgøres med Petroleum.

Skotøj, der er blevet haardt ved at henstaa ubrugt i lang Tid, maa oplødes 3—4 Timer i varmt Vand; naar det er godt halvtørt, indsmører man det med Levertran.

Til Skosmørelse kan anbefales følgende Blandinger.

1) 8 Dele Svinefedt, 16 Dele Talg, 4 Dele Terpentiniolie, 4 Dele gult Voks og 4 Dele Bomolie godt sammenrørt varmt.

2) $\frac{1}{2}$ Liter kogt Linolie, 500 Gram Faaretalg og 60 Gram Harpiks, smeltet langsomt over Kulild og godt blandet, gør alt Skotøj vandtæt.

3) Voks blandet med Faaretalg, godt sammenrørt og indgnedet varmt, kan særlig anbefales i Snevejr.

4) Parafin for 10 Øre blandet med Benzin, til Blandingen bliver tykflydende, kan ogsaa gøre Skotøj vandtæt.

Lanolin og gult Vaselin paasmurt med en Klud blødgør Fodtøjet, men tætter det ikke.

Støvler bliver vandtætte, naar man i hver hæl-der et Vinglas Rizinusolie, lader dem staa i 4 Uger og af og til gennemgnider dem.

Saalerne.

Skotøjssaaler faar større Holdbarhed, naar de i ganske tør Tilstand af og til indsmøres godt med kogt, endnu varm Linolie.

Dobbelt Holdbarhed faar Saaler, naar de mættes med en Blanding af 3 Dele Linoliefernis og $\frac{1}{2}$ Del Terpentinolie og, efter at de er tørre, indgnides med Lakfernis.

50 Gram Voks eller Cerafin, 10 Gram Parafin og 500 Gram Olivenolie virker paa lignende Maade.

Beskyttelse af Fodtøj.

Naar man indsmører Lædertøj, der henstaar ubrugt, med en Blanding af 1 Del Kamfer og 9 Dele Terpentinolie, beskytter man det saavel mod Skimmel som mod Rotter og Mus.

Det samme kan ogsaa Indgnidning med Karbolvand eller Rizinusolie bevirke.

Hvis Skotøjet er klamt, naar man vil trække

det paa, kan man gøre det tørt ved at lægge brændende Avispapir i og lade Asken blive.

Hvis man lader Skomageren lægge et Stykke Drejl mellem Ydersaal og Indresaal, vil Skotøjet aldrig knirke, og det holder sig desuden bedre varmt og tørt.

1) Saften af helt modne Hyldebær giver en ud- **Skosværter**
mærket Skosværte, som gør Læderet sort og glin- **til sort**
sende. **Fodtøj.**

2) Et Æg, en Skefuld Kørnøg, to Skefulde Øl og en Skefuld Eddike, godt sammenblandet, giver en god Sværte.

3) 4 Lod Bensort, 2 Lod Kandis, 2 Lod Gummiarabikum, 1 Lod Lavendelolie, 2 Lod Svovlsyre, 8 Lod Eddike og 1 Kvint Saltsyre blandes godt og henstilles i 24 Timer.

4) 4 Pund brændt Elfenben udrøres med 1 Pund Svovlsyre og $\frac{1}{2}$ Pund Saltsyre, hvorpaa der tilsættes 4 Pund Sirup og $\frac{1}{2}$ Pund Levertran. Naar det danner en fin Deig, fortyndes den til den fornødne Konsistens med Vand.

5) 6 Pund brændt Elfenben, 5 Pund Sirup, 1 Pund Roeolie og 3 Pund Vand udrøres lidt efter lidt med hinanden og tilsættes 1 Pund Svovlsyre, hvorpaa det danner en tyk Deig, der kan fortyndes med Vand til den ønskede Tykkelse.

6) 1 Pund hvid Sæbe blandes med 8 Lod pulveriseret Gummiarabikum, der er opløst i $\frac{3}{4}$ Pund kogende Vand, hvorpaa det hele røres sammen over Ilden med 5 Lod Kørnøg.

7) $\frac{1}{2}$ Pund finskaaren, hvid Sæbe, 4 Lod stødt

Salmiak, 2 Lod pulveriseret Gummiarabikum og 2 Lod med Vand reven Indigo blandes med 1 Pægl Vand. 4 Lod Svinefedt udrøres lidt efter lidt med 2 Pund brændt Elfenben til en ensartet Deig, hvorpaa den første Blanding tilsættes lidt efter lidt.

8) 4 Lod skrabet, hvid Sæbe, 2 Lod Stivelse-mel, 4 Lod Jærnvitriol og 2 Lod stødte Galæbler koges med $1\frac{1}{2}$ Pot Vand, hvorpaa det varmt sies gennem Lærred og tilsættes 6 Lod brændt Elfenben og 12 Lod Sirup.

9) 3—4 Pund Kønrog, $\frac{1}{2}$ Pund brændt Elfenben og 10—12 Pund Sirup blandes godt i en Kedel. 15 Lod Guttapercha skæres i fine Strimler og kommer i en Kedel med 25 Lod Bomolie og 5 Lod Stearin, hvorefter det smeltes paa svag Ild. Naar det er smeltet, blandes det med den første Blanding under stadig Omrøring. Der tilsættes endnu lidt efter lidt en Opløsning af 21 Lod Senegal-gummi i en Pot Vand og 1 Lod Rosenolie. Ved Brugen fortyndes det med Vand.

10) 16 Dele brændt Elfenben blandes med 8 Dele Sirup, og paa engang hældes 4 Dele engelsk Svovlsyre deri, hvorpaa det arbejdes godt sammen. Naar Skumningen er ophørt, blandes 2 Dele Levertran deri, og det hele fortyndes med en Opløsning af 3 Dele Jærnvitriol i 48 Dele Vand.

11) 40 Dele brændt Elfenben blandes med 15 Dele Sirup og tilsættes paa engang 10 Dele engelsk Svovlsyre. Naar Skumningen er ophørt, tilsættes 10 Dele Gummiarabikum-Opløsning (1 Del Gummi til 3 Dele Vand), 5 Dele Roeolie, 10 Dele Vand og 16 Dele Alizarinblæk.

12) 60 Dele brændt Elfenben, 46 Dele Sirup og 12 Dele Eddike blandes omhyggeligt sammen og udrøres med 12 Dele engelsk Svovlsyre. Efter 7 Dages Forløb, i hvilken Tid Massen overlades til sig selv, blandes der endnu 9 Dele Kautschukolie deri, og Skovokset opbevares til Brug i Daaser.

Kautschukolien tilberedes, idet 1 Del meget fint klippet Kautschuk smeltes paa svag Ild med 6—8 Dele Linolie.

13) 50 Dele brændt Elfenben udrøres med 25 Dele Glycerin, $2\frac{1}{2}$ Del Levertran, og naar det er dannet til en stiv Deig, udrøres det endnu med 5 Dele Eddike.

Glycerinen har den Egenskab, at den gør Læderet vedvarende smidigt. Det er en olieagtig Vædske, der ikke forandres ved Luftens Indvirkning, fordamper ikke, og holder en Del Vand bundet. Glansen af Glycerin-Skosværten forhojes stærkt derved; Glycerinen erstatter Sukker og Sirup, den gør Læderet blødt og smidigt og det i den Grad, at det langt overgaar enhver Slags Fedt i dets Virkning paa Læderet.

Det er en fortrinlig Skosværte og anbefales i høj Grad.

14) $4\frac{1}{2}$ Pund brændt Elfenben udrøres med $4\frac{3}{4}$ Pund Sirup, og overhældes med $1\frac{1}{4}$ Pund Svovlsyre. Naar Skummet har sat sig, udrøres det med 1 Pund Tran, staar i 24 Timer og fortyndes med 13 Potter Eddike.

15) Flydende Skosværte. 1 Pund brændt Elfenben og 8 Lod Svovlsyre blandes sammen og tilsættes 16 Lod Sukker, samt 4 Lod Bomolie. Naar

det er godt blandet, og har staaet i 24 Timer, tilsættes det lidt efter lidt 3 Potter Vand.

16) 1 Pund grovt pulveriserede Galæbler og 1 Lod Blaatrækstrakt koges $\frac{1}{2}$ Time med 12 Potter Vineddike, sies gennem et Klæde, og deri opløses 8 Lod Jærnvitriol, hvorpaa det hele staaer i 24 Timer. Den næste Dag afhældes det klare, og deri opløses 8 Lod pulveriseret Gummiarabikum ved svag Varme, tilligemed 3 Pund Sukker og 2 Pund Sirup; det hældes derpaa gennem et Klæde, tilsættes 1 Pot Alkohol og 1 Pund Schellakfernis (6 Lod Schellak, opløst i $\frac{1}{2}$ Pot Alkohol), 1 Lod fin pulveriseret Indigo- og 4 Lod Gallusekstrakt. Massen opbevares i Flasker, og er nu færdig til Brug.

17) Glanssværte. 6 Lod brændt Elfenben udrøres med 2 Lod engelsk Svovlsyre, og fortyndes med 24 Lod Vand, der blandes godt deri, og det hele staaer i 3 Dage, idet det omrøres 4 Gange daglig. Der udrøres derefter saa meget Øl i Massen, til den faar en deigagtig Konsistens, og naar det er blandet godt, tilsættes lidt efter lidt saa meget fint stødt, hvidt Sukker, til en Prøve, der børstes paa en Støvle, giver denne stærk Glans.

18) Pariser Støvlelak. I Frankrig sælges umaadelige Masser af nedenstaaende Støvlelak, hvormed Støvler og Sko overtrækkes, efter at de er sværtede med en almindelig Skosværte. Da den lider ved Fugtighed, men er fortræffelig i tørt Vejr eller i Salonen, saa kan enhver rette sig derefter. 2 Lod grovt stødt Galæbler og 1 Lod Kampechetræ koges $\frac{1}{2}$ Time med $1\frac{1}{4}$ Pot Vand, sies gennem Lærred og tilsættes 1 Lod Jærnvitriol og 1 Kvint

Kobbervitriol, hvorpaa det staar Natten over. Den næste Dag hældes det flydende fra Bundfaldet, det varmes, og deri opløses 9 Lod pulveriseret Gummi-arabikum, der tilsættes 6 Lod Sirup, og til sidst blandes $\frac{2}{5}$ Pot Alkohol deri og rystes godt sammen dermed. Lakken er derefter færdig til Brug, og opbevares i godt lukkede Flasker, for ikke at sætte Skind paa Overfladen. Ved Brugen hældes lidt deraf op paa en flad Skaal og føres paa Støvlen saa regelret som muligt med en flad, bred Lakpensel, og om Støvlen endog er lidt fugtig, gør det ikke noget. Lakken er saaledes, at naar den paaføres langsomt og regelret, saa er ét eneste tyndt Lag tilstrækkeligt til at give en glinsende Overflade, der kun staar lidt tilbage for virkeligt lakeret Læder.

19) 4 Lod Kautschuk lægges i hedt Vand, og naar det er bleven aldeles blødt, klippes det i fine Strimler, der kommes i en Lerpotte med 6 Lod Svinefedt og 24 Lod Levertran, hvorpaa det sættes paa et varmt Sted, til det er aldeles opløst. Med denne Opløsning overstryges Skotøjet med en Børste, efter at Læderet er afvasket med lunkent Vand og tørret. Det børstes paa saavel paa Overlæderet, som paa Syningen og Randen af Saalen. Overtrækket tørrer hurtigt, bliver glinsende og blankt, hæfter fuldkommen fast og er elastisk. Naar det er strøget rigtig godt paa overalt, erstatter det Brugen af Gummigaloscher, og er aldeles vandtæt.

20) Fortrinlig Glanslak til Læder og Gummigaloscher. Der erholdes en meget smuk, dyb, sort Glanslak til Læder og Gummigaloscher, naar der opløses 1 Del sort Beg og 2 Dele naturligt Asphalt

(saakaldet Jødebeg) i 4 Dele god Benzol, der ikke maa forveksles med Benzin eller Petroleumsæter. Opløsningen sker ved Rystning og Degerering ved Varmen.

21) Skosvæerte for Vandstøvler. 4 Lod Hvalrav, 6 Lod gult Voks, 4 Lod Beg og 4 Lod Terpentin blandes forsigtig ved svag Varme med 1 Pot god Linolie. Blandingen paaføres varmt paa Saalerne og over Syningen med en Børste, og med denne børstes saa meget ind i Læderet som muligt. Senere gnides der efter med en Klud, og Støvlerne tørres ved en Ovn.

22) Lak til Gummigaloscher. 20 Dele Harpiks smeltes og ophedes med 10 Dele fint klippet Gummielastikum, til det er fuldkomment opløst; 1—2 Dele brændt Elfenben, der forud er udrevet med Terpentiniolie, blandes omhyggeligt deri, og det hele fortyndes tilstrækkeligt med Terpentiniolie.

23) 6 Lod god Potaske opløses i 3 Potter Vand, og den kogende Opløsning tilsættes 12 Lod gult Voks i Smaastykker og koges saalænge og under stadig Erstatning af det fordampede Vand, indtil Vokset er aldeles opløst. Denne Opløsning blandes endnu varm, saa inderligt som muligt, med 20 Pund brændt Elfenben og tilsættes endnu ved Omrøringen 5 Pund Svovlsyre, blandet med $\frac{1}{4}$ Pund Saltsyre. Efter nogle Timers Forløb, idet Massen jævnlige omrøres, blandes endnu 10 Pund Tran og 10 Pund Sirup deri.

24) Glanssvæerte til sorte, lakerede Sko og Støvler. 5 Dele Stearinsyre opløses i 7 Dele varm Terpentiniolie og røres, til det er aldeles koldt, idet

der endnu tilsættes 3 Dele Kønrog. Af denne Salve tages lidt paa en Klud, og dermed indgnides det lakerede Fodtøj, hvorpaa det til sidst poleres efter med en ren, fin linned Klud.

25) Glanssværte til lakeret Fodtøj. 4 Lod Gummiarabikumpulver, 4 Lod skrabet Sæbe og 4 Lod hvidt Voks overhældes med $1\frac{1}{2}$ Pægl blødt Vand, staar noget dermed og koges derpaa paa svag Ild, under bestandig Omrøring, til alt er opløst. Der tilsættes derpaa paa svag Ild og under Omrøring $\frac{1}{2}$ Pot Levertran, og naar det er blandet, da saa meget Kønrog eller brændt Elfenben, som er tilstrækkeligt for at sværte sort, hvorpaa det tages af Ilden og røres, til det er koldt. Der smøres lidt deraf paa Fodtøjet med en Børste, og med en anden Børste bearbejdes det, til det er aldeles blankt. Det meddeler Fodtøjet ikke alene en smuk Glans, men gør det meget blødt og smidigt.

26) God Skosværte. 24 Lod brændt Elfenben og 6 Lod Svovlsyre blandes sammen, og efter $\frac{1}{2}$ Times Forløb tilsættes endnu 12 Lod grøn Vitriol, 1 Pund Sirup, 4 Lod Bomolie og til sidst 4 Potter Øl lidt efter lidt.

27) Vandtæt Skosværte. $\frac{1}{2}$ Pund Kautschuk udblødes i hedt Vand, klippes i fine Strimler, kommer i en Lerpotte, sættes paa Ilden, omrøres med en Træspatel og tilsættes hver 5te Minut 2 Lod Linoliefernis, indtil der i det hele er tilsat $1\frac{1}{2}$ Pund. Naar det hele er aldeles flydende, tages det af Ilden og tilsættes 8 Lod Fiskerav og 8 Lod Terpentinolie,

27) God Støvlelak. $\frac{1}{2}$ Pund fint stødt Schel-

lak og 2 Lod fineste Kørnøg kommes i en Stendunk og tilsættes $2\frac{1}{2}$ Pund Alkohol. Dunken overbindes med en Blære og staar i 24 Timer paa et koldt Sted, idet det ofte rystes godt. Efter den Tids Forløb stikkes et Hul med en Knappenaal i Blæren, og Dunken opvarmes i kogende Vand, lige til Kogning, dog uden at Indholdet koger, men rystes imellem godt. Derefter tilsættes 4 Lod venetiansk Terpentin, og det hele omrystes godt dermed. Ved Brugen stryges Lakken paa med en blød Pensel, men den skal stryges tyndt og ensformigt. Den meddeler Fodtøjet en smuk Glans og gør det vandtæt.

29) Sort Lak til Skotøj. 1 Pot Alkohol ud-røres lidt efter lidt i 1 Lod letteste Kørnøg, og efter 24 Timers Forløb tilsættes $13\frac{1}{2}$ Lod pulveriseret, mørk Schellak; det staar nogle Dage ved Varmen og omrystes ofte. Ved Brugen stryges en lille Smule deraf paa Skotøjet med en Svamp, og det gør det blankt og vandtæt.

30) Vandtæt Blanksværte. 12 Lod Hvalrav smeltes i en Lerpotte over Ilden og tilsættes 24 Lod fint klippet Kautschuk, der hurtig smelter. Naar det er godt blandet, tilsættes 1 Pund Talg. $\frac{1}{4}$ Pund smeltet Svinefedt og til sidst $\frac{1}{2}$ Pund Bernstensfernis, hvorpaa Blanksværten er færdig.

Ved Brugen stryges det paa med Børste, og Skotøjet pudses dermed, til det er aldeles blankt.

31) Glanssværte til Skotøj. 4 Lod Blaatræ og 8 Lod grøn Vitriol koges saa længe i en Lerpotte med $\frac{1}{2}$ Pot Vineddike, indtil Farven er sort, naar en Klud dyppes deri. 8 Lod stødt Kandissukker

blandes med 4 Æggehvider og udrøres med 1 Pægl Vand, til det er opløst, hvorpaa det lidt efter lidt omrøres i den førstnævnte Farve. Der tilsættes 8 Lod brændt Elfenben, 4 Lod Svovlsyre og 4 Lod Bomolie, hvilken omrøres, til Opbrusningen er endt, hvorpaa det hele lidt efter lidt fortyndes med $1\frac{1}{2}$ Pot Vineddike. Det kommes i en Dunk, der rystes ved hver Brug, og udbørstes paa Fodtøjet, til det er smukt sort og glinsende blankt.

32) Flydende Skosvæerte. 12 Lod brændt Elfenben, 12 Lod Sirup og 2 Lod Roeolie dannes til en Deig og tilsættes lidt efter lidt 2 Lod Svovlsyre; det omrøres godt, og naar Opbrusningen er endt, tilsættes 1 Pægl Eddike og $3\frac{1}{2}$ Pægl surt Øl.

33) 2 Pund brændt Elfenben og 8 Lod Levertran blandes og tilsættes 9 Potter surt Øl samt 1 Teske Lavendelolie. Det røres, til det danner en jævn Vædske, tilsættes 4 Lod Svovlsyre, hvorpaa der strøs $\frac{1}{2}$ Kvint stødt Harpiks derover. 3 Pægle surt Øl koges med en Spiseske Blaatræ, $\frac{1}{2}$ Lod Berlinerblaat, 6 Lod Honning og $\frac{1}{2}$ Pund Sirup, hvorpaa begge Dele blandes, og efter 2—3 Dages Forløb kommes det paa Flasker.

34) $\frac{1}{2}$ Pund brændt Elfenben, $\frac{1}{2}$ Pund Puddersukker eller Sirup, 2 Lod Bomolie, 1 Lod Svovlsyre og 2 Potter Eddike. Olien blandes med Sirupen, tilsættes Svovlsyren, derefter Eddiken, og det hele udrøres lidt efter lidt i den brændte Elfenben.

35) Skosvæerte for elegante Støvler. $\frac{1}{2}$ Pund Gummiarabikum, 4 Lod Sirup, 1 Pægl Galæbleblæk, 4 Lod Eddike og 4 Lod Alkohol. Gummien og Sirupen opløses i Blækket og Eddiken, sies gennem

Lærred og tilsættes Alkoholen. Denne Skosvæerte taaler ikke Fugtighed.

36) 2 Æggehvinder piskes med 1 Spiseske Alkohol, tilsættes 1 Teske finest stødt, hvidt Sukker, hvorpaa der udrøres saa meget brændt Elfenben deri, at det danner en tyk Vædske.

37) 1 Pot Øl, 4 Lod Elfenben, 2 Lod Kandisukker og 2 Lod arabisk Gummi blandes sammen, de tre sidste Sorter som det fineste Pulver, og tilsættes endnu 8 Lod Jomfruvoks. Det sættes paa Ilden i en Lerpotte og koges paa svag Ild i 10 Minutter, hvorpaa det aftages, og røres uafbrudt, til det er koldt. Lidt deraf stryges med en Pensel paa Skotojet, der da børstes med en blød Børste, for at det kan udbredes ensformigt, og naar det er temmelig tørt, børstes det med en anden blød Børste, og det maa bemærkes, at jo længere der børstes, jo glattere og mere glinsende bliver Skotojet.

Smørelse til
farvet Fodtøj.

1) 20 Dele Terpentiniolie, 9 Dele gult Voks, 1 Del Sæbe og 20 Dele kogende Vand sammenrøres.

2) 16 Dele Palmeolie, 48 Dele Sæbe, 32 Dele Olein og 1 Del Garvestof sammenblandes varmt.

3) 30 Gram Voks og 1 Liter Terpentiniolie sammenblandes varmt og tilsættes under stadig Omrøren 5 Gram venetiansk Sæbe opløst i en Liter Vand med den ønskede Anilinfarve.

4) 3 Dele Vaselin og 1 Del gult Voks blandes ligeledes varmt og tilsættes med den ønskede Anilinfarve.

5) 1 Gram venetiansk Sæbe opløses i 20 Gram kogende Vand, sammenrøres med 9 Gram gult Voks

og tilsættes med 20 Gram Terpentiniolie. Denne Smørelse passer særlig for gule Sko.

6) 2 Dele gult Voks, 1 Del Stearin og 1 Del Linolie sammenblandes godt i en Beholder med kogende Vand og tilsættes med 6 Dele Terpentiniolie og 1 Del gul Okkerfarve. Derhos opløser man 1 Del Sæbe i 10 Dele Vand og sammenrører slutte- lig begge Opløsninger.

7) 125 Gram gult Voks, 15 Gram Potaske, 10 Gram Sæbe koges i 350 Gram Vand. Under Af- kølingen iblandes 155 Gram Terpentiniolie og 15 Gram varmt Vand med den behørig Anilinfarve, 2—3 Gram.

8) Fint Læderskotøj kan man gøre rigtig blødt og glinsende, naar man daglig indgnider det med Vaseline eller Æggehvite.

Tøjsko kan længe holde sig pæne, naar man hver Gang efter Brugen aftørre de snavsede Ste- der med en fugtig Svamp og pudser Læderdelene med nogle faa Draaber Olie. Tøjsko.

1) Handsker af tykt Skind udblødes først i varmt Vand, hvorpaa de indsæbes og gnides godt. De vadskes da gentagende i koldt, rent Vand, før de ophænges til Tørring. Inden de bliver helt tørre, maa de udviddes tilbørligt og trækkes for at faa den rette Façon. Vil man have dem rigtig hvide, blan- des skrabet Kridt med Spiritus og Vand, Hand- skerne trækkes paa Hænderne og indgnides med denne Deig. Naar de er tørrede, udbankes de godt. Rensning af
Skind-
handsker.

2) Først udvadskes Handskerne i en Blanding

af 5 Dele koldt Vand og 1 Del Salmiakspiritus. Derpaa skyller man dem i lunkent Sæbevand og aftørre dem i rent Tøj. Naar de er $\frac{9}{10}$ tørrede i Lufttræk, tager man dem paa Hænderne og arbejder dem med en ren Børste.

3) Handsker af sart Skind vadsker man i en Blanding af 6 Dele Sæbespirit, 2 Dele Svovlæter og 1 Del ren Terpentinolie, der sammenrystes i en Flaske og staar tilproppet i 12 Timer. For at spare paa Vædsken vadsker man de lysere Farver først; mørkere Handsker kan man godt rense i den brugte Vædske.

4) Til Handskevadsk kan anbefales følgende Sæbe: I 1 Pund Vand opløses $1\frac{1}{2}$ Pund tør Marseillesæbe, 14 Lod underklorsur Natron og 2 Lod Salmiakspiritus. De udspændte Handsker renses ved Hjælp af en Flonelklud, som er dyppet i denne Vædske, hvorpaa de udskylles i blødt Vand og tørres i Skygge.

5) Skindhandsker kan renses uden at gøre dem vaade ved Hjælp af en stiv Børste med en Blanding af tør Valkejord og pulveriseret Alun. Naar man ved Udbankning har fjærnet Smudset, strøs Klid og slemmet Kridt paa dem og de gnides dermed. Er Handskerne saa smudsige, at man ikke kan rense dem paa den Maade, saa overstrøs de smudsige Steder med Benaske, der dækkes med Silkepapir og stryges med et hedt Strygejern.

6) Fedt og Svedpletter kan fjernes af Handsker ved at man kommer 4 Lod rectificeret Terpentinolie, 1 Lod absolut Alkohol og 1 Lod syrefri Æter i en Flaske, der rystes dygtigt og proppes

godt. Handskerne lægges paa rent, graat Filtrer-papir, en Bomuldslap fugtes med Pletvandet, og Pletterne gnides saa længe dermed, til de er forsvundne. Handskerne tørres derefter i Skyggen i fri Luft. Naar Fedtpletterne er friske, saa forsvinder de ved at behandles paa denne Maade; ved gamle Pletter maa Operationen ofte gentages.

7) Benzin er et godt Middel til Handskevadsk; men det maa prøves før Brugen, idet en Draabe deraf dryppes paa hvidt Filtrerpapir, der skal ligge noget i Luften. Efter nogen Tids Forløb skal den være fuldkommen fordampet, uden at efterlade Lugt eller farvet Plet. Handsker, der vadskes med Benzin, som ikke har disse Egenskaber, vil mange Dage lugte deraf. Benzinflasken maa ikke forblive staaende aaben, da Indholdet let fordamper, og Vadsken maa ikke udføres ved Lys, da Vædsken let fænger Ild. Vadsken udføres paa følgende Maade: De lyse og mørke Handsker skilles fra hverandre, og hver Sort lægges i en høj Glasflaske med vid Hals, som kan lukkes med Prop. Der hældes derpaa saa megen Benzin paa de lyse Handsker, at de er dækkede deraf, og de bliver staaende urørte i 1—2 Timer. Ved Handskernes Nedlægning i Flasken maa de være aldeles tørre, ligesom ogsaa Flasken og Benzinen ikke maa indeholde Vand, da Handskerne ellers taber deres Farve. Efter den nævnte Tids Forløb optages Handskerne, udtrykkes, rulles med Hænderne mellem gamle linnede Stykker og lægges i en anden Flaske, for endnu en Gang at overhældes med hed Benzin og udskylles deri. De udtrykkes til sidst, trækkes paa Forme, eller

Hænder, gnides sagte med et glat Klæde, og naar de er halvtørre, presses de let.

De mørke Handsker vadskes i den samme Benzin, der blev brugt til de lyse. Naar Benzinen er bleven smudsig, kan den afgives til en kemisk Fabrik og rektificeres.

Da Handskevadsk med Benzin nu er erkendt som det bedste Rensningsmiddel, saa skal her meddeles følgende Fremgangsmaade:

a) Handskerne skal ikke gnides i Benzinen, men de skal udblødes deri i 1—2 Timer, hvorpaa de optages og aftrykkes, dyppes atter deri og udtrykkes.

b) Den glasserede Krukke, der har været dækket med Blære under Udblødningen, aabnes paa et Sted ved stærk Lufttræk, Handskerne udtrykkes og ophænges paa Snore til Tørring.

c) Naar de næsten er tørre, gives de Form med en sædvanlig Handskeudvidder, og for hurtig at fjerne Lugten, lægges de paa en Glasplade over en Beholder med hedt Vand; paa Pladens Sider anbringes et Par Stykker Pinde, og en anden Glasplade dækkes derover. Heden af Vandet driver meget hurtigt den tiloversblevne Benzin og Lugten ud af Handskerne.

Rensning af
Glacé-
handsker.

1) Halvglacé. Danske Handsker udblødes nogle Timer i koldt Vand og vadskes derpaa i lunke Sæbevand, til de er rene; de maa ikke afvrides, men kun udtrykkes. Naar dette er sket, udblødes de i 24 Timer i rigtig stærk Vineddike for at gen-

give dem deres Farve, hvorpaa de ophænges og tørres langsomt.

Halvtørrede trækkes de paa en Form eller paa Hænderne, gnides svagt efter en Retning med et blødt, linned Klæde, lægges sammen efter Fingersyningen og presses svagt mellem glat Papir, hvorpaa de er færdige.

2) Danske Handsker af tyndt Skind kan ogsaa udvadskes saa længe i koldt Regnvand, til dette løber ufarvet deraf, derpaa blandes nogle Æggeblommer med lidt sød Mandelolie, der indgnides godt i Handskerne; de trækkes derpaa paa en Form, og indpakede i tyndt Papir tørres de ophængte i Luften.

3) Engelske Handsker, der er glatte udvendig, vadskes ved, at der til et Par Handsker piskes en Æggehvite stiv, en Flonellap dyppes deri, de udbredes paa Bordet, og gnides saa længe dermed paa den ene Side, til alt Smuds er forsvundet, hvorpaa det samme foretages paa den anden Side. En linned Lap dyppes derefter i friskt Vand, Handskerne fugtes dermed, ophænges til Tørring, gnides noget med Hænderne og rulles til sidst saa længe mellem to Stykker glat Papir, til Handskerne selv bliver glatte og erholder Glans. Man kan ogsaa først indgnide dem med Æggeblomme, og derpaa vadske dem i lunken Kærnemælk.

4) De engelske Handsker kan ogsaa udblødes i Vand, indgnides med Sæbe, udvadskes til det fornyede Vand vedbliver at være rent, udskylles i Kærnemælk og derpaa i rent Vand, hvorpaa de tørres.

1) Helglacé. En Flonelklud udvadskes i Sæbe-

vand, til den er aldeles ren, hvorpaa den afvrides, til der ikke kan presses mere Vand ud af den. Den indsæbes derpaa dygtig med Sodasæbe, Handskerne trækkes paa Hænderne, og de gnides saa stærkt med Kluden, som om man vadskede Hænderne. Det indsæbede Flonel fjerner alt Smudset. Flonelkluden udvaskes derpaa saaledes i rent Vand, at al Sæben fjernes, den udvrides atter aldeles, hvorpaa Handskerne atter trækkes paa Hænderne, og de gnides med den rene Klud, til al Sæben er fjernet. De gnides derpaa med en aldeles ren og tør Flonelklud, til de næsten er tørre. Det kan ogsaa udføres paa en simplere Maade, naar man forud tager tre Flonelklude, en indsæbet med Sæbe, en udvasket i rent Vand og stærkt afvredet og en aldeles tør.

2) Handskerne lægges paa et Bord, der er dækket med et rent Klæde, 2 Æggeblommer piskes lidt og dermed overstryges Handskerne. Efter $\frac{1}{4}$ Times Forløb dyppes en lille ren Svamp eller Klud i lunken Mælk, og dermed overstryges Handskerne, altid til en Side og sagte, til de er rensede for alt Smuds; derefter trækkes de paa en Form og tørres; Vadsken kan ogsaa udføres paa følgende Maade:

3) Handsker af meget tyndt, blødt Skind udvaskes saa længe i rent, koldt Vand, til dette ikke længer bliver smudset; nogle Æggeblommer blandes med lidt sød Mandelolie, og dermed overgnides de; de trækkes derpaa paa Formen, omvikles med Trykpapier, og tørres i Luften.

4) Handskerne udblødes i to Dage i en Væd-

ske, som bestaar af 4 Dele Salmiakspiritus og 8 Dele Vand, hvorpaa de udtrykkes, afskylles i koldt Regnvand, udtrykkes og tørres i Luften; de antager da deres tidligere Omfang, og er, om muligt, endnu blødere, end da de var nye. Da Handskerne slet ikke gnides paa denne Maade, hvilket er nødvendigt ved Vadske med Sæbevand, saa bliver Skindet hverken ru eller trævlet, men beholder sit smukke Udseende. Hvem der i det store vil gøre Brug af denne Erfaring, maa især se paa, at bruge saa lidt Salmiakspiritus som muligt. Brugt Salmiakspiritus kan atter gøres brugbar og paany benyttes til Handskevadsk, naar der tilsættes lidt læsket Kalk. Kalken bundfalder nemlig tillige med største Delen af Smudset, og Vædsken faar atter sin Kraft i ren og ætsende Tilstand. Man kan ogsaa først udbløde Handskerne i den smudsede Vædske, og derpaa behandle dem i ren Vædske af samme Slags, efter at de først er udtrykkede, og derefter altid opbevare begge Vædsker i godt proppede Flasker.

5) En engelsk Maade at vadske Glacéhandsker paa anses for fortrinlig og udføres saaledes: Handskerne lægget paa et rent Vadskebrædt og gnides sagte til samme Side med en Svamp, dyppet i Alkohol, hvori der er opløst Kamfer. Ved Hjælp af den derefter udtrykkede Svamp stryges alle Folderne glatte paa Brædtet, Handskerne udglattes, opustes og hænges paa en Snor til Tørring.

6) Man beskytter Glacéhandsker mod at blive gennemsvedte ved hyppigt at komme rigeligt med Talkum i dem.

**Glanskrem til
Presenninger
etc.** Til at smøre Presenninger og lignende Ting kan man bruge følgende Blanding: 2 Dele Lim oplødes grundigt i Vand. Hermed sammenkoges 4 Dele ituskaaren Sæbe, 1 Del Voks og 1 Del Klorfedt.

**Reparation af
Gummi fodtøj.** Først maa det daarlige Sted grundig renses og aftørres; derpaa tilskærer man med en fugtig Kniv et tilsvarende stort Stykke Kautschuk og væder saavel den daarlige Sko som Kautshuken med Terpentiniolie, hvorpaa man lægger Stykket paa og sætter begge i passende Presse i længere Tid.

Man ituskærer Kautschuk eller sort Gummi-slange i fine Stykker og fylder dem i en Flaske, hvori man hælder et 5—6 Gange saa stort Kvantum Svovlkulstof, tilpropper Flasken godt, anbringer den paa et varmt Sted og omryster Blandingen ofte og dygtigt, til Kautschuken er opløst. Med denne Opløsning overstryger man flere Gange Riften.

**At lime Læder
paa Læder.** 1) Man koger Bajerskølbærme, til det bliver saa tykt som Lim, afskraber Forbindelsesstedet, smører denne Lim paa og sætter de forbundne Steder i længere Tid i Pres.

2) Man afvejer Stivelse, Benlim og Terpentiniolie i 3 lige store Dele. Derpaa udrøres Stivelsen med Vand til en tyk Grød, medens Limen i et andet Kar oplødes og koges sammen med Terpentiniolien, hvorpaa det hele sammenrøres. Det anvendes ligesom den forannævnte Lim.

**Pasning af
Drivremme.** En Maskines Drivremme holder betydeligt længere, hvis de aftages, naar Maskinen ikke er i Gang

om Natten. Ligeledes anbefales det af og til at rense og smøre Drivremmene.

Ny Drivremmes Strækkelighed er bekendt. Det maa derfor anbefales at gøre en ny Drivrem en Fjerdedel kortere end den gamle og erstatte det foreløbig manglende Stykke med en Stump gammel Drivrem.

Til Smørelse for Drivremme kan anbefales:

Smørelse til
Drivremme.

1) Rizinusolie blandet med 10 pCt. Talg.

2) 100 Dele Talg, 300 Dele Fiskerav og 150 Dele Kolofonium sammenblandet.

3) I fugtige Bedrifter kan særlig anbefales Tran fortykket med Talg til den ønskede Konsistens.

4) Her er ogsaa raa Lanolin en udmærket Smørelse.

5) En Blanding af 18 Gram Talg og 160 Gram Kolophonium sammensmeltes. Derpaa irøres 500 Gram Fiskerav og 160 Gram Bruntjære. Naar Drivremmen hermed smøres, ogsaa indvendig, glider den ikke af.

B. Linnedstoffer.

Linned kommer af et gammelt Ord »Lin«, der betyder Hør; men nutildags forstaar man ved Linned de indre Klædningsstykker: Skjorter, Chemiser, Kravetøj etc. og tillige, hvad andet der opbevares i et Linnedskab: Duge, Lagener o. s. v.

Rensning af
Linnedstof for
Blækpletter.

Der gives forskellige Midler til at fjerne Blækpletter af Linnedstof. Her nævnes nogle:

1) Man koger hvide Bønner uden Salt. Ved Afkoget fjernes Blækpletter let.

2) Friske Blækpletter kan fjernes med et Par Draaber Citronsaft. Bagefter maa det paagældende Sted vadskes.

3) Det samme kan opnaas ved krystalliseret Citronsyre; men da denne Syre er meget skarpere, maa det plettede Sted først dypes i Vand.

4) Man vadsker det betræffende Sted med fortyndet Vinstensyre og anvender desto mere, jo ældre Pletten er.

5) Gamle Blækpletter kan aftages med fortyndet Klorzinkopløsning, og det urene Sted skylles derpaa i varmt Vand.

Tobakspletter. Tobakspletter, navnlig paa hvide Lommetørklæder, kan fjernes, naar man indgnider Tørklædet med Æggeblomme og Spiritus og derpaa vadsker det paa sædvanlig Vis efter en Times Forløb i varmt Vand.

**Kaffe-, Te-
og
Kakaopletter.** 1) Saadanne Pletter afvadsker man med Sæbe og, hvis det endnu er fornødent, i Saltvand.

2) Pletterne gnides godt med Glycerin hvorpaa Tøjet vadskes i lunkent Vand.

3) Lidt Æggeblomme blandet i Glycerinen forøger Virkningen.

4) Grundig Skylning i Mælk kan ofte være et tilstrækkeligt Rensningsmiddel.

1) Man strøer et tæt Lag Kalkpulver paa Pletterne og sætter et temmelig varmt Strygejern derpaa. Om fornødent gentager man det med ny Kalk. **Fedtpletter.**

2) Det samme kan opnaas ved Hjælp af skrabet Kridt og samme Fremgangsmaade.

3) Fedtpletter paa Balliv fra Meddanserens Haand behandles med skrabet Kridt, Trækpapir og et Strygejern eller

4) de snavsede Steder bearbejdes med en Blanding af 15 Gram ren, hvid Sæbe, 100 Gram Eddikeæther og 50 Gram Salmiakspiritus i 1 Liter kogt Vand, hvorpaa man skyller i lunkent Vand.

1) Pletter af Rust kan man afvadske med fortyndet Svovlsyre — 4 à 6 Draaber i en Liter Vand — eller **Rustpletter.**

2) man lægger Vadsketøjet i Blandingen, derpaa i en Sæbe- og Sodalud og skyller det slutte- lig godt ud i rent Vand.

3) Man indgnider Pletten med en 5 pCt. Tanninopløsning. Efter 5—6 Timers Forløb skylles Tøjet og indgnides med Sæbe, og naar ogsaa denne er skyllet af, udsættes det for Indvirkning af en Oksalsyreopløsning i ca. 5 Timer.

4) Bittersalt udrørt til en Grød, hvormed man smører Pletterne og dypper Tøjet godt i kogende Vand. Sluttelig udvadskes det i blødt Vand.

1) Hvis man maa opbevare Linned i et fugtigt Rum, bliver det let skimlet og jordslaaet. Ved at henstille og hyppig forny noget tørt Salt i et fladt **Pletter af Skimmel og Fugtighed.**

Fad kan dette forebygges. Saltet kan bruges længe, naar det tørres.

2) Selv det bedste Linned bliver let jordslaet, naar det hengemmes fugtigt; men har man endelig begaaet Fejlen, maa det vadskes om igen i Sæbelud og sluttelig skylles i rent Vand med 1 pCt. Svovlsyretilsætning.

3) Jordslaet Linned kan ogsaa renses, naar det i længere Tid ligger i sur Kærnemælk.

4) Hvis Pletterne endnu er ny, er det nok at vadske dem i Eddike. Ligeledes kan 20 Gram Citronsyre i 1 Liter Vand fjerne Pletter og Skimmel.

Pletter af
Bær eller Vin.

1) Et saltfrit Afkog af hvide Bønner kan fjerne Pletter af Vin og Bær.

2) Friske Rødvinspletter holder eller lægger man over et Kar kogende Vand.

3) Dypning i varm Mælk og senere Udvadskning bringer Rødvinspletter til at forsvinde.

4) Ogsaa Vadsk i Saltvand kan hjælpe i dette Tilfælde.

5) Ældre Pletter aftages ved Hjælp af svovlsur Klorkalk fortyndet med Vand,

6) Vinpletter forsvinder, naar man hurtigst muligt smører koldt, rent Svinefedt paa dem, lader dette sidde en Uge og derpaa vadsker det af med grøn Sæbe og varmt Vand.

7) Som Regel er Vinstensyre alene tilstrækkeligt. Man indgnider med Fingrene den pulveriserede Syre og skyller den godt af.

8) Rhinskvinpletter kan fjernes ved Svovldampe.

9) Kirsebærpletter og andre Bærpletter kan af-

vadskes med Sæbevand, hvorpaa Linnedstoffet lægges 12 Timer i Mælk.

1) Pletter af Fernis eller Tjære indgnides først med usaltet Smør, hvorpaa følger Gnidning med Kamferspiritus. Kun ved gamle Pletter er Vadsk i grøn Sæbe nødvendig bagefter. **Fernis- og Tjærepletter.**

2) Indgnidning af Pletterne med varm Terpenolinolie og Spiritus samt Udvadskning bagefter hjælper ogsaa.

3) Det samme gør det at smøre usaltet Smør paa, og naar det er afskrabet, indgnide Stedet med Benzin og stærk Spiritus, hvorpaa Vadskning slutte- lig følger.

4) Ofte kan Benzin og Sprit samt senere Vadsk i Sæbevand gøre det af.

Pletter af Sukker, Stivelse, Græs, Voks, Stearin etc. kan ofte fjernes i varmt Vand, hvori der er opløst nogen venetiansk Sæbe, ellers ved Hjælp af Svovldampe, varm Klorstensyre eller Oksetalg og grøn Sæbe. **Pletter af forskellig Art.**

Pletter af Jod, Helvedessten eller Urin fjernes ved Hjælp af Vinstensyreopløsning, Salmiakspiritus eller fortyndet Saltsyre.

Gulnet Linned kan atter blive hvidt, naar man koger og vadsker det godt i hvid Sæbe, efter grundig Opvridning hælder kogende Vand paa det, lader det afkøle deri og sluttelig breder det ud paa Grønsværet en Nat over. **Gulnet Linned.**

En Tilsætning af opløst Boraks til Vadskevandet fremskynder Rensningen.

En Nats Udblødning i Kærnemælk kan ofte være tilstrækkelig til at gøre gulnet Linned hvidt igen, naturligvis før det vadskes grundigt. Ligeledes hjælper det i Regelen, naar man i Stivelsen eller Blaanelsevandet kommer pr. Spandfuld 3 Skefulde Spiritus og 1 Skefuld Terpentin.

Svedne Linnedstoffer. Svedet Linnedstof kan atter gøres brugbart, naar man opløser 900 Gram Klorkalk i 900 Gram varmt Vand, dypper en linned Klud heri og gnider hermed de brændte Steder.

Svidepletter kan ogsaa fjernes ved en Boraksopløsning i Vand, hvorpaa man stryger det tørt.

Pletvand. 1) 100 Dele Sæbespirit, 25 Dele 10 pCt. Ammoniakopløsning og 15 Dele Eddikeæter, godt sammenblandet, kan tage Olie- og Fedtpletter af alle Stoffer.

2) 100 Dele Benzin, 30 Dele Terpentinolie, 20 Dele Æter og 15 Dele Eddikeæter.

3) 40 Gram hvid Sæbe opløses i 320 Gram kogende Vand, hvorpaa der tilsættes 80 Gram Ammoniakvand, 20 Gram flydende Æter og 40 Gram Alkohol.

Vadskepulver. 45 Dele Boraks, 50 Dele Soda og 5 Dele undersvovlsurt Natron, godt sammenblandet, giver et fortrinligt Vadskepulver.

Behandling af Lintøj. Herrelintøj erholder Glans ved Hjælp af rigtig Stivelse og god Stivelse. Til 6 Manchetskjorter

regner man 2 Blade Gelatine, 1 Skefuld Boraks, for 5 Øre hvidt Voks og $\frac{1}{2}$ Pund Glansstivelse. Af disse Dele pidskes en Haandfuld godt ud i koldt Vand, derpaa overhældes $\frac{1}{2}$ Liter kogende Vand, hvori man i Forvejen har opløst Gelatine og Voks. Alt dette lader man nu staa og trække paa et varmt Komfur eller en Kakkelovn. Boraksen koger man særskilt, den øvrige Stivelse opløser man i $\frac{1}{2}$ Liter koldt Vand, hælder saa $\frac{1}{2}$ Liter kogende Vand paa, blander saa det hele sammen og stiver saa varmt som muligt.

For at give Strygetøjet mere Glans, kommer man lidt Stivelse i Blaanelsevandet.

Lintøj faar ogsaa større Glans, naar man tilsætter Stivelsen 5 pCt. rensed, hvid Stearinsyre.

Stivelseglans kan endvidere erholdes ved følgende Midler:

a) 15 Dele Talkum, 15 Dele Boraks og 14 Dele venetiansk Sæbe.

b) 30 Dele pulveriseret Stivelse, 15 Dele Boraks og 1 Del pulveriseret Stearin.

c) 1 Teskefuld i 1 Liter Stivelsevand af følgende Blanding: 90 Dele Spermacet, 50 Dele Gummiarabikum, 50 Dele Boraks, 120 Dele Glycerin og 750 Dele distilleret Vand kogt og godt rørt sammen.

d) 60 Gram hvid Glycerin, 25 Gram Boraks, 45 Gram Spermacet og 25 Gram Gummiarabikum koges i en Liter Vand, til alt er opløst, og denne Blanding fyldes i en Flaske, som tilproppes godt. Naar man har Brug derfor, tager man 10 Skefulde af Blandingen og tilsætter 1 Liter kogt Stivelse.

Lintøjet vil derved blive stift og efter Strygningen meget glinsende.

Strygejernet. Rent Strygetøj kan kun faas, hvis Strygejernet bliver holdt rent. Efter Brugen maa det altid grundig aftørres og opbevares paa et tørt Sted, saa at det kan være blankt til næste Brug.

For at Strygejernet ikke skal hænge fast i Tøjet, kan man tilsætte Stivelsen en Skefuld pulveriseret Boraks.

Rensning af broderede Tæpper. Først udbløder man Tøjet i nogen Tid i varmt, blødt Vand og trykker det saa godt af uden at gnide. Derpaa vadsker man det i lunkent Sæbevand, gnider let og skifter Vandet, til Tæpperne er rene. Senere lægger man dem i koldt Vand, som er tilsat en Skefuld Eddike, skyller godt ud og ophænger dem til Tørring i Skygge og Træk. Naar de er $\frac{3}{4}$ tørre, stryger man Vrangsiden paa uldent Underlag og med et linned Stykke imellem,

Broderier maa kun vadskes i en ret varm Oplosning af bedste Kernesæbe uden Soda. Derpaa skylles de efter i koldt Eddikevand. For at Farven ikke skal gaa af Traadene, maa Stykkerne hverken vrides eller lægges oven paa hinanden, men kun trykkes ud mellem Linnedstykker. Strygningen maa ske paa Vrangsiden med ikke alt for varmt Jern.

Vadsk af stukne Tæpper. Man vadsker stukne Tæpper i lunkent Sæbevand og lader dem ligge Natten over i rent, koldt Vand. Næste Dag vrider man dem og hænger dem op. Hjørnerne, hvori Fugtigheden samler sig,

maa flere Gange trykkes ud. Under Tørringen maa Tæpperne af og til bankes med en glat Stok, hvorved Vatten bulner ud. Ligeledes maa de hyppigt vendes, hvorved man undgaar Vandstriber, eller man lægger dem en Dag i koldt Vand, der flere Gange fornys.

1) 25 Gram dobbeltkromsur Kali blandes godt i 1000 Gram tynd Limopløsning, hvori Tøjet dyppes grundigt, tørres i Skygge og udsættes først for Sollyset, naar det er rigtigt tørt.

At gøre
Lærred
vandtæt.

2) 10 Dele pulveriseret Kali-Alun, 10 Dele eddikesurt Blyoksyd, 6 Dele dobbeltsur Kali og 6 Dele Glaubersalt pulveriseres og blandes med 1500 Dele blødt Vand. Derpaa opløses $4\frac{1}{2}$ Dele Olie-sæbe ligeledes i 1500 Dele Vand, og begge Opløsninger sammenblandes. Heri lægges Tøjet og behandles som ovenfor nævnt.

3) 5 Dele Sæbe, 5 Dele Gelatine, 7 Dele Alun og 170 Dele Vand blandes godt, og i denne Blanding dyppes Lærredet. Efter Tørringen gentages Dypningen 2—3 Gange.

1) Man tager en Traad med en Ende i hver Haand, snor den langsomt op og river den itu med et sagte Ryk. Ved Opsnoningen lægger man Mærke til, om der er Bomuld imellem, thi i saa Tilfælde skilles Traaden lettere ad; men ogsaa ved Overrykningen kan man se, om Traaden er ægte, thi da gaar den lige over, medens Bomulden bliver grenet og tjavset.

At prøve
Lærreds
Ægthed.

2) Bomuldstraade er altid ganske regelmæssige,

Lærredstraade derimod ikke, hvad man kan overbevise sig om ved at holde dem op for Lyset.

3) Naar man stikker Bomuldstraade til et Lys, flammer de straks op og giver ingen ubehagelig Lugt, medens Lærredstraade ikke brænder saa raskt og lugter stygt, som brændt Fjer.

4) Hvis man væder Tøjet med fin Olie, bliver ægte Lærred glinsende som olieret Papir, hvorimod Bomuldsvæv vedbliver at være ganske hvid. Er der Bomuld imellem, kan man tydelig skelne de hvide Bomuldstraade fra de andre mørkere og altsaa tydelig fastslaa, i hvilket Omfang Væven er blandet.

C. Uldstoffer.

At fjerne Fedt- og Oliepletter. Man overbørster de snavsede Steder med en Blanding af 8 Dele Vand og 1 Del Salmiakspiritus. I Stedet for Børste kan man ogsaa bruge uldne eller linnede Klude; men man maa skifte dem hyppigt.

For at rense Frakkekraver for Fedtstof fra Haaret overstryger man Kraven med varmt Snedkerlim, som man lader sidde paa i 6 Timer. Derpaa smører man varm grøn Sæbe paa, og efter andre 6 Timer børster man begge Dele af med en stiv Børste og Brændevin.

Fedtpletter paa Tøj eller Uldstof kan let fjernes med følgende Vædske: i en halv Liter kogende

Vand opløses 25 Gram pulveriseret Boraks, og naar Vædsken er afkølet, børstes Pletterne dermed.

Pletter af Oliefarve fjerner man ved Hjælp af Salmiakspiritus og Terpentolinolie med en Tilsætning af lidt Eddikeæter. Selv gamle, indgroede Pletter viger for dette Middel.

Pletter, hvis Aarsag er ubekendt, kan hyppigt bringes til at forsvinde, naar man lægger Tøjet i kogende Mælk eller Kærnemælk i nogen Tid og tørrer det i Solen. Bagefter skyller man det saa godt i koldt Vand.

Benzin kan tage Fedtpletter af Uldtøj. Man fugter dermed det paagældende Sted, lægger flere Lag Klatpapir ovenpaa og sætter et varmt Strygejern paa Papiret.

Ved Hjælp af et Afkog af 60 Gram almindelig Tobak og en stiv Børste kan man gøre uldne Klæder rene og glinsende.

Pletter af Tjære eller Vognsmørelse maa først Tjære eller indgnides med Smør og derpaa udvadskes godt med Vognsmørelse grøn Sæbe eller Benzin.

Støvpletter fjernes ved et Afkog af Kvilajabark Støvpletter. og en stiv Børste eller simpelthen ved at gnide Pletterne med Brændevin.

Blækpletter forsvinder fra broget Uld- og Bom- Blækpletter. uldstøj ved at gnide dem med Glycerin og senere udvadske dem i varmt Vand med lidt Sæbe.

Saadanne Pletter i hvidt Uldstof behandler man med Citronsyre og senere Sæbevand.

Kalkpletter. Kalkpletter maa hurtigst muligt gnides med Klude, der er dyppet i Eddike.

De forsvinder fra Uldtøjet, naar de gnides med en Opløsning af 1 Del Allun og 2 Dele Vand, og man lægger en vaad Klud paa Stedet og ovenpaa et varmt Strygejern i fem Minutter.

Rustpletter. Rustpletter paa ægtefarvet Uld- og Bomuldstøj fjerner man ved, at man lader et Par Draaber af et brændende Talglys falde derpaa og saa afvasker det med koncentreret, fosforsur Natronopløsning.

Man kan ogsaa anvende Vinsyre eller Klor-kalk, eller man fugter Stedet med stærk Eddike og lægger Bøgetræsaske derpaa en Tid lang.

Meget gamle Rustpletter vadsker man af i en fortyndet Klorzinkopløsning og skylles saa Tøjet godt, helst i rindende Vand.

Pletvand til Uldstof. 1) 4 Lod stærk Vinaand, $\frac{1}{2}$ Lod Citronsaft, $1\frac{1}{2}$ Lod Rosmarinolie og $\frac{1}{2}$ Lod Salmiakspiritus blandes godt og opbevares til Brugen i en godt tilpropet Flaske.

2) 2 Pund Glaubersalt, 2 Pund Soda, 2 Pund Klorkalk og 14 Liter Regnvand anbringes en Uge paa et nogenlunde varmt Sted og omrøres daglig med en Kæp. Derpaa fyldes det paa Flasker og kan bruges mod Vin-, Frugt- og Bærpletter.

3) Ogsaa til Pletter i Uldtøj kan et saltfrit Afkog af hvide Bønner bruges.

4) 80 Gram Salmiakspiritus, 75 Gram grøn Sæbe, 5 Gram Soda, 5 Gram Boraks, 30 Gram

Æter, 30 Gram Alkohol og 2 Liter Vand, godt sammenblandet.

5) Lavendelsspiritus, Svovlæter og flydende Ammoniak godt blandet og anvendt, som man anvender Benzin, skal overtræffe alt andet Pletvand.

Fugtige, mugne uldne Klæder hænger man i Fugtigt, længere Tid ud i Træk. Derpaa gnides de med snavset Tøj. fortyndet Salmiakspiritus.

Snavset Tøj børster man med Sæbevand og Afkog af Blaatræ. Derpaa stryges eller presses Tøjet $\frac{3}{4}$ tørt.

Mellem uldne Klæder, der sjældnere bruges, anbefales det at lægge Trækul, der optager Fugtighed og Mug.

1) Man opløser i en Spand 2 Pund Alun og i At gøre Uld- en anden 2 Pund Bly sukker og blander det saa. stoffer vandtætte. Efter nogle Timers Forløb er der bundfældet Blyoxyd. Vandet hældes nu forsigtigt fra, saa at Blyoxydet bliver tilbage, og Tøjet lægges i Blød deri, saa at det bliver godt gennemtrukket, og tørres derpaa.

2) 1 Pund Lim, 1 Pund Talgkernesæbe opløses i 5 Liter kogende Vand, hvorpaa der tilsættes $1\frac{1}{4}$ Pund Alun. Naar denne Blanding er afkølet til 40 Grader, lægges Tøjet deri en Times Tid; saa lader man det tørre, vadsker det i koldt Vand og stryger det $\frac{3}{4}$ tørt.

3) Lettere Stoffer mætter man i en Blanding af 1 Pund Lim, 1 Pund Talgkernesæbe, opløst i 10 Liter kogende Vand, hvori der lidt efter lidt tilsæt-

tes 750 Gram Alunpulver. Heri lægges Tøjet og behandles som før nævnt.

Vadsk af
hvide Uld-
sager.

Ituskaaren hvid Sæbe koges i Regnvand — man regner 1 Liter Vand til 10 Gram —, og heri vadskes de hvide Uldsager.

Lyse Uldhandsker vadsker man bedst i lunkent Vand med Galdesæbe.

Flonel maa aldrig vadskes i hedt Vand, hvorved det vilde blive haardt.

For at faa Flonel rigtig hvidt, vadsker man i Regnvand, der pr. 100 Liter er tilsat med 6 Pund Marseillesæbe og $1\frac{1}{2}$ Liter Salmiakspiritus.

Det maa tilraades at ryste Flonel og hvide Uldsager rigtig godt, før man vadsker dem.

Uldstrømper.

Uldstrømper maa kun vadskes i lunkent Vand.

Farven i sorte Strømper opfriskes, naar man i Luden kommer for 25 Øre Brunspaan og for 10 Øre Lim pr. 3 Liter Vand.

Mørkfarvede Uldstrømper kan for at beholde Farven bedst vadskes i et lunkent Afkog af Efeu-blade.

Uldskjorter
og Trøjer.

For at forebygge, at Uldskjorter og Trøjer krymper ind og derved bliver haarde, maa man kun vadske dem i lunkent Vand.

Man udbløder i en temmelig stærk Kaliopløsning, vadsker under Tilsætning af lidt Ammoniak og skyller i rent Vand. Soda vilde gøre Sagerne haarde.

I Stedet for Sæbe kan man bruge fin, vand-

reven Kridt i Vandet, hvor Uldtøjet lægges i Blød og det skylles sluttelig godt ud i koldt Vand.

Vadsk af Uldbroderier sker bedst i Boraksvand — 30 Gram til 1 Liter Vand —, ikke for hedt. Det maa ikke gnides, kun trykkes.

Der skylles i Vand med Tilsætning af lidt Salt og skarp Vineddike, og Vandet trykkes af mellem to Stykker Tøj.

Til at vadske farvede Uldbroderier opløser man 50 Gram Boraks i 2 Liter lunkent Regnvand; derpaa skyller man og trykker forsigtig Broderiet af, skyller saa i koldt Vand, som er tilsat noget Salt, dypper Tøjet i ægte Vineddike, lægger det mellem to Linnedstykker og ruller det let.

Persiske Tæpper vadsker man i et Afkog af Kvilajabark, og hvis de er meget smudsige, udskyller man i varmt Sæbevand med Salmiaktilsætning. Hvis Kremfarven har tabt sig, opløser man 2 Teskefulde Okker i Vand og skyller deri. Man stryger paa Vranken, naar Tøjet er $\frac{3}{4}$ tørt.

Skotsk Uldtøj maa vadskes hurtigt i blødt, koldt Vand uden Soda, derpaa skylles og endelig stryges $\frac{3}{4}$ tørt mellem Linnedstykker. Skynder man sig ikke, taber Farven sig.

Galdesæbelud og Kvilajabarkafkog anbefales særlig til Vadsk af hvide og farvede Uldstoffer, naar de ikke er alt for snavsede.

At komme lidt Eddike i Skyll vandet hjælper til, at røde og grønne Farver ikke taber sig i Vadsken. Soda bevarer blaa og purpur, ren Potaske sort.

For at opbevare Vintertøjet uskadt Sommeren At opbevare
Vintertøjet.

over maa man om Foraaret udsætte det for skarpt Lufttræk, før man hænger eller pakker det, og dette maa helst gentages i Løbet af Sommeren,

D. Bomulds- og Silketøj.

At rense
Bomulds-
stoffer.

1) For at forhindre, at de forskellige Farve-
nuancer i finere Bomuldstøj lider ved Sæbens Ind-
flydelse, kan man koge god Hvedeklid i blødt Vand,
hvori man saa koger Tøjet og omrører godt. Naar
det er afkølet, vadskes det uden Sæbe og skylles i
rindende Vand.

2) Man kan vadske Tøjet i Centrifugemælk
uden Sæbe, hvorefter der skylles dygtigt. Ogsaa
Fedtpletter forsvinder paa den Maade. Man kan
derfor godt bagefter bruge Mælken til Svineføde.

3) Pletter i lyse eller cremefarvede Bomulds-
stoffer fjerner man ved at gnide dem med en Bland-
ing af Kartoffelmel og Benzin eller Gibspulver og
Spiritus.

4) Til Vadsk af Bomuldstøj bør man benytte
Galdesæbe. Lyse, finere Stoffer maa ikke vrides.
Vandet trykkes ud mellem to Linnedstykker, og
Tøjet styges fugtigt.

Farvning af
klart Tøj.

Hvis man vil gøre hvidt Tyll, Mol, Muselin
eller Kniplinger smukt rosafarvet, kommer man
noget ægte Karmin i en Lap Mol, binder denne
foroven og pjasker den lille Pose godt i et Fad

rent, koldt Vand. Naar Vandet bliver rosafarvet, lægger man Tøjet deri og lader det blive $\frac{1}{2}$ Times Tid, hvorpaa det hænges op til Tørring.

1) Man kan vadske Silkestof i Oksegalde og skylle det i Brændevin, hvori der er opløst lidt Sukker. Derpaa ruller eller stryger man det i halvfugtig Tilstand. Rensning af Silketøj.

2) Ogsaa Vadsk i Klidvand, hvori der er opløst noget Allun, kan anbefales. Man ruller eller stryger halvvaadt.

3) En Blanding af 16 Dele Regnvand og 1 Del Ammoniak giver et meget godt Vadskemiddel til Silketøj.

4) For 15 Øre Honning, for 15 Øre grøn Sæbe og $\frac{1}{4}$ Liter Spiritus blandes. Med denne Blanding indgnides Silketøjet ved Hjælp af Flonelklude. Saa vadskes det i lunkent Vand og lægges i koldt Vand, hvor det skylles og trykkes saa ud. Endelig lægges det mellem Linnedklude og stryges paa Vranken.

5) Tøjet udbredes glat paa et Bord og gnides med en indsæbet Uldlap stadig i samme Retning. Sæbeskummet afvadsker man med rent Vand. Vranken behandles paa samme Maade. Saa gnider man Stoffet let, men akkurat med fortyndet Spiritus, lægger det i Linnedstykker og stryger halvtørt i Traadretningen. Man maa ikke trykke Vandet af, men lade det løbe af.

6) For at rense hvide og farvede Silkebaand lægges de i et Fad med Spiritus og gnides mellem Fingrene. Saa lader man Spiritusen dryppe af og behandler Baandet paa samme Maade med Petro-

leumsæter, lægger det paa et Linnedstykke og stryger efter to Timers Forløb paa Vrang.

7) Silketørklæder indsæbes først tørre, vadskes derpaa i blødt Vand med Spiritustilsætning, skylles i koldt Vand, lægges mellem to Stykker Tøj og stryges.

8) Mørke Silkeslips og Kravats renser man bedst med Benzin.

9) Silkestrømper vadsker man ligesom uldne i Sæbevand og skyller efter i varmt.

10) Silkestoffer kan ogsaa renses paa følgende Maade: Man breder Stoffet glat ud paa et Bord over et rent, hvidt Stykke Tøj. Derpaa indsæber man det med en Svamp eller blød Børste. Efter nogen Tids Forløb fjerner man Sæben ved Hjælp af Vand og skyller. Hvis der er Fedtpletter, fjerner man dem med ren Spiritus eller Benzin.

11) Hvidt Silketøj vadskes saaledes: 250 Gram almindelig og 60 Gram venetiansk Sæbe skræbes meget tyndt. Derpaa iblandes 4 Gram pulveriseret Vinsten med saa meget Vand, at det bliver en tynd Grød. Silketøjet vadskes med denne Sæbe i lunkent Vand, til det er rent, skylles i rent Vand, lægges i noget andet Vand, hvori der er opløst Sukker. Efter nogen Tids Forløb tages det op og stryges, som før anvist.

12) Til at vadske en ægtefarvet Silkekjole tager man 10 Liter koldt Vand, Sæbe i Forhold dertil og 1 Liter Ammoniakvand. Naar man har vadsket grundigt heri, skyller man i rindende Vand. Paa den Maade bliver Stoffet som nyt og faar ofte endnu smukkere Farve end før.

13) Vil man stryge Silke godt, maa Jernet ikke være for varmt. Silken bliver glinsende, naar man lægger hvidt Papir paa og langsomt skubber Strygejernet derover.

14) Atlask, Brokade og Silkedamask kan renses med venetiansk Sæbe. Af sort Atlask fjerner man Pletter med Benzin. Derpaa udbløder man Tøjet i Eddikevand og vadsker uden at gnide.

15) Lyse Atlasksko renser man med Vat, der er dyppet i Vinaand og gnider efter med tørt Vat Hvide, blaa og rosa Atlasksko behandles paa samme Maade med varmt Spiritus.

16) Hvidt Atlask renses bedst paa følgende Maade: Tøjet fasthæftes paa et Brædt eller et Bord og gnides med Vat, der er dyppet i Kartoffelmel. Naar Vatklumpen bliver smudsig, fornyes den.

17) Sort Silkestof, der har Glanspletter, gnides med en ulden Klud, der er dyppet i sort Kaffe. Hvis der ogsaa er Fedtpletter derpaa, maa disse dog først fjernes med Benzin eller Salmiakspiritus.

18) Blækpletter kan i Regelen fjernes fra Silketøj ved Hjælp af Vinstensyre og Eftervadsk i koldt Vand.

19) Fugtighedspletter kan fjernes ved at fugte dem med Salmiakspiritus. Derpaa gnides de paa Vranken med en Blanding af Krusemyntevand, og Eddike og stryges fugtigt mellem Linnedstykker.

20) En Galdesæbe til Vadsk af Silkestoffer tilberedes paa følgende Maade: 1 Pund Kokosolie opvarmes til 30 Gr. Celsius og tilsættes under stadig Omrøren $\frac{1}{2}$ Pund ætsende Soda. Samtidig opvarmer man $\frac{1}{2}$ Pund hvid venetiansk Terpentin og

rører den sammen med nævnte Blanding. Denne Sæbe lader man staa godt tildækket i 4 Timer; derpaa varmes den atter, til den bliver klart flydende, og tilsættes under dygtig Omrøren 1 Pund Oksegalde. Endelig irøres godt ituskaaren Kerne-sæbe, til det hele danner en stiv Deig, der kan formes efter Behag og benyttes som den saakaldte Galdesæbe.

E. Fløjl, Plyds og Pelssager.

Behandling
af Fløjl.

1) Fløjl, der er blevet vaadt, gnider man med Uldlapper, dyppet i 90 pCt. Spiritus, og holder da de paagældende Steder 3—5 Minutter over kogende Vand; saa børster man paa Uldunderlag med en fin, stiv Børste, lader det tørre og overbørster med ren Mandelolie.

2) Fløjl kan gøres som nyt igen, naar man overstryger det akkurat med en 8 Cmt. bred Flæskesvær, ligesom man anvender en Børste til de trykkede Steder er forsvundne. Derpaa lægger man en fugtig Klud paa Fløjlet og holder det lidt til en temmelig varm Ovn.

3) Sort Fløjl kan ogsaa gøres som nyt, naar man gnider det med en Klud, dyppet i Petroleum, derpaa børster og udlufter man det.

4) Til at rense Fløjl med kan man ogsaa bruge en Blanding af Spiritus og et Afkog af 3 rene, ituskaarne Kartoffler. Afkoget maa staa, til det bliver

koldt, før Spiritusen iblandes. Man stryger sluttelig paa Vrangen.

5) Pletter kan tages af Fløjl ved at dyppe en Tot Vat i Citronolie eller Terpentinsprit og dermed gnide Pletterne.

6) Fløjl, der er blevet ru, kan man atter gøre glat ved at fugte det paa Vrangen og nogle Gange paa denne Side trække det over et varmt Strygejern.

7) Stearinpletter paa Fløjl fjernes let, naar man væder Pletterne med Benzin, lægger Trækpapir ovenpaa og derpaa holder Vrangen af Fløjlet over en Kedel Vand, der koger; derved smelter Stearinen og trækker ind i Papiret; derpaa gnider man med let Haand Vinsprit paa Fløjlet og børster dette i en og samme Retning.

1) Plydsmøbler renser man med en Blanding af $\frac{3}{4}$ Petroleumsæter og $\frac{1}{4}$ Spiritus. I denne Blanding dypper man en linned Klud, gnider dermed Møbelbetrækket og tørrer efter med tørt Tøj. Rensning
af Plyds.

2) Plydsmøbler bliver som nye, naar man børster dem med en ren Børste i et Afkog af Surkaal.

3) Plydsmøbler kan farves paa følgende Maade: Man koger for 5 Øre Panamatræ i 1 Liter Vand og børster med en ren Børste Møblerne med dette Afkog.

Vaade Pelsvarer bør man aldrig tørre ved Kakkellovnsvarme, da Skindet derved bliver haardt, og Haarene skøre. Man maa helst stryge Vandet af med en Børste og lade Pelsværket tørre i fri Luft. Naar dette er sket, banker man Pelsen og Behandling
af Pelsager.

reder den med en vid Kam, hvorefter den ser ud som ny.

Før man om Foraaret hengemmer Pelsvarer, er det godt omhyggelig at gennemrede hvert enkelt Stykke med en vid Kam og derved lægge Mærke til, om Haarene gaar af, da der i saa Tilfælde allerede er Møl i Pelsen. Et saadant Stykke maa bankes, derpaa holdes over hede Dampe og udluftes godt. Saa først indsyer man Pelsen i Lærred, efter at dette først er grundig indsprøjtet med Terpenolinolie.

Hvide Pelse indgnider man ved Hjælp af en ren, hvid Klud grundigt med Benzin, strør saa pulveriseret Kridt derpaa og lægger dem ud i Solen. Tøjet uden om Pelsværket maa omhyggeligt dækkes af et Tørklæde. Efter flere Timers Solbad banker man Pelsværket ud og børster det med en ren Børste.

Skindsager, der er bleven fedtede, naar de har været brugt i længere Tid, kan friskes smukt op paa følgende Maade: de gnides godt igennem i varmet Hvede- eller Rugklid, indtil Smudset er forsvundet.

F. Gardiner, Slør og Kniplinger.

Rensning af
Gardiner.

Efter at Gardinerne er godt afstøvede, lægges de firdobbelt sammen i et Kar, hvori der hældes Brøndvand eller, endnu bedre, Regnvand. Efter 24

Timers Forløb skylles de godt i Vandet og trykkes af, men paa ingen Maade vrides. Nu smører man lidt Sæbe paa dem, ligeledes firdobbelt sammenlagte, og sætter dem i koldt Vand paa det varme Komfur, for langsomt at opvarmes, men absolut ikke koges. Derpaa skyller og trykker man dem godt i Sæbeskummet, sæber dem igen ind paa den anden Side, putter dem atter i koldt Vand, som man lader koges et Kvarter. Endelig udskylles, blaanes og ophænges de. Naar de er tørre, kommes de i Stivelse, og de stryges eller mangles $\frac{3}{4}$ tørre.

Man kan give Gardinerne Cremfarve ved at komme Safran eller Rabarber i 1 Pot kogende Vand og tilsætte Afkoget lidt Stivelse. Nævnte Kvantum er tilstrækkeligt til et Fag Gardiner.

Samme Farve kan opnaas ved at dyppe Gardinerne i tynd Kaffe eller Afkog af Garverbark.

Hvide Slør vadsker man i varmt Sæbevand, vrider dem forsigtigt og skyller i koldt Brøndvand. Derpaa blaaner og stiver man og banker Slørene mellem Hænderne, til de er halvtørre. Saa sættes de op til Tørring.

Rensning
af Slør

Naar man vadsker hvide Slør i koldt Vand med Sæbe og lidt Boraks, saa bliver de ikke blot dadelfri rene, men faar ogsaa ved Strygningen den Stivhed, som nye Slør besidder.

Sorte Slør opfrisker man med sort Kaffe, hvori der er opløst lidt Gummiarabikum. Slørene gennemvædes godt dermed, lægges derpaa mellem to Linnedstykker og stryges endnu fugtige.

Man kan ogsaa opfriske sorte Slør ved at dyppe

dem i varmt Vand, hvori der er opløst Oksegalde. Man skyller i koldt Vand, og for at stive dypper man Slørene i Gummivand, banker Vandet delvis af mellem Hænderne og sætter dem saa op til Tørring.

Tylslør med eller uden sorte Prikker bliver meget kønne, naar man behandler dem i lunkent Vand med Sæbe og lidt Boraks. Naar man har trykket dem let af, stiver man i stærkt Sukkervand med lidt Boraks, hvorpaa de med Naale sættes fast paa et Strygebræt. Strygning er i dette Tilfælde udelukket.

**Behandling
af Kniplinger.**

1) Uopsprættede Kniplingsløjfer vadsker man bedst i en dyb Skaal med Benzin.

2) Fine Kniplinger hefter man, før man gør dem vaade, Tunge for Tunge paa rent Linned; derpaa vadsker man i lunkent Sæbevand og skyller i rent Vand. Man stiver i tynd Stivelse eller bedre i Gelatine eller Gummivand — 30 Gram til 1 Liter Vand —, banker dem mellem Hænderne og sætter dem til Tørring paa en Pude eller et Tørklæde.

3) Sorte Kniplinger trykker man ned i Spiritus eller Eddikevand og fæster dem saa paa et Bræt, der er belagt med Tøj.

4) Man kan ogsaa vadske sorte Kniplinger i sort Kaffe og stryge dem mellem to Aviser.

5) For at opfriske sorte Kniplinger lægger man dem i fortyndet, med Glycerinsæbe mættet Vinaand. Saa snart Smudset er opløst, skyller man først i varmt og saa i koldt Vand, til Kniplingerne er rene. Man maa ikke gnide, kun trykke. Sluttelig dypper

man de tørrede Kniplinger i en Blanding af Øl og Vinaand og stryger mellem blødt Silkepapir.

6) Blonder og Kniplinger lægges tre- eller fire-dobbelt saaledes, at Tungerne ligger lige for hinanden. Man sammensyer dem let og trykker dem i lunkent Sæbevand, til de er rene. Saa skyller man dem i koldt Vand med lidt Ultramarin i. Derpaa dyppes de i tyndt Stivelsevand, bankes i et Linnedstykke og stryges efter Traadene.

7) Hvis man vil give Kniplinger Cremfarve, lægges de i afsiet Kamillete blandet med Stivelse. Selvfølgelig bruger man saa ingen Blaanelse.

8) En nem og praktisk Maade at vadske Tyl og Kniplinger paa er at vikle dem om en Flaske. Man lægger saa det hele i varmt Sæbevand, skylles godt af i koldt Vand, lader dem tørre og vikler dem saa først af Flasken.

G. Tæpper, Hatte og Hattepynt.

1) Brysselertæpper renser man paa følgende Maade: En Spand rent Vand blandes med $\frac{1}{2}$ Spand Vand med en Kop Salmiak og lige saa meget Spiritus i. Derpaa bredes Tæppet glat ud, en stiv Børste dyppes i Blandingen, og dermed gnides en Del af Tæppet. Naar den Del formenes ren, skrubber man efter med rent Vand og fortsætter saaledes. Vandet maa ofte skiftes og Blandingen ligeledes

Rensning
af Tæpper.

mindst én Gang, hvis Tæppet er stort. Efter fuldendt Afvadskning maa Tæppet ophænges glat.

2) Tæpper bør stedse først bankes paa Vran-gen. Pletter kan fjernes ved, at man før Bankning strør pulveriseret Magnesia paa dem.

3) Nyfalden Sne er et udmærket Rensningsmiddel til Tæpper. Man breder Tæppet ud med Retsiden mod Sneen og banker dygtigt paa Vran-gen. Sneen vil da optage alt muligt Støv og Smuds.

4) For at gøre Tæpper grundig rene udbanker og børster man dem først rigtig godt. Saa laver man et stærkt Sæbevand af venetiansk Sæbe og gennembørster dermed dygtigt. Endelig vadsker man Sæben af med rent Vand, opløser 15 Gram Alun i 1 Liter varmt Vand og vadsker dermed ved Hjælp af en Svamp Tæpperne, hvis Farver efter Tørringen viser sig godt opfriskede.

5) Hvis man strør friskt, kort, dugvaadt Græs paa Tæpper og derpaa fejer dem godt af, bliver de fuldstændig rene.

6) Ogsaa fugtige Teblade kan bruges paa den Maade til mørke Tæpper. I lyse Tæpper laver de Pletter.

7) Tæpper kan atter faa Glans, naar man efter forudgaaende Affejning gnider dem med et Vidskestykke, der er dyppet i Petroleumsæter.

8) I opadbøjede Tæppehjørner kan man med Fordel fasthefte Blyplomber paa Undersiden.

9) Ved Rensning af Trappeløbere bør man altid begynde fra oven og opsamle Snavset for hvert Trin. Til Rensningen benytter man helst skarpe, smaa Haandkoste.

1) Billige Straahatte behandler man paa følgende Maade: Man firedeler en Citron og gnider Saften deraf ind i Fletningen. Derpaa gnider man efter med Vat dyppet i Svovlblomme og lader Hatten tørre. Sluttelig børster man atter Hatten af med en stiv Børste.

Behandling
af Hatte.

2) Af bedre Straahatte fjerner man allerførst Støvet, derpaa indbørster man Citronsaft med en Tandbørste, hvorpaa Hatten i en Time lægges i Mørke. Nu indgnider man Svovl med en Flonellap. Fedtstriber paa Skyggen fjernes med Benzin, før Citronsaften anvendes.

3) Florentinerhatte maa kun behandles med ganske bløde Børster; iøvrigt som ovenfor.

4) Til at rense hvide Straahatte kan man ogsaa anvende følgende Fremgangsmaade: Man dypper en hvid Flonellap i varmt Vand, gnider dermed frem og tilbage paa Marseillesæbe og vadsker dermed Hatten, skyller den af i rent Vand og bleger den saaledes: 15 Gram undersvovlsur Natron opløses i 10 Liter Vand, og i denne Opløsning, som man først tilsætter 15 Gram Saltsyre, lægges Hatten, til den er tilstrækkelig bleget. Sluttelig skylles den, aftørres med et rent Tørklæde og stryges endnu fugtig paa et Papirunderlag.

5) Hatten anbringes paa en nøjagtig passende Form og vadskes med en tynd Opløsning af hvid Potaske. Naar den er aftørret med en Svamp, fugtes den med tynd Stivelse og stryges let paa Træk-papirunderlag.

6) Pletter paa hvide Straahatte kan man fjerne paa følgende Maade: Først befries Hatten for alt

Støv, saa lægges den paa et Bord og vadskes ren med Flonellapper, Marseillesæbe og varmt Vand, hvorpaa den skylles godt i rent Vand. Den bleges i 15 Gram undersvovlsurt Natron, 15 Gram Saltsyre og 10 Liter Vand og stryges, som før nævnt.

7) Straahattelak kan laves saaledes: 15 Gram Skellak opløses i 65 Gram stærk Spiritus, hvorpaa den tilsættes 25 Gram Kolofonium og 12 Gram Terpentin. Den ønskede Farve gives ved Hjælp af spiritusfri Anilin.

8) Filthatte kan gives Glans, naar man børster dem med fortyndet Salmiakspiritus eller med Petroleum.

9) Svedrand kan undgaas, naar man lægger Træpapir under Svederemmen og hyppigt fornyer det.

**Bevarelse af
Hattepynt.**

1) Strudsfer renser man i en Blanding af 1 Liter Regnvand og 60 Gram hvid Sæbe. Naar Vædsken er afkølet til Lunkenhed, vadsker man Fjerene forsigtigt deri ved at trække dem gennem Fingrene uden at gnide. Saa skylles de, blaanes lidt og presses med Hænderne mellem Linnedstykker, hvorpaa de ophænges til Tørring i fri Luft. For at kruse Fjerene trækker man dem nogle Gange mellem Fingrene og Ryggen af et Knivsblad.

2) Man vadsker Fjerene i ret varmt Sæbevand, idet man trækker Fanen mellem Tommelfinger og Pegefinger, skyller først i lunkent og saa i koldt Vand. Derpaa holder man Fjerene til Varmen og drejer hver lille Fane omkring med en Pinzet.

3) Hattefjer kruses bedst paa følgende Maade:

Man tænder en klar Brændeild, hvori der kastes 2 Haandfulde Kogesalt. Naar Flammen er ved at dale, holder man Fjerene nær til Gløderne og drejer dem rundt, til de er krusede.

4) Fjer kan farves sorte paa følgende Maade: Først renser man Fjerene i en Opløsning af salpetersur Jernoksyd paa 10 Gr. R., skyller dem i Sæbevand og saa i rent Vand. Derpaa lægger man dem nogle Dage i et Afkog af Blaatræ og Jernvitriol.

Blaa farver man Fjer med svovlsur Indigoopløsning der er tilsat lidt Indigo og Stivelse.

Til at farve gult benytter man et Afkog af 8 Dele Gultræ og 1 Del Alun.

Rød Farve erholder man ved at lægge Fjerene, der i Forvejen maa være rensede, i nogen Tid i Anilinfarve eller rød Indigo.

III.

Boligen og Bohavet.

Gulvets Pasning.

1) Gulve bliver smukt blanke ved følgende Behandling: Først vadskes og tørres Gulvet omhyggeligt. Derefter gnides det en Gang over med almindelig Fernis, og naar dette er tørt, paasmøres med en ikke altfor lille Pensel og jævnt et Lag Ekspres-Gulvlak-Fernis paa langs ad Gulvet.

2) Lakerede Gulve beholder deres Glans, naar man hver fjortende Dag gnider dem med halvtørt Kaffegrums og fejer det af lidt efter. Nylig anstrøgne Gulve bør ikke gaas paa, før de er vadskede en Gang.

3) Gulvet vadskes først godt og tørres, hvorefter der paastryges med en stiv, stor Pensel kold, lys Linolie; saasart det er indtrukket i Træet, stryges Gulvet paa samme Maade med en Skellakfernis, der bestaar af 3 Pund lyseste Skellak, opløst i 4 Potter god Spiritus. Denne Fernis skal stryges paa, før Linolien er aldeles indtrukken, for at Olien bedre kan bindes til Gulvet. Efter fuldkommen

Tørring af denne Fernis, hvilket omtrent sker i Løbet af en Time, gentages Anstrøget med Linolie, og naar dette er halvtørt, med Fernis. Saaledes gives Gulvet i det hele tre Anstrøg, men Linolien maa aldrig stryges paa, førend Fernisen er aldeles indtørret. Ved Anvendelse af Skellaken maa der ikke tages for meget, højst en Pot i en Krukke ad Gangen, da der ellers sætter sig Skind paa den. Efter 24 Timers Forløb er Gulvet brugbart, saa at der kan gaas derpaa, og det afgiver ikke nogen-somhelst Lugt. Dette Anstrøg er meget billigt, det vedligeholder Træet, gør Gulvet glat og vandtæt og letter Rensningen, da det kun behøver at overstryges med en fugtet Klud.

4) 1 Pund Gultræ, $\frac{1}{2}$ Pund Okker, 6 Lod Potaske, 12 Lod gult Voks. Aftenen før Farven skal tilberedes udblødes Gultræet i 3 Potter Vand, og presses næste Dag gennem en Sigte. I Halvdelen af dette Vand tilsættes Vokset i Smaastykker, det sættes paa Ilden og omrøres, til det er koldt. I den anden Halvdel udblødes Okkeren og opvarmes, hvorpaa begge Blandinger hældes sammen og ophedes til Kogning. Under Kogningen omrøres det uafbrudt og dette fortsættes, efterat det er taget af Ilden, til det er koldt. Et nyt Gulv gives to Anstrøg dermed, og efterat hvert er tørret, børstes det med en tør Gulvskruppe, til det er blankt. Er det ikke rigtig smukt endnu, gives det et Anstrøg til, der ligeledes poleres med en Gulvskruppe, naar det er tørt.

5) $11\frac{1}{2}$ Pund fint skaaret Voks udrøres med 6 Pd. god Potaske, der er opløst i Regnvand. Saa-

snart den derved indtrædende Skumning er forbi, tages det af Ilden og udrøres med 6 Pund fin slemmet, gul Okker, hvorpaa Massen fyldes i Daaser, og kan opbevares eller sælges. Ved Brugen fortyndes 1 Pund deraf med $2\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand, omrøres til en ensformig Deig, samt stryges varm med en Pensel paa Gulvet. Efter fuldkommen Tørring, poleres Gulvet med en stiv Børste og der sættes Glans paa med groft Uldtøj. Massen giver en smuk Glans, smitter ikke af og er billig.

6) Til at skure Gulvet hvidt blander man 1 Del læsket Kalk og 3 Dele Sand, hvori man dypper den vaade Skurebørste, og vadsker saa efter med rent Vand.

7) Brune Gulve, der er bleven matte, kan atter blive som nye, naar man ved Hjælp af uldne Lapper stryger dem med Linolie og Æggehvite.

8) For at Linoleum kan beholde sin Glans, vadsker man det først med Mælkevand, derpaa smøres det over med Terpentinspiritus, hvori der er opløst Voks, og poleres med en Børste eller Flonelklude.

Linoleum maa hver Maaned smøres med Linoleumsværte.

9) Til Bohning af Gulve kan følgende Masse anbefales: Smeltet Voks blandes endnu varmt med Terpentiniolie, og det ønskede Farvestof smøres paa med Linnedklude og børstes blank næste Dag.

10) 1 Del Ceresin og 2 Dele opvarmet amerikansk Terpentiniolie godt blandet er ligeledes en god Bohnemasse. Den kan farves med Anilin.

11) Blæk og Blodpletter i Gulvet kan man fjerne ved fortyndet Saltsyre, som man lader virke nogle

Timer. Derpaa vadsker man det med Sand, Sæbe og Soda.

12) Følgende Blanding giver en god Bejdse til Gulve: 120 Gram kulsur Kali opløses i ophedet Regnvand, deri kommes først 1 Pund Voks og, naar det er udrørt, 120 Gram gul Okker, der er rørt ud i Vand. Før man smører Gulvet dermed, væder man det først med en varm Blanding af 12 Pund Lim i 1 Liter Vand. Ønsker man Farven mere rød, kommer man forsigtig lidt Persiskrødt i Bejdsen.

Før man begynder paa at polere Møbler, maa **Møblerne.** der foretages en grundig Rensning, der kan bestaa i Afgnidning med en ulden Klud, dyppet i et Afkog af Kvilajabark med en Tilsætning af Petroleum.

1) Upolerede Egetræsmøbler gnider man med Voks, der er opløst i Terpentiniolie, hvorpaa de børstes kraftigt.

2) Hvide Pletter paa polerede Møbler kan man fjerne ved, at man et Øjeblik holder den hede Kulskovl paa dem.

3) Man kan ogsaa blanke polerede Møbler med hvidt eller gult Voks — efter Møblets Farve — opløst i Benzin og derefter pudse efter med en Børste.

4) 4 Dele Voks smeltes sammen med 3 Dele Terpentin, og under Afkølingen irøres 2 Dele Spiritus. Denne Masse paagnides med Linnedklude og giver Møblerne en fortrinlig Glans.

5) Følgende Blanding giver ogsaa en udmærket Politur til Møbler: 200 Gram Sandarak, 50 Gram hvid Granharpiks, 15 Gram fin pulveriseret Benzoin-gummi og 15 Gram Kamfer opløses i 95 pCt. Spi-

ritus, fyldes paa Flaske, opbevares paa et varmt Sted og omrystes af og til godt. Efter nogen Tids Forløb sies Blandingen og tilsættes 25 Gram Svovlæter. Man polerer paa sædvanlig Maade, dog ikke ved Lys.

6) Man smelter 4 Dele haard Parafin og 1 Del Svinefedt, blander deri hedt Vand og tilsætter under Omrøren draabevis 12 Dele Terpentinline. Efter Afkølingen anvendes den deigagtige Masse paa vanlig Vis.

7) 9 Dele raa Linolie, 2 Dele Terpentin, 1 Del Benzin, 1 Del Spiritus og 1 Del Ammoniakvand. Man polerer med et sammenrullet, gammelt Lommetørklæde, til Polituren begynder at hænge fast. Den sidste Glans giver man Møblerne ved energisk Gniden med gamle Silkeklude.

8) 14 Dele Voks, 2 Dele blød Sæbe, 48 Dele Terpentin, 1 Del ren Potaske og 48 Dele Vand Vokset og Terpentinen smeltes sammen; Potasken og Sæben opløses i Vandet. Naar alt er godt blandet og den fremkomne Deig afkølet, indgnider man den med en Klud og polerer med Uld- eller Linnedtøj.

9) Polerede og ferniserede Møbler kan man atter gøre blanke ved at gnide dem med en Bomuldstot, der er dyppet i Linolie eller Petroleum.

10) Ogsaa ganske frisk Mælk kan bruges til at blanke Møbler, naar man gnider med nogle uldne Lapper. Der er derved den Behagelighed, at Mælk ikke udbreder styg Lugt, og Møblerne kan bruges straks efter.

11) Den saakaldte engelske Politur bestaar af

25 Gram Kopal og 75 Gram Kridt, begge fint pulveriseret. Denne Blanding kommes i 400 Gram Spiritus, anbringes i hedt Vandbad og omrystes flere Gange. Derpaa sies det og tilsættes 100 Gram fin Skellak og 25 Gram Drageblod. Efter fuldstændig Opløsning er Politurmassen færdig. Til lyse Møbler tager man lys Kopal og ganske lys Skellak og ingen Drageblod.

12) Møbler holder sig stadig blanke, naar de pudses af og til med en Blanding af 1 Liter Linolie og $\frac{1}{4}$ Liter Spiritus.

13) Fortrinlig Glans opnaar man ved følgende Blanding: 20 Dele Linolie, 2 Dele hvid Harpiks, 4 Dele fortyndet Eddikesyre, 1 Del Vinaand og 1 Del Saltsyre. Man polerer med Flonel.

14) Fin Klaverpolitur opfriskes med Rosenolie-spirituss og Vand.

15) Det er ikke helt let at fjerne Anilinpletter fra Træ, og det anbefales i længere Tid at behandle saadanne Pletter med Salmiakspiritus og derpaa med en koncentreret Opløsning af undersvovlsurt Natron.

16) Skimmelpletter paa Møbler undgaar man ved ikke at stille disse alt for tæt op ad Væggene. Er Pletterne allerede til Stede, kan de fjernes ved Gnidning med Petroleum.

17) Revner og Huller i Møbler kan man kitte, efter forudgaaende grundig Rensning og Aftørring, med en Blanding af 1 Del Kalkmel, 2 Dele Rugmel og saa meget Linolie, til det bliver en tynd Deig; eller man fylder Stederne med en tyk Deig af Lim og fin Savsmuld; eller med en Blanding af

1 Del Terpentinolie, $1\frac{1}{2}$ Del Linoliefernis, 1 Del Sikkativ, $\frac{1}{2}$ Del Kopallak og 5 Dele Stivelsemel.

18) Skuffer, der formedelst Udbuldning er vanskelige at trække ud, gaar lettere, naar man gnider Slidfladen med Talkum.

19) Rørmøbler renser man med en Børste og Sæbevand og bestrøer dem derpaa, medens de endnu er fugtige, med Svovlpulver, der senere fjernes med en Børste; eller man børster Møblerne godt med Salmiakspiritus i lunket Vand og afskyller med rent Vand; eller man vadsker med en Svamp og rent Vand, hvorpaa Møblet henstilles i stærk Træk, men ikke nær ved en varm Ovn. Ogsaa Sæbevand med Spiritus i kan anbefales, dog ikke hvis Møblet er poleret.

20) Bejdse kan tilberedes paa følgende Maader:

Sort: 200 Gram Galæbler, 50 Gram Kampechetræ (raspet), 35 Gram Jernvitriol og 25 Gram Grønspaan koges med 1 Pot Vand i længere Tid i en glaseret Gryde og sies derpaa. Denne Blanding paasmøres flere Gange.

En anden Sort Bejdse laves saaledes: 67 Gram klorsurt Natron og 67 Gram Kobberklorid opløses i en Pot Vand; ligeledes opløses 150 Gram saltsur Anilin i en Pot Vand. Den Genstand, man vil bejdse, smører man afvekslende med disse Opløsninger. Sluttelig indgnides Linolie og Voks med en ulden Klud.

Mørk Bejdse: Egetræsgenstande bliver mørke, naar man henstiller dem paa et helt mørkt Sted, hvor der findes en med Salmiakspiritus fyldt Skaal.

Efter flere Dages Indvirkning har Genstandene faaet den ønskede mørke Lød.

Graa Bejdse: Indgnidning flere Gange med et Afkog af 100 Gram Galæbler i 1 Liter Vand giver graa Farve. Ligeledes gentagen Smøring med en Opløsning af $1\frac{1}{2}$ Gram Jernvitriol i 100 Gram Vand. Sluttelig afbørster man med en 5 pCt. Alunopløsning.

Mørkebrun Bejdse erholder man ved at indgnide Salpetersyre med en blød Børste og lidt efter paasmøre en Blanding af 10 Gram Drageblod, 7 Gram kulsur Natrium og 200 Gram Alkohol.

Grøn Bejdse: Paa Egetræ opnaas en smuk grøn Farve ved først at bejdse med en Jernvitriolopløsning og bagefter med Naftolgrønt.

Grønlig Farve opnaas ved først at paasmøre en 5 pCt. Opløsning af Pirogallussæbe i Vand og derefter en 8 pCt. Opløsning af Anilingrønt i Vinaand.

Rød Bejdse: Purpurfarve fremkommer, naar man koger 20 Gram Blaatræs-paan i 1 Liter Vand, til alt Farvestof er udtrukket, hvorpaa det sies og tilsettes Indigo.

Gul Bejdse: Gul Anilin opløst i Alkohol og paasmurt med en blød Børste giver en svag Mahognifarve; en anden Paasmøring giver smuk Orangefarve.

Cedertræsfarve fremkommer ved at bejdse med 200 Gram Katechu, 100 Gram Bejdsenatron i 100 Gram Vand, hvormed Genstandene indgnides godt

Stænkevoks til Dansesale laves ved at sammenmelte 1 Del Paraffin og 5 Dele Ceressin, som stænkes hedt paa Gulvet.

Jern- og
Staalsager.

Pudsemidler til Jernkakkellovne kan fremstilles paa følgende Maader:

1) Grafit udrøres i Eddike, og man børster med en haard Børste,

2) 2 Pund Bruntjære ophedes omtrent til Kogepunktet, blandes med $\frac{1}{8}$ Pund pulveriseret Jervitriol og smøres med en Pensel paa den varme Kakkellovn, som derved faar en smuk, holdbar Glans.

3) 1 Del Blyglød i 8 Dele Vineddike smøres paa den godt rensede Ovn og børstes halvtørt.

4) 2 Dele Grafit og 2 Dele Sukker røres i Vand til en tyk Vælling, paasmøres med en Pensel og børstes godt.

5) 1 Del Grafit, 1 Del Bensort og 2 Dele Vitriol udrøres i Vand til en tyk Vælling og anvendes som forrige Blanding.

6) 50 Gram Karnanbavoks, 375 Gram Cerasin smeltes sammen, tages saa af Ilden og tilsættes 300 Gram Terpentinline, 375 Gram Kørnøg og 375 Gram Grafit. Om Sommeren iblander man lidt mere Cerasin.

Komfurer blankes med en Blanding af Grafit og Vand eller med en almindelig Ovnsværte.

Rødglødende Støbejernsplader beskytter man mod at sprænges ved at gnide dem med Fedtstof.

Blanke Dele af Komfuret polerer man med fint Smergellærred.

Staalvarer beskyttes mod Rust ved følgende Midler:

1) 125 Gram rent, smeltet Svinefedt tilsættes 20 Gram Kamfer og lidt Grafit. Dermed indgnides, og efter 24 Timer afbørstes let.

2) Man lægger et Stykke Kalciumklorid i en Glasskaal i den Kasse, hvor Staaltingen findes. Saa længe der endnu findes noget fast i Glasskaalen, er Staalet beskyttet mod Rust.

3) Man tørrer først alt Fedtstof af Genstanden og smører den saa med Linolperoksyd-Opløsning, der hurtig trænger ind i alle Porer, saa det hverken kan ses eller føles.

4) For at gøre Staalvaaben glinsende indgnider man dem med Hønsfedt og Kakaosmør.

5) 50 Dele afsmeltet Flæskefedt blandes med 1 Del Kamfer og bruges til Indgnidning.

6) Ligeledes beskytter Paraffinolie Staalsager mod Rust.

7) 1 Del Paraffinolie og 200 Dele Benzin giver et udmærket Bad for fine Staalinstrumenter. Man opfisker dem med en Pincet og lader dem tørre paa en varm Tallerken.

8) Lige store Dele Voks og Terpentiniolie sammenblandes varmt og indgnides med en Lærredsklud. Naar man afpudder godt bagefter, bliver Genstanden blank.

9) Ved at indsvøbe Staalgenstande i olieret Papir kan man ogsaa beskytte dem mod Rust.

10) Euphorbiumharpiks kan i Aarevis beskytte Staal mod Rust, endogsaa i Søvand og kan derfor særlig anbefales Søværnet; men det er en meget giftig Vædske.

Staalvarer renses paa følgende Maader:

1) Knive og Gaffler kan blive blanke, naar man indgnider dem med overskaaren, raa Kartoffel, der er dypet i Teglstensmel.

2) At dyppe Kartoffelen i Kalkmel giver et lignende Resultat; men Dypning i Smergelpulver er endnu bedre.

3) Gnidning med en Korkprop dyppet i Petroleum kan fjerne Rustpletter fra Knive og Gafler.

4) Det samme gælder Voks i et tyndt Tørklæde, hvormed man gnider det opvarmede Staaltoj.

5) Voks smeltet sammen med et lige saa stort Kvantum Terpentinolie egner sig udmærket til at smøre Staaldele af Cykler.

6) Skøjter bør efter hver Brug renses, hænges til Tørring paa et varmt Sted og derpaa gvides med Bomolie.

7) Rustpletter kan man fjerne ved at smøre dem med Salmiakspiritus og derpaa polere med fint Sandpapir.

8) Ældre Pletter i poleret Staal smører man først med Olivenolie, som maa sidde paa i flere Dage. Derpaa gvides Pletterne mod haard Træ og Smergel, og sluttelig afpudses Genstandene godt med Læder dyppet i Vineddike og Smergel.

9) 40 Gram Tinaske, 9 Gram præpareret Hjortetak og 80 Gram Spiritus blandes godt, og dermed gvides de rustne Sager.

10) Alle Staalsager maa renses, før de underkastes nogen af de nævnte Behandlinger. Endnu et Middel til at fjerne Rust er følgende:

100 Gram Tinklorid opløses i 1 Liter Vand. Derpaa tilsætter man 2 Gram Vinstenssyre, opløst i 1 Liter Vand, og 20 Gram Indigoopløsning i 2 Liter Vand. I denne Vædske lægges de rustne Staal-

sager i to Minutter, hvorpaa de afgnides med Lapper og poleres.

Strygejern kan gøres blanke ved at skure dem i Sand og Eddike. Endvidere kan man omvikle det varme Jern med en porøs Lap, hvorpaa der er smurt Voks, og senere gnide det med Papir og Kogesalt.

Jernblik- og Emaillesager kan man rense med Olie og Træaske, der paagnides med uldne Lapper.

Emaillesager, der er blevet sorte indvendig, udkoges i Sæbevand eller bedre i en Opløsning af $\frac{1}{4}$ Pund Klorkalk og $\frac{1}{4}$ Pund Potaske i 5 Liter Vand.

Man maa aldrig lade emaillede Sager staa over Ilden med kun en Ubetydelighed i, ej heller pludselig komme dem i koldt Vand, thi saa springer Glasuren af. Man holder dem bedst rene ved efter Brugen at skure dem med Træaske udrørt i Vand.

Jernpander og Jerngryder skurer man med Eddike og Sand eller Aske, skyller dem og lægger dem paa det varme Komfur.

Som kan paa fugtige Steder beskyttes mod Rust ved, at man før Brugen gør dem rødglødende og afkøler dem i kold Linolie.

Fedtede Maskindele kan man rense ved at lægge dem i en hed Sodaopløsning.

Upolerede Maskindele kan man beskytte mod Rust ved at smøre dem med Svovl opløst i varm Terpentin eller i en Opløsning af Tamin, Gummiarabikum og lidt Glycerin i Spiritus.

Hærdning af Staal sker ved at bringe Jern til høj Glødning og derefter pludselig afkøle det. Da

det saaledes frembragte Staal let brækker, kan man til Dels forhindre dette ved atter at opvarme det eller ved at komme et Olielag paa Køl vandet.

Til Lodning kan man benytte en Masse bestaaende af 50 Gram pulveriseret Salmiak.

Svejsepulver kan laves saaledes:

1) 64 Dele Boraks, 20 Dele Salmiak, 10 Dele Bladludsalt og 5 Dele Kolophonium pulveriseres, blandes varmt og fugtes derved med Spiritus.

2) $35\frac{1}{2}$ Dele Borsyre, $26\frac{1}{2}$ Dele Blodludsalt og $7\frac{1}{2}$ Dele Kolophonium pulveriseres og blandes godt sammen.

Leer og Segle er lette at skærpe, naar man lægger dem i Vand med 12 pCt. koncentreret Svovlsyre og da først sliber dem paa en blød Sten.

File bør man før Brugen stikke i ihedt Vand eller en Dampstraale og aftørre dem. Ældre File kan man rense ved et Syrebade, bestaaende af 1 Del Salpetersyre, 3 Dele Svovlsyre og 7 Dele Vand, hvorpaa man afbørster dem med pulveriseret Kokes.

Staalpenne kan længe holde sig brugbare, naar man hver Gang efter Brugen stikker Pennen i en Kartoffel.

Nikkelsager. Nikkelsager kan oppudsas, naar man i 1 Kvarter lægger dem i 1 Del Svovlsyre og 30 Dele ren Spiritus, skylles dem og aftørres dem med blødt Linned og Savspaner.

Rustpletter paa Nikkel fedtes man først og gnider derpaa med en Klud og Ammoniak. Hjælper dette ikke, gnider man med fortyndet Svovlsyre og polerer sluttelig med Trippelse.

Nikkelsager, der er bleven gule, kan man opfriske ved en Blanding af 2 Dele Svovlsyre og 100 Dele Vinaand (Svovlsyren maa tilsættes langsomt og forsigtigt), hvori man lægger Genstandene, skyller dem noget efter i rent Vand og afgnider med tørre Savspaner.

Forniklingsvædske kan sammensættes saaledes:

1) I 20 Liter Vand opløses 2 Pund Nikkelsulfat, 725 Gram Ammoniumtartrat, 5 Gram æteropløst Garvesyre saaledes, at man først bringer Substanserne i rigtig hedt Vand, filtrerer Opløsningen og derefter fortynder med Resten af Vandet. Genstandene lægges i denne Vædske, der egner sig til Fornikling af al Slags Metal.

2) Til en fortyndet Klorzinkopløsning — 5 til 10 pCt. — føjes saa meget svovlsur Nikkel, at der fremkommer en mørkegrøn Opløsning. Denne ophedes til Kogepunktet i et Porcellenskar, hvori Sagerne koges $\frac{1}{2}$ til 1 Time. Det fordampede Vand erstattes med andet hedt Vand. Derefter kastes Sagerne i andet Vand, der indeholder noget fint Kridt.

Kobberkar bør en Gang ugentlig pudses med **Kobbersager**. Uldlapper, der er dyppet i Stearinole og Vienerkalk. Derefter pudser man med Uldklude og Vienerkalk alene.

En Blanding af Sæbe, Brændevin og Kridt kan ogsaa anbefales til Pudsning af Kobberkar.

Kobberir kan let fjernes med Ammoniakvand eller Paraffin.

Fernis til Kobber kan laves af 1 Del Svovl-

kulstof, 1 Del Benzin, 1 Del Terpentinolie, 1 Del haard Kopal og 2 Dele Alkohol.

Anløbne Kobbersager renses ved først at smøre dem med Svovlammonium. Efter at denne Vædske har virket i nogen Tid, eller Smøringen eventuelt er gentaget, skylles Genstandene, og naar de er tørre, gnides de med en Klud, vædet i Linolie.

Messing- og
Tinsager.

Messing-Dørbeslag bør en Gang ugentlig pudses med Uldklude, der er vædet i Salmiakspiritus. De holder sig da stadig blanke.

1 Del Salmiakspiritus, 3 Dele kulsur Ammoniak og 24 Dele Vand, godt sammenblandet, gør ikke blot Messing blankt, men fjerner ogsaa Ir paa Messing, Kobber og Bronze.

En Blanding af Kridt, Svovl og Eddike er udmærket til at pudse Messing med og giver det en guldgul Farve.

Gammelt Messing bliver som nyt, naar man vadsker det i Salmiakspiritus og pudser det godt med en fugtig Klud. Ligeledes er Hjorttak og Eddike udmærket til at gøre Messing blank med. Man pudser helst med Klatpapir.

For at bevare Messingglansen gnider man af og til Genstanden med en Blanding af Olivenolie og fin Trippelse, vadsker derpaa med Sæbevand og tørrer godt med en Uldklud.

Anløbne Messingsager bliver hurtig blanke, naar man pudser dem med en Linnedlap, dyppet i Saltsyre, derpaa med en Uldlap og Stearinolie og sluttelig polerer dem med Pudsælæder.

For at give Messing en smuk, hvidlig Glans

polerer man Genstandene med en Lap, der er dyp-
pet i Stearinolie og fineste Smergel, og gnider saa
efter med en ren, blød Lap.

Fedtpletter fjernes fra Messing ved Hælp af Salt.

Urkæder af Messing renses man ved at lægge
dem i Saltvand og derefter børste dem med Sæbe-
vand og Aske. Efter Tørringen polerer man med
Pudsepomade.

Messing kan bejdses paa følgende Maade: Først
lægges Sagerne i en Opløsning af 200 Dele 36 Gr.
Salpetersyre, 100 Dele 56 Gr. Svovlsyre, 1 Del
Kogesalt og 5 Dele svovlsur Zinkoksyd. Derpaa
dyppes de i en Opløsning af 100 Dele 66 Gr. Svovl-
syre, 75 Dele 40 Gr. Salpetersyre og 1 Del Koge-
salt, afskylles og tørres i Savspaaner.

Tinsager renses med en Blanding af 12 Dele
Svovlsyre og 1 Del Vand eller af Klid og fint Kridt
93 Dele kulsur Magnesia og 7 Dele fintslømet
Jernoksyd. Bagefter pudser man med Pudselæder,
hvis det er rent Tin.

Aluminiumsgenstande kan atter gøres blanke
ved at behandles med ætsende Kalilud,

Nysølv pudses bedst med Vienerkalk og Spiritus.

Staalbronze pudser man med Sod og derpaa
med Engelskrødt.

Guld- og Sølvbronze kommer man saa længe
i kogende Vand, til Snavset er opblødt: derpaa be-
handles Genstandene dygtigt med en ren Børste og
Spanskvidt.

Bronzerede Billedrammer kan renses ved at
gnides med en ren Svamp, dyppet i Spiritus. Efter

5 Minutters Forløb skylles de med koldt Vand og tørres i et varmt Værelse.

Sølvtoj. Sølvlysestager kan renses for Stearindryp ved Hjælp af hedt Vand og senere Pudsning med Uldklude og fint Kridt.

Sølv, der er blevet sort, kan renses og pudses med Salmiak og fint slemmet Kridt.

Sølv-sager bliver grundigt rensede, naar man lader dem koge $\frac{1}{4}$ Time i Vand med en stærk Salmiaktilsætning og derpaa efter ordentlig Aftøring pudser dem med Kridt.

Ir paa Sølvtoj fjerner man nemmest med Salmiakspiritus.

Et godt Polermiddel til Sølvtoj kan laves af 10 Dele salpetersur Sølvoksyd, 10 Dele Kogesalt, 70 Dele Vinsten og lidt Boraks; hermed renses og polerer man.

Sølv-sager, der længe har været ubenyttede og derfor er smudsige, renses man først med Spiritus, hvorpaa man pudser med Salmiakspiritus og skyller i hedt Sæbevand.

Anløbne Sølv-sager kan renses med Sæbevand, iblandet Salmiakspiritus. Til Afpudsningen benyttes Negle- eller Tandbørste og efter Tørringen poleres med rent Handskeskind.

Sølv-skeer, der er plettede af Arsenik, pudses man med en Klud, der er dyppet i fortyndet Svovlsyre, og skyller saa med Sæbevand.

Følgende Blandinger egner sig ogsaa til at pudse Sølvtoj med:

1) 30 Gram slemmet Kridt, 30 Gram Salmiakspiritus, 45 Gram Spiritus og 200 Gram Vand.

2) 30 Gram slemmet Kridt, 3 Gram Soda, $\frac{1}{4}$ Gram Citronsyre og 60 Gram Vand. Denne Blanding udrøres til Deig, tørres og benyttes i Pulverform.

3) 3 Dele slemmet Kridt og 1 Del hvid Sæbe smeltes sammen og formes som et Stykke Sæbe. En ulden Klud dyppes i Vand og stryges paa Sæben, til der opstaar Skum, hvorpaa Sølvtojet poleres dermed, afvadskes i Vand og tørres. Bagefter polerer man med tørt, blødt Skind, dyppet i 6 Dele brændt Magnesia og 1 Del Juvelrødt.

Sølvfiligransager bliver som nye, naar man dypper dem i Salmiakspiritus, skyller dem i rent Vand, tørrer dem i Savspaaner paa et varmt Sted og derpaa børster dem af.

Guldkæder kan man rense ved at ryste dem **Guldsager.** godt rundt i en Flaske med varmt Sæbevand, der ogsaa kan tilsættes lidt Vienerkalk. Man kan ogsaa lægge Kæden 15 Minutter i en Opløsning af Salt i stærk Eddike, derefter skylle i rent Vand og aftørre den med et Stykke fint Tøj, eller man tager Kæden i den vaade Haand, strør Polerrødt, Engelskrødt eller præpareret Jernilte derpaa, gnider dygtigt, skyller i rent Vand og tørrer med Linnedklude.

Guldsmykker renser man med en blød Børste, dyppet i Salmiakspiritus, Sæbe og hedt Vand, skyller derpaa helst i rent Regnvand, aftørrer rask med en Linnedklud og lægger Genstandene i tørre Savspaaner paa et varmt Sted.

Guldsager kan ogsaa renses med følgende Blandinger:

1) 20 Dele dobbelkulsur Natron, 1 Del Klorkalk og 16 Dele Vand, der paasmøres med en Pensel eller blød Børste, hvorpaa man efter nogen Tids Forløb skyller Sagerne i Vand.

2) 4 Gram Klorkalk udrøres sammen med 4 Gram dobbelkulsur Natron, 1 Gram Kogesalt og 1 Pægl Vand. Heri lægges Genstandene, skylles senere i Vand, vadskes ud i Spiritus og tørres i Savspaaner.

3) Kogning i almindelig Salmiakopløsning renser ogsaa Guldsager.

Forgylde Genstande renses ved, at man vadsker dem med en Svamp eller blød Børste i en Opløsning af 15 Gram Boraks i $\frac{1}{2}$ Liter Vand, skyller i rent Vand og aftørrer med rent Linned. Glansen opfriskes ved Pudsning med en blød Klud.

Forgylde Rammer renser man let med Vat dyppet i Spiritus.

Forgylde Metalsager renses i hedt Vand med lidt Sæbe i. Derpaa skylles det i koldt Vand, gnides med lidt Spiritus og lægges til Tørring i Savspaaner, hvis saadanne haves.

Et af de bedste Pudsemidler til Guld er det saakaldte Juelerrødt, der faas hos Materialisterne.

Ædelstene, Ædelstene børstes med en Silkebørste, der er
Perler og fugtet med Vinaand eller med en Blanding af 10
Elfenben. Gram Svovlpulver og 20 Gram fineste Trippelse.
Man kan ogsaa børste dem i Kølnervand og Spansk-

hvidt, hvorpaa man indsvøber dem i Vat og lægger dem paa et tørt Sted.

Imiterede Stene af Glas kan skelnes fra ægte ved Hjælp af Alluminium, da dette nemlig kan ridse i Glas, men ikke i Diamant.

Ægte Voksperler bliver som nye, naar man vadsker dem i Sæbevand med Mælketsætning. Uægte bliver atter blanke, naar man i nogen Tid lægger dem i lunkent Sæbevand med Mælk.

Koralperler erhoder ny Glans, naar man pudser dem med finpulveriserede gamle Valnødder og 20 Gram Salpeter i uldent Tøj.

Elfenbensager, f. Eks. Billardkugler, kan farves, naar man lægger dem i Vand, der er tilsat Anilinrødt. Hvis man ønsker Farven høj rød, tager man, i Stedet for Anilin, Korallin eller Karmolin. Naar Farven har fæstnet sig, polerer man med Sæbe og Vienerkalk.

Klavertangenter af Elfenben renser man med Flonelklude, dyppet i Terpentinolie og udsætter dem for Solens Indvirkning. Man kan ogsaa afpudse dem med Vinaand eller Benzin og gnide dem tørre med Flonel.

Elfenbensknivskafter, der er gulnede, kan i Løbet af 3—4 Timer gøres hvide, naar man lægger dem i fortyndet Svovlsyre og under en Glasklokke udsætter dem for Sollyset.

Elfenben kan atter blive smukt hvidt, naar man i 3 Dage lægger det i 1 Del frisk Klorkalk og 4 Dele Vand.

Kitning af knækket Elfenben kan ske ved, at man først renser Brudstedet godt, hvorpaa man af 1

Del Æggehvide, 3 Dele Vand og Gips laver en tynd Deig, der smøres paa Stumperne, som saa sættes sammen.

Marmor,
Alabaster,
Gibsfigurer
og Sandsten.

Pletter paa Marmor gnides først med Benzin. Derpaa sammenrører man af 2 Dele hvid Sæbe, 1 Del Terpentin og Oksegalde en Deig, som smøres paa Pletterne og efter nogen Tids Forløb igen afvadskes.

Blækpletter paa poleret Marmor lader sig let fjerne med Vand. Derimod er det vanskeligere paa raat Marmor. Her maa man paadryppe Vinsten eller Citronsyre. Ogsaa Rødvin kan fjernes ved Hjælp af de nævnte Syrer. Bagefter anbefales det at gnide med Olie.

Marmorplader renses man med en tyk Vælling af Kalkpulver og Sæbevand, der maa virke i 20—30 Timer, hvorpaa det afvadskes, og Pladen poleres med Talg eller hvidt Voks, opløst i Terpentinolie.

I hvidt Marmor er det ikke let at fjerne Pletter. Ofte lykkes det med Benzin-Magnesia eller Svovlæter. Poleringen bør man overlade til en Fagmand.

Alabaster er en graalig, marmorlignende Gibs, der derfor ogsaa plejes paa samme Maade som Gibssager.

Afbørstning med tyndt Sodavand og senere Aftørring med en tør Klud kan ofte være tilstrækkelig Rensning.

Det bedste Middel til at rense alle Slags Gibsfigurer er ellers en Opløsning af Zinkhvidt med en Tilsætning af lidt Gummiarabikum. Hermed smører

man Figureerne, efter at de først er grundig befriede for Støv. Man maa give dem 2—3 Gange.

Gibssager bliver haarde, naar Gibsen tilsættes et Uddrag af Rønrod.

Ved Udrøring af Gibs skal man bruge 2 Dele Gibs og 1 Del Vand.

I Sandsten kan Pletter fjernes med Ætsamoniak. Ofte kan de ogsaa afvadskes med stærk Sodalud.

Vinduesruder bliver meget blanke, naar man smører dem med opløst, slemmet Kridt, lader dette tørre og derpaa pudser dem med en blød Klud og sidst med Pudseskind.

Glas, Stentøj
og Porcelæns-
varer.

Følgende Midler egner sig for meget snavsede Ruder:

1) Ruderne smøres indvendig og udvendig med fortyndet Svovlsyre, som man lader sidde paa $\frac{1}{2}$ Time, hvorpaa man afskyller dem og polerer med slemmet Kridt og Vand.

2) Svovlsyre, Salpetersyre og 3 Gange saa meget Vand sammenblandes. Hermed smører man Ruderne og lader det virke 1 Minut. Saa polerer man med slemmet Kridt og gnider efter med rene Klude.

Oliefarve kan løsnes fra Ruder ved at paa-smøre grøn Sæbe og gnide efter med Terpentiniolie.

Stumper af gamle Badesvampe, indsvøbte i rene Linnedklude, egner sig udmærket til at polere Ruder med.

I Frostvejr kan man kun pudse Vinduerne tørre, hvilket sker paa sædvanlig Maade ved at

paasmøre slemmet Kridt og derefter polere med rene Klude eller Skind.

Frosne Ruder kan let optøes med Saltvand.

Vinduesruder kan gøres uigennemsigtige, naar man smører en Opløsning af Voks i Terpentiniolie paa dem.

Glas for Billeder holdes bedst rene, naar man af og til pudser dem med en Klud, dyppet i Spiritus med lidt Salmiak i.

Flasker, hvori der har været Olie eller andet Fedtstof, renses bedst med fortyndet Saltsyre.

Skrift kan ridses i Glas med en Spids Stang af Aluminium; Glas kan beskrives med en Blanding af Zinnober, Vinstensfernis og Terpentiniolie, og denne Skrift kan atter udslettes med Spiritus.

Alle Slags Glassager bliver stærkere, naar man kommer dem i koldt Vand, der bringes op til Kogepunktet og afkøles, før Glassene tages op.

Glas kan loddess med en Legering af 95 Dele Tin og 5 Dele Zink. Legeringens Smeltepunkt er 200 Gr. Celsius.

Man kan bore Hul i Glas ved Hjælp af et hærdet Staalbør, hvis Spids man dypper i Terpentiniolie med lidt Kamfer i. Stedet, man vil bore i, maa først fugtes med Terpentinessens.

Emailliebogstaver kan befæstes til Glas ved Hjælp af en Opløsning af 4 Dele Skellak og 3 Dele stærk Spiritus.

Stentøj og Porcelæn renses ved Hjælp af fortyndet Saltsyre; efter en halv Times Forløb skurer man med fint Sand og Vand. Naar det ikke er

alt for snavset, kan Klid i hedt Vand gøre det samme.

Sten- og Lertøj maa aldrig staa over klar Ild. Man hærder saadanne Sager i høj Grad, naar man kommer dem i koldt Vand, der langsomt bringes i Kog. Efter en halv Times Forløb lader man Vandet afkøle med Sagerne.

Før en ny Lampe tages i Brug, maa Brænder **Petroleums-** og Beholder først grundig renses baade indvendig **lamper.** og udvendig med kogt Vand og tørre Klude.

Aarsagen til at Lamper ikke brænder klart, ligger ofte i, at Lufthullerne er tilstoppede; men de kan let renses med en Haarnaal.

Lampeglasset maa under alle Omstændigheder passe godt og sidde fast, saa at Luften kun kan komme ind fra neden af, og saavel dette som Kuplen omkring maa daglig pudses, hvortil man kan benytte almindelige Linnedklude eller en Lampe-pudser.

Beholderen springer ikke saa let, hvis man, før man tager den i Brug, kommer den i koldt Vand, som langsomt bringes i Kog og afkøles efter en halv Times Kogning.

Lysstyrken forhøjes, naar man kommer en Knivspidsfuld Kogesalt eller et lige saa stort Stykke Kamfer i Beholderen.

Lampevægen maa være helt tør, naar man sætter den i, og Længden maa være ca. $1\frac{1}{2}$ Kvarter. Naar den bliver for kort, kan man forlænge den med Uld- eller Kastorgarn.

Olieholderen maa aldrig fyldes lige til Randen.

Før man blæser Lyset ud, skruer man Vægen lidt, holder den flade Haand bag Glasset foroven og blæser i Haanden, aldrig i Flammen.

Naar man gaar med en Lampe, maa man skrue Vægen lidt ned og gaa langsomt. Af 100 Lampe-ekspllosioner er de 99 en Følge af, at man ikke overholder denne Regel.

Det bedste Middel til at slukke en Petroleumsbrand er Mælk. Flammen kan ogsaa kvæles ved Dækning med et tykt Lag Aske.

Lamper maa helst af og til brænde helt ud, navnlig gælder dette om Lamper, der ikke er i stadig Brug.

Nedskruning af Lampen medfører ikke videre Oliebesparelse, men derimod Fordærvelse af Luften i Værelset.

Lampebeholdere kittes fast ved at udrøre Gibspulver og blød Harpiks til en Deig, som rask størkner og binder godt. Man kan ogsaa bruge en tykflydende Lim, som maa opvarmes for hver Gang, den skal bruges.

IV.

Selvtilvirkning af daglige Nødvendighedsartikler til eget Brug eller som Salgsvarer.

Blæk kaldes enhver Blanding, der bruges til at skrive med. Godt Blæk maa flyde let fra Pennen, ikke danne Bundfald i Blækhuset, ikke angribe Papiret eller blive blegt med Tiden. Blækket maa, saa meget som muligt, holdes fri for Luftens Indvirkning. Blæk-
fabrikation.

Blæk kan fremstilles i alle mulige Farver, og der gives mangfoldige Recepter for Fabrikation af Blæk. Her gives nogle af de vigtigste:

1) 40 Gram groftstøbte Gal-Rationæbler, 30 Sort Blæk.
Gram Jernvitrol og 20 Gram Gummiarabikum fyldes paa en Flaske med en Liter Vand og staar og trækker en Uge paa et varmt Sted.

2) 24 Dele fintstødte Galæbler koges i 160 Dele Vand; i 144 Dele af den udpressede Vædske op-

løses 16 Dele Jernvitriol, 8 Dele Gummiarabikum og 8 Dele Eddike.

3) 72 Dele Kampechetræ og 36 Dele stødte Galæbler koges 3 Gange med Vand, og heri opløses 30 Dele Jernvitriol, 16 Dele Gummiarabikum, 2 Dele Kobbervitriol og $\frac{1}{4}$ Del Kviksølvsublimat, opløst i 144 Dele Eddike.

4) 16 Dele pulveriserede Galæbler, 8 Dele Gummiarabikum, 1 Del Kryddernelliker og 10 Dele eddikesur Jernoksyd kommes i et Glas- eller Stentøjskar og overhældes med 100 Gange saa meget Vand. Efter 14 Dages Forløb kan Blækket hældes paa Flasker, naturligvis uden Bundfaldet.

5) 6 Dele pulveriserede Galæbler, 2 Dele calcineret Jernvitriol, 1 Del Gummiarabikum og et tilsvarende Kvantum Vand.

6) 240 Dele gammel Barklud, 10 Dele Jernvitriol, 12 Dele Kampechetræ, 2 Dele Gummiarabikum, 2 Dele hvidt Sukker og $\frac{1}{4}$ Del Nellikeolie opløses i 12 Timer, bringes i Kog og tilsættes 1 Del Potaske.

7) Et halvt Pund Galæbler, 20 Kvint Gummiarabikum og 20 Kvint Jernvitriol stødes hver for sig og blandes, overhældes med $1\frac{1}{2}$ Pot Vand og omrystes daglig i 8 Dage, hvorpaa Blækket kan bruges. Kan senere fortyndes med Eddike.

8) $1\frac{1}{2}$ Pund pulveriseret Jernvitriol, $1\frac{1}{2}$ Pund stødte Galæbler, 1 Pund Gummiarabikum, $\frac{1}{4}$ Pund Blaatræ, $\frac{1}{4}$ Pund Kogsalt og $\frac{1}{4}$ Pund Kandis overhældes med 2 Potter Vand og omrøres daglig i 8 Dage, hvorpaa det tilsættes 10 Potter Regnvand.

9) $1\frac{1}{2}$ Pund Galæbler, $1\frac{1}{2}$ Pund Kampeche-

træ, $\frac{1}{4}$ Pund Granatskaller, $\frac{3}{4}$ Pund Jernvitriol og $\frac{1}{2}$ Pund Gummiarabikum blandes med 4 Potter Regnvand i en aaben Beholder og staar i Varme, til det bliver tilstrækkelig sort.

10) 40 Kvint stødte Aleppo Galæbler, 20 Kvint Jernvitriol og $\frac{1}{4}$ Pund Gummiarabikum koges i $3\frac{1}{4}$ Potter Vand.

11) $\frac{1}{2}$ Pund Aleppo Galæbler, $\frac{1}{8}$ Pund Jernvitriol, 10 Kvint Gummiarabikum koges med 6 Pund Vand. Blandingen sies, og det afdampede Vand erstattes. Det benyttes først efter 14 Dages Forløb.

12) $2\frac{1}{2}$ Pund stødte Galæbler koges med $13\frac{1}{2}$ Pot destilleret Vand eller Regnvand og tilsættes en Opløsning af $1\frac{1}{8}$ Pund Jernvitriol, $\frac{7}{8}$ Pund Senegalgummi, $1\frac{1}{2}$ Pund absolut Alkohol og $\frac{1}{8}$ Pund Salmiakspiritus omrøres i en aaben Krukke og sies gennem Lærred, naar det er blevet helt sort.

Ved at komme lidt Karbol- eller Salicylsyre i Blækket forhindrer man, at det skimler.

1) 18 Gram Kochenillepulver, 36 Gram kulsur **Rødt Blæk.** Kali og 380 Gram destilleret Vand blandes godt og henstaar i 2 Dage. Derpaa tilsættes 108 Gram Vinsten og 10 Gram Alun og holdes saa længe over Ilden, til Kulsyren er fordampet. Derpaa filtrerer man og tilsætter 50 Gram Vand.

2) 8 Dele Kochenillepulver og 16 Dele rensed Potaske overhældes i en Lerkrukke med 144 Dele destilleret Vand og henstaar under hyppig Omrøren paa et varmt Sted. Derpaa irøres langsomt 4 Dele Alunpulver, 14 Dele rensed Vinsten og 3 Dele Vinstensyre. Naar Gasudviklingen er ophørt, tilsættes

under Omrøring 1 Del Vinstenssyre. Vædsken filtreres derpaa, Filtratet udvaskes med 12 Dele Vand og man tilsætter 24 Dele Gummiarabikum og $\frac{1}{2}$ Del Nelligeolie.

3) 3 Dele rød Karmin opløses i 120 Dele destilleret Vand og tilsættes 10 Dele Gummiarabikumpulver.

4) 5 Kvint pulveriseret Kurkumorod koges i en glasseret Gryde med $\frac{3}{4}$ Pund Vand og 3 Kvint Alun. Blandingen henstaar i 12 Timer. $\frac{1}{8}$ Pund Fernambuktræ overhældes med 1 Pot Vineddike og henstaar ogsaa i 12 Timer, hvorpaa de to Blandinger slaas sammen og koges paa svag Ild. Der irøres 1 Kvint reven Kockenille og 5 Kvint stødt Alun; det tages snart af Ilden, tilsættes $1\frac{1}{2}$ Kvint Gummipulver og $1\frac{1}{2}$ Kvint Sukker, og det afkølede Blæk sies gennem Lærred og hældes paa Flasker, der tilproppes godt.

5) 4 Dele Fernambuktræ, 2 Dele Alun og 40—50 Dele destilleret Vand koges i en Time, idet det hyppig omrøres med en Træpind. Vædsken sies gennem Lærred og der tilsættes $\frac{1}{10}$ saa stort Kvantum Gummiarabikumsopløsning.

6) 40 Kvint pulveriseret Kockenille, $\frac{1}{2}$ Pot Vand og $\frac{1}{8}$ Pund kulsur Ammoniak staar nogle Timer, idet man ofte omrører. Derefter filtreres Vædsken og tilsættes lidt efter lidt en Blanding af ren Vinsten og Alun, til Blækket har den ønskede Farve. Dette Blæk er meget holdbart.

Hektograf-
blæk.

Hektograferblæk kan fremstilles af 2 Dele Methyl-
Violet, 2 Dele Alkohol, 1 Del Sukker, 4 Dele Glyce-

rin og 24 Dele Vand. Denne Blanding giver rød Skrift. Sort Hektograferblæk laves saaledes: 10 Dele Methyl-Violet, 20 Dele Nigrosin, 30 Dele Glycerin, 5 Dele Gummiarabikum og 60 Dele Alkohol.

1) $\frac{1}{8}$ Pund Indigokarmin opløses i 2 Potter Vand og tilsættes 6 Kvint Gummiarabikumpulver og 3 Draaber Kreosot. Efter nogle Dages Forløb aftappes Blækket paa smaa Flasker. **Blaat Blæk.**

2) 30 Dele Gummiarabikum, 15 Dele Kandis, 35 Dele Alun og 750 Dele Kampechetræ koges 1 Time med 1500 Dele Vand, henstaar urøst i 2 Dage og sies saa gennem Lærred.

6 Kvint Indigokarmin og 1 Kvint Gummiarabikum opløses i 3 Pægle Vand. Derpaa opløses 4 Kvint ren Pikrinsyre i en Pægl hedt, distilleret Vand, og deraf blandes efterhaanden saa meget i den blaa Farve, til den grønne Nuance er fremkommen. **Grønt Blæk.**

3 Kvint finstødt Kopal opløses i $\frac{1}{4}$ Pund varm Lavendelolie, hvorpaa der tilsættes lidt Kønrog. Rødt Blæk til samme Brug fremstilles paa samme Maade; men i Stedet for Kønrog iblander man Cinnober. **Sort Blæk til Metal og Glas.**

8 Dele Kobbervitriol, 4 Dele Salmiak og 1 Del Kønrog pulveriseres og blandes med 6 Dele koncentreret Eddike og det fornødne Vand. **Sort Blæk til Tin, Zink og Jernblik.**

$\frac{1}{8}$ Pund Jernfilspaaner, 6 Kvint stødte Galkæbler og 4 Pund stærk Vineddike koges over en middel- **Sort Blæk til Læder og Tøj.**

stærk Kulild, sies gennem Lærred og tilsættes 3 Kvint Gummiarabikum.

Sort Mærke-
blæk til
Vadsketøj.

1 Kvint reven Indigo opløses i 1 Kvint Svovlsyre, og Opløsningen fortyndes med en Pægl Vand og tilsættes 1 Kvint Jernfilspaner. 6 Timer efter heldes Vædsken fra Bunnfaldet og Blandes med et Afkog af $\frac{1}{4}$ Pund stødte Galæbler, $\frac{1}{8}$ Pund malet Kampechetræ og $1\frac{1}{4}$ Pund Vand, hvorpaa der tilsættes 3 Kvint Jernvitriol, 6 Kvint Gummiarabikum og 3 Kvint Sukker.

Fabrikation
af Eddike.

Eddike er væsentlig Eddikesyre, som er fortyndet med meget Vand. I tidligere Tider bestod Fabrikationen i, at man lod Vin, Øl, Most o. s. v. henligge i aabne Fade under en Temperatur 30—32 Gr. C. Ved de nyere, langt hurtigere Fremgangsmaader lader man fortyndet Alkohol dryppe ned i høje Fade, der er fyldte med Høvlspaner, idet man sørger for rigelig Tilstrømning af Luft. Man har tidligere troet, at det ved denne Fremgangsmaade kun var Luftens Ilt, der bevirkede Dannelsen af Eddike; men af de nyere Undersøgelser fremgaar, at det er forskellige Arter af Eddikesyrebakterier, der frembringer Omdannelsen.

En »Eddikedanner«, saaledes som den i Regelen anvendes efter dette Fabrikationssystem, bestaar af et 4—6 Alen højt Kar af Egetræ, der noget over Bunden har en gennemhullet Mellembund, hvorpaa Spaanerne hvile. Oven over disse findes en lignende Mellembund med 2—300 Huller, gennem hvilke der undertiden hænger korte Stykker Sejl garn.

Luften kommer ind gennem Huller forneden i Karret og forlader det gennem Rør foroven.

En Blanding af Alkohol og Vand med eller uden Eddike hældes paa foroven, og den færdige Eddike tappes ud forneden gennem en Træhane. Eddiken kan gøres stærkere ved at sætte mere Alkohol til og igen hælde den paa Karret, hvilket kan gentages flere Gange, til den ønskede Styrke er naaet. Det er meget vigtigt at passe den rette Temperatur i Lokalet og Karret, da Eddikedannelsen gaar for langsomt ved for lav Temperatur, medens det uundgaaelige Tab af Alkohol ved Fordampningen bliver større end nødvendigt ved for høj Temperatur; men iøvrigt arbejder saa at sige hver Fabrik paa sin Maade, og den, der vil lave Eddike, maa helst have nogen praktisk Erfaring eller Undervisning.

Da det ikke er let at faa Blandingen til at løbe regelmæssigt ud gennem alle Hullerne i Mellembunden, udelades denne ofte og erstattes med et andet Middel til Fordelingen af Blandingen, f. Eks. et Vippetrug eller et saakaldt skotsk Kors, et lignende Apparat som det, der benyttes til automatisk Vanding af Græsplæner.

Pasteur har foreslaaet en ny Fabrikationsmetode for Fremstilling af Vineddike, som hovedsagelig bestaar i, at man udsaar Eddikebakterier paa en Blanding af Vin, Vand og Eddike i en temmelig flad Beholder og stadig sætter mere Vin til, indtil Bakteriernes Virksomhed standser, hvorefter den dannede Hinde af Bakterier løftes af og benyttes paa andre Beholdere, medens Eddiken aftappes og lagres.

Denne Metode er ogsaa udarbejdet til Brug ved Fremstilling af Eddike af Alkohol, hvorved det er nødvendigt at sætte forskellige Næringsstoffer til Vædsken. Denne Metode er meget hurtig; men den kræver en nøje Kontrol med Bakteriernes Renhed, og netop dens Hurtighed bevirker for Vineddikens Vedkommende, at det færdige Produkt langtfra er saa aromatisk som det, der fabrikeres efter den saakaldte Orléans-Metode.

Denne gaar saaledes til:

Man bruger store Fade paa ca. 400 Potter. Disse lægges over hinanden, og Spunshullet udvides til 2 Tommer og forbliver aabent. I hvert Fad hældes en Blanding af 10 Potter Vin og saa megen Eddike, at Fadet er $\frac{1}{3}$ fyldt. Efter 8 Dages Forløb er Vinen omdannet til Eddike; der fyldes atter 10 Potter Vin paa, og dette gentages nogle Gange, hvorefter man tapper ca. 80 Potter Eddike af, atter fylder Vin paa o. s. fr. Dette kan gentages i ca. 8 Aar, hvorefter Fadene maa renses. Temperaturen i Eddikestuen skal være ca. 18 Grader Reamur.

Paa lignende Maade bærer man sig ogsaa ad ved Fremstillingen af Øleddike eller Malteddike, en Metode, der nu næsten kun anvendes i England, hvor man ogsaa har anvendt den forgærede Saft i Sukkerroer, Kartoffler eller Ris til Eddikefabrikation.

Under Navn af Kryddereddike, aromatisk Eddike, gaar i Handelen en Mængde Eddike, som har faaet Tilsætning af forskellige aromatiske Stoffer, saaledes Estragoneddike, der er krydret med Estragonblade. Man kommer $\frac{1}{8}$ Pund Estragonblade, der er afpillede for Plantens Blomstring, paa 1 Pot

god Eddike, som staar tilproppet i 3 Dage, hvorpaa Eddiken afhældes, Resten afvrides og filtreres. Man krydrer ogsaa Eddike med Laurbærblade, Blade af Basilikum, Kapers, Skalotter o. fl.

Kit kaldes forskellige Substanser, som i flydende eller halvfast Tilstand anbringes mellem to Flader for at binde disse sammen, naar den er stivnet, eller til at udfylde Aabninger. Her nævnes forskellige Slags Kit efter Anvendelsen:

Fabrikation
af Kit
og Klister.

1) 5 Dele Linolie, 3 Dele slemmet Kridt og 3 Dele Blyhvidt sammenblandes godt.

Glarmester-
kit.

2) 2 Dele Kalkmel, 2 Dele Rugmel, 2 Dele Linolie.

3) Man blødgør Lim i koldt Vand og tilsætter derpaa under Omrøren saa meden frisklædsket Kalk, til den varme Masse er tyktflydende. Anvendes friskt.

Glarmesterkit, der er blevet haardt, kan blødgøres med Petroleum og atter blive brugbart.

1) En Blanding af lige store Dele Spiritus, Eddike og Gelatine koges til en tyk Grød og bruges vamt til at kitte Glasgenstande.

Kit til
Glassager.

2) Eddike, Gelatine og nogle Smaastumper kromsur Kali giver ligeledes et godt Kit til Glassager.

3) 1 Gram Husblas opløses i 8 Gram Vand. Efter 24 Timers Forløb koges det ind til det halve Kvantum og tilsættes 4 Gram Spiritus, sies varmt gennem en Klud og blandes med 2 Gram Mastiks, der er opløst i 3 Gam Spiritus.

4) Knækkede Lampeglass og lignede lader sig kitte med Hvidløgssaft, hvormed Brudstederne smøres og sættes nøjagtig sammen, hvorpaa Stedet omvikles med Sejlgarn, og Glasset tørres.

Kit til
Trævarer.

1) 2 Dele gult Voks og 1 Del Kolofonium smeltes sammen og deri udrøres 2 Dele fineste mørk eller lys Okker efter Genstandens Farve. Hermed udfylder man mulige Huller, overtrækker Kittet med en tynd Opløsning af Skellak i Spiritus og polerer med Voks.

2) 1 Del Gummi, 2 Dele Vand og 3—5 Dele Kartoffelstivelse.

3) 60 Dele Svinefedt, 40 Dele Kogesalt, 33 Dele hvidt Voks sammenrøres over en svag Ild med 40 Dele sigtet Træaske. Egner sig særlig til utætte Kar.

4) Fiskelim, muligvis lidt fortyndet med varm Eddike, er meget godt til at kitte Træsager med.

Kit til
Jernvarer.

1) 2 Dele Salmiak, 1 Del Svovlblomme og 1 Del Støbejernspulver blandes godt med 20 Dele Smedejernsfilspaner og Vand.

2) Jernfilspaner og Ler blandes i lige store Dele med Linolie til en seig Masse.

3) 16 Dele Linoliefernis, 16 Dele Sølvglød, 15 Dele slemmet Kridt og 50 Dele præpareret Grafit blandes til en Deig, der særlig egner sig til Kitning af Dampapparater.

4) Til Tætning af Rørforbindelser egner sig et Kit, der æltes sammen af tør Jernoksyd og Trætjære, til det har den fornødne Tykkelse.

5) Til Tætning af Vandleddninger kan endvidere bruges en Blanding af 100 Dele Jernfilspaner 2 Dele Salmiak og 10 Dele Vand.

6) Mindre Utætheder kan man kitte med Kolofonium.

1) Knækkede Pibehoveder kan man kitte med en Blanding af Osteløbe og læsket Kalk.

Kit til Stentøj, Porcelæn og Lervarer.

2) 20 Gram Fiskelim blandes med 20 Gram Eddikesyre til Tykkelse som Sirup og paasmøres Brudstykkerne, der sættes nøjagtigt sammen og bindes fast med Sejlgarn, til Kittet bliver haardt.

3) Man opløser 75 Dele smaatskaaren Kautschuk i 60 Dele Kloreform i en tilproppet Flaske, føjer hertil 15 Dele Mastiks og lader det staa paa et køligt Sted, til det er helt opløst. Denne Masse egner sig udmærket til Kitning af Porcelæn.

4) 4 Dele Terpentin og 2 Dele Voks smeltes langsomt over en sagte Ild. Under Smeltningen og den nødvendige Omrøren tilsættes 8 Dele fint pulveriseret Svovl og lidt Stenmel. Egner sig til Porcelæn og Stentøj.

5) I en tynd Gummiarabikums-Opløsning ud-røres Gips til en tyk Vælling, som med en Pensel paasmøres begge Brudflader, der i Forvejen maa være opvarmede. Derpaa sættes Stykkerne nøjagtigt sammen og holdes der, til Kittet er hærdet, hvad der ikke varer længe.

6) Blyhvidt udrevet med tyk Linoliefernis og tilsat lidt Mønne og Bernstensfernis giver ogsaa et godt Kit.

Til Gips og
Alabaster-
sager etc.

1) 12 Dele Cement, 6 Dele Kalkvand og 6 Dele fint Sand. Hærder efter 24 Timers Forløb.

2) Smaa Stykker Celluloid opløses i Æter, og efter et Kvarters Forløb hældes Vædsken fra, hvorpaa Bundfaldet danner en god Kit.

3) Fin Gips udrøres i en Gummiarabikums-Opløsning til Tykkelse som Grød.

4) 5 Kvint Mastiks og 2 Kvint Blyhvidt smeltes i en gammel Potte med 3 Kvint Voks til en tyk Deig,

5) 2 Dele hvidt Voks smeltes med 1 Del Harpiks og tilsættes $1\frac{1}{2}$ Del Gipspulver, der arbejdes godt sammen. De sammenkittede Stykker maa varmes.

6) 35 Kvint Kolofonium, 5 Kvint gult Voks, 3 Kvint venetiansk Terpentin og 5 Kvint stødt Mastiks smeltes sammen og omrøres med 2 Haandfulde Marmorpulver til en Deig. Denne Gips egner sig til Stukkatur og Stensager og modstaar Vand, Kulde og Sol.

7) Pisket Æggehvite og Valle dannes til en stiv Deig med fintsigtet, ulædsket Kalk. Egner sig for Billedhuggerarbejde.

Kit til Metal
paa Glas.

8 Dele Kolofonium, 2 Dele hvidt Voks og 4 Dele Jernilte smeltes sammen, tilsættes 1 Del venetiansk Terpentin og røres, til det er koldt. Naar Metallet er godt rensed, paasmøres Massen og Glasset trykkes paa.

Sort Kit.

Sort Kit baade til Træ og Metal laves af en

Blanding af lige store Dele Vandglas, slemmet Kridt og Svovlantimon.

1) 10 Dele Ler, 5 Dele Jernfilspaner og 2 Dele Eddike. Kit, som
modstaar Ild
og Vand.

2) 10 Dele Jernfilspaner, 2 Dele Salmiak og 10 Dele Vand.

3) 6 Dele Potteler, 1 Del Staalfilspaner udrøres i Linolie til en tyk Grød, som smøres paa de godt rensede Brudflader, der behøver en Maaned til at blive grundig tørre.

4) Sød Mælk blandes med Eddike til det løber sammen. Naar Mælken er afkølet, skilles Vallen fra, og der pidskes 4—5 Æggehvider deri. Derpaa tilsættes fint, ulædsket Kalkpulver og bearbejdes med en Spartel. Dette Kit maa først tørres lidt i Luften og derpaa ved Ild.

2 Dele Salmiak, 1 Del Svovlblomme og 16 Dele Støbejernspulver blandes godt, og med 1 Del af denne Blanding og flere Dele Vand laves en Deig, hvormed Mellemrummet mellem Jernet og Stenen fyldes. Kit til Jern
i Sten.

2) 100 Gram Voks og 100 Gram Harpiks smeltes sammen. Derpaa irores 200 Gram Teglstensmel og 200 Gram fint Sand.

3) Svovlblomme og Jernfilspaner udrøres i Linolie til en Deig, hvormed Mellemrummet stoppes.

4) Gips, Jernfilspaner og Vand kan anvendes paa samme Maade.

Kit til Vandkummer. 9 Dele fin Teglstensmel, 1 Del Sølvglød laves med Linolie til en Deig. Behøver en Uge til at tørres efter Paasmøringen.

Elfenbenskit. 1 Del Husblas og 2 Dele Gelatine opløser man en Nat over i 10 Dele Vand og heder Blandingen i Vandbad, til den bliver jævn. Samtidig laver man en Opløsning af 1 Del Mastik i 1 Del Spiritus, og begge Blandinger sammenrøres med en Tilsætning af 1 Del Zinkhvidt.

Linoleumøkit. 1 Del venetiansk Terpentint og 2 Dele sigtet Rugmel udrøres i saa meget kogende Vand, at det danner en Deig.

Kit til Kniv- og Gaffelskafter. Skaftet renses, Hulningen fyldes med tyktflydende Kolofonium, og Kniv- eller Gaffelskaftet sættes i. Kan nok taale varmt, men ikke kogende Vand.

Klister. 240 Gram Rugmel og 30 Gram Gummiarabikum æltes sammen i 240 Gram koldt Vand. Derpaa udrøres Deigen i $\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand til passende Tykkelse. Naar Blandingen næsten er kold, tilsættes yderligere 60 Gram Glycerin og 40 Gram Nellikeolie. Er meget holdbart.

2) 2 Dele ren Gummiarabikum, $1\frac{1}{2}$ Dele fineste Stivelsepulver og $\frac{1}{2}$ Del finstødt Melis blandes saaledes, at Gummien først opløses i Vand, og derpaa udrøres Stivelsen og Sukkeret deri. Sluttelig koges det hele i Vandbad. Ved en ringe Tilsætning af Kamfer holder Blandingen sig i længere Tid.

3) 50 Gram finstødt Kandis opløst i 100 Gram Natronvandglas.

4) 5 Dele Rugmel og 1 Del venetiansk Terpentintin udrørt i Limvand til en tynd Grød.

5) 24 Gram Snedkerlim udblødes Natten over og koges sammen med 24 Gram Kandis og 12 Gram Gummiarabikum i 100 Gram Vand under stadig Omrøren til en tyndtflydende Vædske.

6) Til at klæbe Papir paa Blik kan særlig anbefales et Klister af 30 Gram fintstødt Kandis og 100 Gram Natronvandglas.

Lim opstaar ved Kogning af forskellige Slags dyrisk Affald fra Slagterierne, f. Eks. Ben, Brusk, Sener, Tarme o. s. v., med Vand. Raamaterialet lægges i svag Kalkmælk, udvadskes godt og koges i et Limkogningsapparat, som oftest med stærkt spændte Vanddåmpe. Limopløsningen filtreres derpaa og hældes i firkantede Træforme, hvori den stivner i Løbet af 22—18 Timer. Geléblokkene vendes nu ud af Formene og deles med en Metaltraad med horizontale Snit i lige tykke Skiver; derpaa gøres Længde og Tværsnit ovenfra og ned, hvorved hele Limblokken deles i en Mængde Blade, som lægges til Tørring paa en Sejlgarnsfletning med Masker, hvorved Bladene faar det bekendte ternede Udseende. Efter denne foreløbige Tørring anbringes Bladene i egne Tørrestuer. For at give dem Glans dyppes de efter Tørringen hurtigt i varmt Vand, hvert Blad for sig, og overstryges rask med en i Vand dyppet Børste og kommer derefter atter ind i Tørrestuen.

Tilvirkning
af Lim.

Man skelner mellem Brusklim, der faas af Brusk, Benlim, der fremstilles af Knokler, og Hudlim af Affald af Dyrehuder. De gule og brune Sorter afgiver den almindelige Snedkerlim.

En mere omhyggelig fremstillet Lim, der er fri for Lugt og Smag og farveløs, kaldes Gelatin, men gaar under den ukorrekte Benævnelse »Husblas«, og finder Anvendelse i Husholdningen og Konditoriet. Den almindelige Art Gelatin fremstilles af Ben ligesom Lim, men kan ogsaa fremstilles af mange andre Stoffer, f. Eks. islandsk Mos.

I koldt Vand kvælder Lim ud til en blød, uigennemsigtig Opløsning, der bliver fuldstændig klar, naar man derefter opvarmer den, og igen stivner, naar den afkøles, om den end er mange Gange fortyndet.

Her gives nogle Opskrifter til Fremstilling af forskellige Limsorter:

1) Snedkerlim. Nogen Lim udblødes i Vand, og naar den er udbuldnat, frahæledes det overflødige Vand. Derpaa koges Limen med lidt frisk Vand, til den er rigtig flydende, hvorpaa den hældes i en Morter eller stor Skaal og rives med Støderen, til den bliver tyk, og der ikke findes Stykker i den. Ved senere Brug koges Dele af Lim med $\frac{1}{2}$ Pund Brændevin og 1 Pund Vand til 1 Pund Lim.

2) Bogbinderlim. Ægte Kölner-Lim oplødes i Vand, derefter varmes den, men behøver ikke at koges.

3) Lim, der holder i Vand: 1 Pund ægte Kölner-Lim stødes til Pulver, og dette opløses i 1 Pund

tyk Linoliefernis, som hældes kogende over Limen og omrøres godt dermed.

Ved Brugen varmes begge de høvlede Halvdele af Træet. Den varme Lim smøres paa og skrues sammen.

4) 1 Pund Lim ophedes med 1 Pund Vand, til Limen bliver helt tyk, hvorpaa den under Omrøring tilsættes 1 Pund Glycerin. Denne Lim er meget holdbar.

5) Læder kan limes paa Metal ved Hjælp af følgende Blandinger: Den bedste Lim opløses ved svag Varme i Eddike, hvorved man tilsætter $\frac{1}{3}$ saa stort Kvantum Terpentiniolie. Det godt rensede Metal overstryges med Mønne, som maa være tør, før man smører Limen paa.

6) Flydende Lim kan laves ved i 2 Timer at opløse 2 Pund Kölner-Lim i 1 Pot Vand; derpaa tilsættes endnu 200 Gram Salpetersyre. Denne Lim holder sig flydende. Det samme gælder om følgende Blanding: $\frac{1}{2}$ Pund god Fiskelim gøres tyktflydende i et glasseret Kar, der staar i et Vandbad paa 70 Gr. R. Derpaa tilsætter man efterhaanden 40 Gram Salpetersyre.

7) Papir kan limes paa Læder, Papir etc. ved Hjælp af følgende Blanding: 75 Dele hvid Lim, 25 Dele Glycerin, 10 Dele Linolie og 5 Dele Sukker. Sukkeret og Glycerinen røres ud i Limen, medens denne opløses i et Vandbad. Maa benyttes varm.

Parfumer er vellugtende Præparater, hvortil der anvendes dels naturlige eller kunstig velugtende Stof- Fremstilling
af Parfumer.

fer, dels forskellige andre Stoffer, der skal tjene til at mildne eller forstærke de førstnævnte.

Her gives nogle Opskrifter paa udmærkede Parfumer:

**Eau de
Cologne.**

Eau de Cologne, der fuldstændig kan erstatte den ægte:

1) 30 Liter Alkohol, 70 Gram Bergamotolie, 170 Gram Citronolie, 100 Gram Neroli-Pétaleolie, 35 Gram Neroli-Bigaradeolie og 70 Gram Rosmarinolie.

2) 4 Kvint Bergamotolie, 4 Kvint Citronolie, 10 Draaber Rosmarinolie, 10 Draaber Neroliolie, 2 Draaber Svovlæter, 1 Draabe Kloroform hældes i en Flaske med $\frac{1}{2}$ Pot fin Spiritusvini. Flasken overbindes med en vaad Blære, hvori der stikkes et Hul med en Knappenaal, rystes et Par Gange daglig og staar i Solen i 4 Dage, hvorpaa Blandingen filtreres gennem Filtrepapir.

3) 10 Kvint æterisk Portugalolie, 2 Kvint Bergamotolie, 2 Kvint Citronolie, 5 Draaber Rosenolie, 10 Draaber Neroliolie, 15 Draaber Lavendelolie, 15 Draaber Pommeransolie, 2 Draaber Verbenaolie, 2 Draaber Nellikeolie og 2 Draaber Rosmarinolie kommer i en Pot Spiritus, staar i Solen nogle Dage, rystes jævnlig og filtreres derpaa.

**Eau de
Lavande.**

Eau de Lavande, Parfume, der lugter af Lavendler, kan laves saaledes:

1) 5 Liter Alkohol, 250 Gram Bergamotolie, 125 Gram Citronolie, 165 Gram Perubalsam, 63

Gram Lavendelolie og 63 Gram Nellikeolie sammenrystes og filtreres som førnævnt.

2) 3 Kvint Lavendelolie, 1 Kvint Citronolie og 1 Kvint Bergamotolie kommes i 1 Pot Spiritus, rystes jævnlige i en Uge og filtreres gennem hvidt Filtrerpapir.

3) 4 Kvint Lavendelolie, 10 Draaber Rosenolie, 8 Draaber graa Ambra og 2 Draaber Moskus degeres i en Pot Spiritus og behandles som foregaaende Sort.

Pomader tilberedes af Svinefedt, Voks, Talg, Spermacet, Marv og Kokosolie i forskellige Sammensætninger, der farves og parfumeres med vellygtende Stoffer. Her gives nogle Opskrifter: Pomader.

1) 45 Dele Fedt, 5 Dele hvidt Voks og 1 Del Kokosolie sammenrøres varmt med 4 Dele Orangeblomstvand, og naar Blandingen næsten er kold, iblandes 1 Del Neroliolie, $\frac{1}{2}$ Del Rosenolie og $\frac{1}{2}$ Del Citronolie.

2) 60 Dele Svinefedt, 30 Dele Oksetalg, 20 Dele Gummiarabikumopløsning, 10 Dele gult Voks blandes varmt, og tilsættes, naar det næsten er koldt, 4 Dele Bergamotolie, $\frac{1}{2}$ Del Moskustinktur.

3) 1 Pund Svinefedt, $\frac{1}{4}$ Pund Oksetalg, $\frac{1}{8}$ Pund hvidt Voks smeltes sammen og farves rosenrødt med stødt Alkannarod og, naar det er afkølet, tilsættes 1 Kvint Rosenolie.

4) $\frac{1}{4}$ Pund Svinefedt, 8 Kvint Spermacet, 5 Kvint Mandelolie, 8 Kvint Benzoepulver og 3 Kvint knust Vanille smeltes sammen og staar i en tilbunden Krukke paa et varmt Sted i 2 Dage, idet det

ofte omrøres, sies gennem gennem Lærred og tilsættes koldt 12 Draaber Nerolin, 8 Draaber Bergamotolie og 5 Draaber Cintronolie.

5) $\frac{1}{2}$ Pund ren Oksemarv, 2 Kvint Rosenolie, 2 Kvint Bergamotolie, 5 Kvint Jasminolie, 3 Draaber Bittermandelolie og 3 Kvint Benzoëtinktur.

Almindelig
Husholdnings-
sæbe.

25 Pund kalsineret Soda overhældes med 100 Potter Vand, og idet det jævnlig omrøres, undersøges det efter 6 Timers Forløb, om Luden efter Beaumés Ludmaaler viser 12 Graders Styrke, hvilken Fortynding er den rigtige. Er den stærkere, maa der tilsættes mere Vand, og er den svagere, mere Soda. En Smule uopløst Rest optages.

For at gøre Sodaluden ætsende tilsættes til hver 10 Potter mild Lud 1 Pund godt brændt Kalk; herved maa der anvendes Forsigtighed for at indvinde saa megen Lud som mulig. Kalken bliver læsket med det mindst nødvendige Vand for ikke at gøre Luden for svag.

Det er bedst at læske Kalken saaledes, at den viser en Styrke som tyk Mælk; den vil da, efter at den er blandet i Luden og er dygtig omrørt i Løbet af 12 Timer, efter en Rolighed af 6—8 Timer, have sat sig saa fast paa Bunden af Karret, at den næppe udgør $\frac{1}{4}$ af hele Vædskens Højde. Den klare ovenstaaende Lud skal udvise 10 Grader paa Beaumés Ludmaaler. Med en saadan Lud er man i Stand til i kort Tid at fremstille en god Sæbe. Naar den klare Lud er afhældt, kommes der 25 Potter Vand paa Resten, og derved erholdes en Lud af 5 Grs. Styrke, der i Nødstilfælde kan benyttes til Kognin-

gen, men ellers anvendes til Skuring i Husholdningen. Er der altsaa indvundet 100 Potter mild Lud, læskes 10 Pd. Kalk i et passende Kar, og kommes lidt efter lidt i Luden under Omrøring, og paa den Maade vil Blandingen være udført i nogle Minutter.

Dette Arbejde udføres bedst om Morgenen tidlig, og hver Time den Dag omrøres Luden grundigt. I den følgende Nat skal Luden staa og sætte sig, og næste Morgen afhældes den, for at Kogningen straks kan begynde. Ludbeholderen maa altid tildekkes godt, for at sikre Indholdet for den fri Luft. Mængden af Luden bestemmer ogsaa Mængden af det Fedt, der kan koges med den. Er Sodaen af god Beskaffenhed og giver 25 Pund deraf 100 Potter mild Lud af 12 Grader Beaumé, og tilsættes Kalken forsigtig, saa erholdes i det mindste 80 Potter ætsende Lud af 10 Grader. Med disse 80 Potter Lud kan 70 Pund Fedt dannes til Sæbe, som ved tilbørlig Anvendelse af Kogesalt vil udgøre 105 Pund. Vandindholdet af Sæben er dog saa stort, at den efter Udtørringen paa et skyggefuldt, luftigt Sted kun vil udgøre 85 Pund.

Til at koge 70 Pund Fedt behøves en Kedel paa i det mindste 140 Potters Indhold, for at undgaa Overkogning. Til 70 Pd. Fedt tages straks 20 Potter Lud, og senere 40, i alt 60 Potter. Den første Kogning kaldes Forkogningen; Sæben og Luden kommes samtidig i Kedlen, der skal være mere bred end dyb, man lader Luden sætte sig omtrent en Time, i hvilken Tid der tilsættes mere Lud; det bringes til Kogning og behandles paa følgende Maade.

Til Forkogningen bruges helst noget mere Lud end Halvdelen, da Sæben ikke stiger her, som ved Færdigkogningen. Først kommes Luden i Kedlen, og naar det koger, tilsættes Fedtet. Der maa iagttages det Øjeblik, hvor begge forenes til en temmelig stærk Sæbelim, det vil sige, at der ikke dannes en for seig Masse, men at lidt deraf, optaget med Spartelen, kan trækkes i lange Traade. En for stærk Sæbelim brænder let paa. Naar der har dannet sig en saadan Forbindelse mellem Fedtet og den angivne Mængde Lud, saa tilsættes $\frac{1}{4}$ Pund Kogesalt i Smaaportioner, og under vedvarende Omrøring, hvorved Ilden under Kedlen maa dæmpes noget. Der fortsættes nu afvekslende at tilsætte 12 Kvint Salt og 1 Pot Lud, uden at Blandingen i Kedlen kommer af Kog og under Omrøring, til den hele angivne Portion Lud er forbrugt. Var Luden fuldkommen ætsende og Talgen ren og ikke for harsk, saa finder Sæbedannelsen meget hurtig Sted, og det er da tilraadeligt, straks at tilsætte $\frac{1}{4}$ Pund Salt til Luden. En fast Sæbe begynder nu at udskille sig og den svømmer oven paa Luden, fordi den er lettere end denne. Luden danner da en Skillevæg mellem Sæben og Kedlen.

Førend den til Kogning bestemte Lud forbruges, maa der ofte efterses, om Sæbelimen har den tilbørlige Styrke og begynder at udskille Lud. Hertil betjener man sig af et lille Stykke Brædt, omtrent dobbelt saa bredt som en Lineal. Der optages dermed noget af Overfladen af den kogende Vædske og Brættet holdes i en skraa Retning. Naar Luden løber draabevis af den dannede Sæbe, saa vedbliver

man at tilsætte Lud og Salt, hvoraf der saa bag-
efter ved Tilsætning af den øvrige Lud, efter Maa-
let paa den allerede anvendte Mængde, maa tilsæt-
tes saa meget mindre. Man maa altsaa vogte sig
for at tilsætte for meget Kogesalt. Har nu Sæben
dannet sig saaledes, at den vel kan smøres, men
ikke synes fedtet, saa fyldes den i et passende Kar,
for at Luden kan udskilles. Synes Forbindelsen
endnu for fedtet, saa tilsættes der endnu noget af
den, som er bestemt til Færdigkogningen, tilligemed
det tilbørlige Salt, indtil Fedtetheden aldeles er for-
svunden, Der hører kun ringe Øvelse til at kunne
bedømme dette, og der er altid den Fordel derved,
at der ikke bruges for megen Lud til Færdigkog-
ningen i Kedlen, da Sæben stiger meget ved denne
Efterkogning.

Ved Færdigkogningen skilles Sæben fra Luden,
denne fjernes, og i den rensede Kedel kommes $\frac{1}{3}$
af den tilbageblevne Lud, som bringes til Kogning,
hvorpaa Sæben tilsættes lidt efter lidt. Det sidste
sker, for at der ikke skal dannes Sæbelim, hvorfor
der ogsaa afvekslende blandes Lud og Salt deri.
Man maa undgaa, at der kommer Skum paa Luden,
ved at fylde den forsigtigt deri, og der maa drages
Omsorg for, at Sæben vel koger, men at det sker
saa smaat som mulig. Naar alt nu er foregaaet i
den nævnte Orden, naar Lud og Salt er tilsat i det
samme Forhold som ved Forkogningen vil det snart
vise sig, at Sæben har antaget sværere Beskaffenhed.
Kommer man forsøgsvis nogen Sæbe fra Kedlen
paa en kold Genstand, et Stykke Glas, Sten eller
lignende, saa bliver den straks fast; trykker man

lidt paa en flad Haand, vil den allerene udvise alle en god Sæbes Egenskaber. Skulde man have forbrugt den samtlige Lud af 10 Graders Styrke, og der ved for stærk Hede skulde være opstaaet en Skumning eller en Stigning af Sæbeforbindelsen, saa bruges der af den forud nævnte 5 Graders Lud, og deraf tilsættes noget til den kogende Vædske. Det er ikke nødvendigt ogsaa at anvende Salt dertil, men der tages kun saa lidt som mulig af den svagere Lud, kun saa meget, som er tilstrækkeligt til at faa den stigende Sæbeforbindelse til at synke. Sæben kan nu ikke mere dannes til Lim, men en Tilsætning af mere Salt vil gøre den smuldrende.

Den færdige Sæbe kommes i et passende Kar og afkøles deri over Luden, for derefter at skæres i Stykker efter Behag og tørres paa et luftigt, skyggefuldt Sted. Den kan ogsaa øses i Forme, tørres og ituskæres deri.

Lettere
Metode, til
Fremstilling
af blød Sæbe,
særlig for
Landhushold-
ninger.

Alt Fedt, der falder af i Husholdningen, kommes i en tæt Tønde og tilsættes straks nogen ætsende Lud. Eftersom der fyldes mere Fedt i Tønden, tilsættes mere Lud, og hele Massen omrøres ofte med en Stok. Naar Tønden er fuld, er Fedtet forvandlet til blød Sæbe, som sætter sig foroven. Over Fedttønden anbringes en anden, mindre Tønde, hvori der kommes Bøgetræsaske, der overhældes med Vand, tilsættes noget nybrændt, lædsket Kalk, og omrøres jævnlige, hvorved man altid har Lud i Beredskab. Alt som Fedtmassen formeres i den underste Tønde, aftappes noget af Luden igennem en Hane i Ludtønden.

Naar man af den saaledes fremstillede bløde Sæbe har faaet mere, end man behøver til det daglige Forbrug, kan den forvandles til haard Sæbe, idet den koges paa Ilden og tilsættes noget Salt, hvorpaa Sæben skiller sig fra Luden.

Almindelig Sæbe skæres i smaa Stykker, ud-
blødes i Glycerin og udsættes i flere Timer for
Varmen, hvorved Sæben opløses og lader sig blande
med Glycerinen. Det er aldeles ligegyldigt, hvilken
Slags Sæbe, der anvendes dertil. Den Sæbe, der
lige er færdig hos Sæbesyderen til at øses i For-
mene, kan ogsaa anvendes paa den Maade, naar
Fremgangsmaaden forandres noget.

Tilberedning
af
Glycerinsæbe.

50 Pund ituskaaren Sæbe kommes i en Kedel, der kun opvarmes ved Damp; i den samme Kedel hældes en lignende Portion destilleret Glycerin, Massen blandes foreløbig godt med hinanden, og under vedvarende Omrøring skal Kedlen ophedes lidt efter lidt. Temperaturen skal stige til 60 Grader Reaumur, og der omrøres uafbrudt saa længe, til Sæben er opløst, hvilket indtræder omtrent efter 8 Timers Forløb. Sæbeopløsningen hældes derpaa i de til den bestemte Forme, hvor den snart stivner. Den videre Behandling til Vadskesæber eller Toilet-sæber, er den sædvanlige.

Denne Sæbe kan paa Grund af dens Renhed og Windsorsæbe.
dens behagelige Lugt anbefales som den bedste Sæbe til Toiletbrug. Dens Fabrikation sker paa følgende Maade:

I en fortinnet eller emailleret Kedel kommes

40 Pund syrefri, smeltet, hvid, ren Talg, og dertil tilsættes 15—20 Pund Olivenolie; dette dannes til Sæbe i Begyndelsen men 10-gradig, ren Natronlud; naar denne Masse har forenet sig godt, fortsættes der med at gøre Sæben færdig med 15-gradig eller 20-gradig Lud, og den afrettes ligesom Kærnesæbe, dog maa den være aldeles neutral, og ikke have noget Overskud af Lud. Sæben koges nu fuldkommen klar, staar 6—8 Timer rolig i Kedlen, for at den kan skilles ren fra Luden, og kommer da i en Flad Form, hvor den trykkes saa længe, til den ikke mere viser noget flydende, da den ellers vil marmorere sig. Den angivne Portion parfumeres med 60 Kvint Kommenolie, 35 Kvint Bergamotolie, 20 Kvint Lavendelolie, 6 Kvint spansk Humleolie og 20 Kvint Timianolie. Windsorsæben har i Almindelighed brun Farve. Denne Farve fremstilles ved at man koger Sukker paa en Pande, til det har en mørkebrun Farve. Og der røres da saa meget deraf i Sæben, til der opnaas en kaffebrun Farve. Sukkeret gør Sæben mild og skader ikke Huden.

God, rensende,
flydende
Sæbe. Naar der til en forholdsvis lille Portion almindelig Sæbe tilsættes nogen Salmiakspiritus, saa erholder den en Konsistens som Sirup. En saadan flydende Sæbe kan med god Virkning anvendes til at fjerne Fedtpletter fra Tøj, som f. Eks. paa Frakke- og Kjølekraver.

Sæbe til
Vadsk af alle
farvede
Stoffer. I 1 Pot Oksegalle opløses 1 Pund fin Hussæbe, og Opløsningen inddampes saa længe, til en Prøve, som hældes paa en kold Genstand, størkner; der til-

sættes endnu 6 Kvint Honning, $3\frac{1}{2}$ Lod Terpentin og 10 Lod Salmiakspiritus; denne Blanding kommes i smaa Papirkapsler eller dannes til Kugler.

Den tilberedes af 3 Dele Oliesæbe, 2 Dele Am-
moniak og 95 Dele Vand. Sæben fremmer Tøjets
Hvidhed, og fjærner de svovlede Dele, hvilke ere
skadelige for den derefter følgende Blaaning af Tøjet.

Sæbe til
Vadsk af far-
vet Uldtøj.

De finere Sæber ere næsten altid gjorte vel-
lugtende, idet der blandes æteriske Olier i den gode,
hvide Sæbemasse. De fineste Sorter tilberedes, idet
den fine, hvide Sæbe udrøres saa længe med Rosen-
og Orangeblomstvand, samt almindelig Vand, og til-
sættes Lavendel-, Rosen-, Bergamot-, Citron eller
Nellikeolie, til Massen lader sig ælte til en Deig,
hvorpaa der blandes noget Pudder deri, og den for-
mes i passende Stykker.

Fine
Toiletsæber.

Den farves ved, at der ved Afkølingen blan-
des Jernvitriol deri, der farves brunrødt; grønt ved
Iblanding af Saftgrønt eller Indigo og Gultræ; gult
ved Curcuma eller gul Okker; blaat ved Indigo;
rødt ved Kochenille eller rød Jærnilte eller Zinno-
ber; brunt ved Umbra eller brændt Sukker.

Til de finere Sæber hører den venetianske Sæbe,
der tilberedes af Bomolie og Natronlud; den er hvid,
voksgul, grøn eller broget marmoreret og ogsaa
ofte parfumeret; ligeledes Marseille-, Touloner- og
Lyonersæbe, der forfærdiges af Natron og Olivenolie.

Disse Oliesæber, ligesom ogsaa Fedtsæberne,
benyttes mest som Grundvold for de efterfølgende
Toiletsæber, dog maa de først skæres i Stykker og

renses 2 Gange med 3 Dele Rosenvand og 1 Del Orangeblomstvand, samt presses gennem en tæt Sigte, for fuldkommen at skilles ved Urenlighederne.

Es Bouquet-sæbe. Man opløser 10 Pund god Talgsæbe i noget Rosenvand og tilsætter 25 Kvint Bergamotolie, 25 Kvint Neroliolie, 6 Kvint Nellikeolie, 6 Kvint Sassafras og 6 Kvint Timianolie samt farver med $\frac{1}{2}$ Pund brændt Okker.

Kanelsæbe. 30 Pund Talgsæbe og 20 Pund Palmesæbe blandes med de samme ætheriske Olier, som Es Bouquetsæben, men blandes endnu med $\frac{1}{2}$ Pund Kanelolie.

Orangesæbe. Samme Sæbemasse som ved Kanelsæbe, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pund Appelsinolie og 40 Kvint Ambraessens (Ambra, udtrukket i 1 Pægl Spiritus og filtreret.)

Mandelsæbe. God Talgsæbe udblødes nogle Dage med noget Rosenvand, og tilsættes $\frac{1}{4}$ af Massen af skoldede, skrællede, søde Mandler, som ere stødte meget fine med lidt Rosenvand. Bittermandelsæbe erholdes ved en lignende Tilsætning af bitre Mandler, eller ogsaa parfumeret med Bittermandelolie.

Citronsæbe. En Udblødning af lignende Sæbemasse i Rosenvand tilsættes $\frac{1}{12}$ Stivelsemel, samt nogen Citronolie.

Benzoësæbe. Hvid Talgsæbe udblødes i Rosenvand, tilsættes

noget Stivelsemel og Violrodpulver samt noget Storaks og Benzoë, opløst i ætsende Sodavand.

Skumsæbe, der egner sig til Barbersæbe, dan- **Barbersæbe.**
nes af lige Dele Olivenolie-, Palmeolie- og Mandeloliesæbe, der smeltes i Vandbad og omrøres med et Røreapparat med Vinger paa, til den skummer stærkt, hvorpaa der tilsættes lidt Lavendel-, Citron- og Bergamotolie, og hældes i Forme.

$4\frac{1}{2}$ Pund Talgkærnesæbe, forud farvet med **Rosensæbe.**
Zinnober, Rosenolie 5 Kvint, Spiritus-Moskusekstrakt 10 Kvint, Sandeltræ 2 Kvint og Geraniumolie 2 Kvint. De ætheriske Olier blandes og udrøres i Sæbespaanerne samt bearbejdes sammen dermed.

Blegbrun farvet Talgkærnesæbe 5 Pund, kornet **Moskussæbe.**
Moskus 2 Kvint, Bergamotolie 5 Kvint. Moskusen rives sammen med Bergamotolien, tilsættes Sæbemassen og bearbejdes sammen.

7 Pund forud brun farvet Talgkærnesæbe, 2 **Trangipansæbe.**
Kvint Moskus, 1 Kvint Neroliolie, 12 Kvint Sandeltræolie, 2 Kvint Rosenolie. Moskusen rives i en Riveskal med Olien og blandes i Sæbemassen.

$4\frac{1}{2}$ Pund Talgkærnesæbe, 6 Kvint Patschouly- **Patschouly-**
olie, 2 Kvint Sandeltræolie og 2 Kvint Vitiverolie, **sæbe.**

6 Pund hvid Talgsæbe smeltes i Vandbad med **Honningsæbe.**
6 Kvint brun Windsorsæbe og noget destilleret Vand, tilsættes 1 Pund Honning og Blandingen hol-

des smeltet, til Vandet er fordampet. Sæben tages af Ilden, afkøles en Del og parfumeres.

Tjæresæbe. 32 Dele ikke aldeles tør Talgsæbe udblødes i Vandbad og gennemarbejdes med følgende Blanding: Træ tjære, Birketræ tjære, Bergamotolie, Citronolie og Benzin, 1 Del af hver. Den afkølede Masse skæres i passende Stykker og tørres noget.

Svovlsæbe. 14 Dele Talgsæbe smeltes i Vandbad og blandes med 1 Del Svovlblomme, hvorpaa Massen formes i passende Stykker.

Glycerinsæbe. 60 Pund Talgsæbe smeltes sammen med 60 Pund Kokussæbe og 8 Pund Glycerin, hvorpaa der efter nogen Afkøling bearbejdes 60 Kvint Bittermandelolie og 2 Pund Bergamotolie sammen dermed.

Transparent-sæbe. 50 Pund aldeles tørre Spaaner af fuldkommen neutral Sæbe, der er tilberedt af 39 Dele ren, fast Talg og 16 Dele ren Natronlud til 40 Gr. Beaumé, opløses i 25 Pund stærk Spiritus og 92 Procent Tralles ved middel Varme, og staar derpaa 18—20 Timer rolig ved en saadan Varme, at Sæben netop vedbliver at være smeltet, hvorved de ovenpaa svømmende Urenligheder afskummes, hvorimod det klare hældes i en Blikkasse til Afkøling og omrøres forsigtig med de Olier, hvormed den ønskes parfumeret. Der erholdes omtrent 60 Pund Sæbe. Ønskes Sæben farvet, saa farves Spiritusen forud med Saffran eller Orleans.

$\frac{1}{4}$ Pund hvid, blød Sæbe, 36 Kvint ren Glyce-Glycerincræme
rin, om Sommeren 5 og om Vinteren 4 Pund fed
Mandelolie, samt 2 Kvint fed Timianolie. Et ud-
mærket Middel imod ru og sprukken Hud.

$\frac{1}{4}$ Pund skrællede, stødte, bitre Mandler, $\frac{1}{4}$ Mandelklid.
Pund Violrodpulver, 30 Kvint fin, pulveriseret Sæbe,
2 Kvint Citronolie og $2\frac{1}{2}$ Kvint Bergamotolie.

Øl er en gæret Drik, som tilberedes af Korn, Øl-Brygning.
Humle og Vand uden nogen Destillation. Det vig-
tigste Raamateriale er Byg, der er bragt til at spire
ved Maltning.

Til Malt maa benyttes rent, tyndskallet, melhol- Maltning.
digt, spiredygtigt Byg, der først udblødes i Vand
(»sættes i Støb«) i 60—70 Timer ved en Tempera-
tur af højst 15 Gr. Celcius.

Den udblødte Byg bliver nu bragt til at spire
ved at bredes ud paa et Gulv af Asfalt eller Ce-
ment i et Lokale, der er forsynet med rigelig Ven-
tilation og besidder en Varme af 5—10 Grader Cel-
sius. Dyngen maa omskovles (»kastes«) hver 10—12
Timer, for at der kan blive tilført alle Kornene Luft.
Under Spiringen, der varer ca. 7 Dage, foregaar
der en kemisk Forandring, idet Stivelsen forvandles
til Sukker. Malt, der benyttes saaledes, kaldes Grøn-
malt. Men da man ikke altid skal benytte det spi-
rede Korn straks, maa man, for at kunne opbevare
det, tørre det i dertil indrettede Tørrestuer (»Køller«),
og Malten kaldes da Køllemalt, eller ogsaa lufttørre
det ved at sprede det tyndt paa et Loftgulv. Denne

Malt kaldes Luftmalt. Ved jo stærkere Varme Tørringsprocessen foregaar, desto mørkere bliver Malten og giver derfor ogsaa Øllet en mørkere Farve.

Under Tørringen maa Malten hyppigt vendes omtrent hver Time.

Før Malten kan benyttes, maa den knuses paa en Malmølle efter omhyggelig Rensning for Støv.

Brygning.

Den egentlige Brygning falder i tre Afdelinger, nemlig: 1: Mæskning, 2: Kogning af Urten med Humle og 3: Afsvalingen.

Mæskningen sker i Almindelighed ved, at man kommer den knuste Malt i Mæskekarret, hvori der hældes varmt Vand paa 75 Grader Celsius, for at Stivelsen kan blive forvandlet til Dekstrin og Sukker, og man kan faa alle de opløselige Stoffer ud. Denne Metode kaldes Infusionsmetoden. Men man kan ogsaa bringe en Del af Mæsken i Kog og benytte den til at faa den øvrige Mæske opvarmet (Tykmæskning), eller man kan bringe den gennemfugtede Maltskraa op til Mæskningstemperatur, komme den først frembragte »Urt« i Kogepanden og derpaa hælde denne kogende over Skraaen (Klarmæskning). Hvilken Metode man end anvender, maa man sørge for, at Massen i Mæskekarret holdes i uafbrudt Bevægelse, hvad der i smaa Bryggerier foretages ved Hjælp af Haandskovle, i større ved Maskinkraft. Naar man nu ved Prøver har overbevist sig om, at Øjemedet med Mæskningen, Stivelsens Forvandling til Sukker, er naaet, skal Mæskningens flydende Del, Urten, skilles fra de faste Bestanddele; men man lader det dog henstaa roligt

en Tid, da denne Forvandling til Sukker ikke gaar saa hurtigt for sig. Man sier endelig Urten fra.

Den afsiede Urt koges nu i 1—2 Timer med Humle, der giver Øllet en behagelig, bitter Smag, og som tillige samtidig med Kogningen bevirker, at adskillige i Urten indeholdte Æggehvidestoffer koagulerer og udfældes, ligesom ogsaa muligt tilbageværende Stivelse i Forbindelse med den i Humlen indeholdte Garvesyre bliver udskilt. Urten bliver saaledes klaret. Kogningen, der tidligere foregik i aabne Kedler, sker nu i egne, dertil indrettede Apparater, hvori der som oftest findes en Rørledning, gennem hvilken varme Vanddampe ledes og bringer Urten i Kog.

Den kogte Urt skal hurtigst muligt afsvales, hvortil anvendes de saakaldte Svalebakker, Kar af Jernblik, som anbringes i koldt Vand paa et frit, luftigt Sted. Længere end 7—8 Timer maa Afsvalingen ikke gerne vare, da Urten ellers let bliver sur. Hvis man har Is, afsvales dette naturligvis hurtigere end koldt Vand.

I store Bryggerier benytter man nutildags særlige lufttætte Køleapparater, hvorved undgaas skadelige Bakterier, der maatte findes i Luften, og der indføres fuldstændig ren Luft i Urten for at ilte denne, da den efterfølgende Gæring saaledes bliver bedre.

Urtens Overgang til Øl sker ved Gæring, der er en kemisk Proces, som skyldes de i det saakaldte Gær voksende mikroskopiske Gærsvampe (Bakterier).

Gæring.

Man skelner mellem Under- og Overgæring. Undergæringen, der forløber langsommere og under lav Temperatur, anvendes til Fremstilling af mere holdbart Øl, saaledes bajersk Øl.

Overgæringen, der f. Eks., anvendes til det saakaldte Hvidtøl og lignende Ølsorter, foregaar ved en Temperatur af 12—19 Grader Celsius og varer kun et Par Dage, medens Undergæringen tager 7—10 Dage.

Det friske Øl hældes paa Fade, der indvendig er overtrukne med et Lag Harpiks og underkastes en Eftergæring i en Kælder, der helst maa have en Temperatur af 10 Grader. Her erhverver Øllet sine gode Egenskaber, men kan atter let tabe dem ved Aftapningen, hvis denne ikke foretages med Omhu.

Tidligere benyttede man til at indlede Gæringsprocessen Gær fra en tidligere Brygning, og ved Hjemmebrygningen bærer man sig endnu ad paa den Maade; men man ved nu, at der jævnsides med de rigtige miskroskopiske Gærsvampe udvikler sig en Mængde andre, delvis uvedkommende, delvis endog skadelige Organismer, og de større Bryggerier benytter derfor nu rendyrkede, ægte Gærsvampe, som de enten selv frembringer i eget kemisk, bakteriologisk Laboratorium eller køber deres Forbrug fra et saadant.

En god, ren Gær er af største Betydning for Øllets Velsmag og Holdbarhed, og enhver kan nu-tildags købe en saadan, f. Eks. fra Alfred Jørgensens bakteriologiske Laboratorium i København.

V.

Henkogning af Frugt og Tilvirkning af Frugtvine.

Næst efter det at avle megen og god Frugt er det af Vigtighed at opbevare den paa en saadan Maade, at den holder sig den længst mulige Tid uden at tabe synderligt af sit Udseende og Velsmag.

Afplukning og
Opbevaring af
Træfrugt.

Den første Betingelse for at Frugten kan bevare sin Holdbarhed er, at man aldrig ryster sin Frugt ned, men omhyggelig afplukker den.

Plukning maa ikke finde Sted, før Frugten er tidmoden : at Frugtstilken let og villig løsner sig fra Grenen, naar man tager om Frugten og bøjer Stilken opad. Al Frugt skal endvidere være tør, helst endog soltør, naar den plukkes; man maa derfor kun plukke midt paa Dagen og ikke begynde om Morgenen, før Duggen fuldstændig er fordampet fra Frugt og Blade, og holde op igen, før der om Aftenen viser sig Spor af Dug.

Det bedste Plukkeredskab er Haanden, og naar man med den tager om Frugten og bøjer Stilken

opad, løsner den villig paa det rette Sted, naar den er tjenlig til Plukning. Stilken, og kun den, maa følge med, og man bør nøje paase — for at værne om det kommende Aars Frugthøst — at Frugtsporen ikke brækkes af sammen med Frugten. Under Afplukningen lægges Frugten forsigtig ned i Plukningskurven, der maa holdes tør og ren og helst indvendig være overtrukken med Lærred. Naar Kurven er fuld, tømmes den, og samtidig sorteres Frugten; de ormstukne, smaa og uanseelige Frugter fraskilles og anvendes tillige med den nedfaldne Frugt i Husholdningen. Frugten maa aldrig lægges paa Jorden, selv om den er tør, uden at der først er bredt et rent Tæppe ud under den. Skal den lægges paa Gulv eller Loft, maa der først bredes et Lag af Papir (Aviser eller lign.) under den og over den et Lag hvidt Indpakningspapir.

Skal Frugten forsendes, maa den efter Afplukningen opbevares til Eftermodning paa et tørt og luftigt Sted, dog maa man nøje passe, at Frugten ikke er mere moden, naar den afsendes, end at den godt kan taale den nødvendige Berøring ved Pakning og Forsendelse. Som Emballage til Frugtforsendelse kan benyttes alt, men man gør dog rettest i at rette Pakmaterialet efter Varens Art og Godhed. Helst maa man benytte Kasser, der er af saa svært Materiale, at Frugten er fuldstændig beskyttet mod Tryk ude fra under Forsendelsen; de maa være rene og ikke tættere, end at den af Frugten frembragte Varme nemt kan slippe bort. Til Vinterfrugt og ringere Sorter kan ogsaa Foustager anvendes. Men enten der nu benyttes det ene eller

andet Slags Emballage, saa maa altid den Beholder, man forsender Frugt i, være foret paa Bund og Sider med Træuld, Hø eller lidt Halm, hvorover er bredt et Lag hvidt Papir. Er det fine, udsøgte Frugter af ekstra Kvalitet, bør hver enkelt Frugt indsvøbes i Silkepapir og lægges i faste, tætte Lag og mellem Lagene hvidt Papir. Beholderen fyldes omtrent til Randen med Frugt, et hvidt Stykke Papir lægges over, og derefter fyldes der med Træuld eller Halm, indtil Laaget kommer til at slutte fast og tæt. I en Foustage kan man i Stedet for Bund overbinde med et Stykke Paklærred.

Den Frugt, man beholder selv, gælder det om at opbevare paa bedste Maade. De færreste har vel Raad til at indrette dem en Frugtkælder, men mindre kan ogsaa gøre det. Til Opbevaring af Frugt kan man benytte et hvilket som helst Rum, der kun er tilstrækkelig tørt og frostfrit. Heri anbringer man nogle transportable Hylder med opstaaende Kant. Før Frugtens Anbringelse deri, maa Rummet omhyggelig renses, og det maa samtidig med Frugten ikke benyttes til Opholdssted hverken for Mennesker, Madvarer eller lignende.

Efter at Frugten er omhyggelig sorteret, anbringes den paa Hylderne, hvorover der i Forvejen er bredt et Stykke hvidt Papir. Her lader man Frugten ligge i 2—3 Uger og »svede«, og samtidigt maa Rummet holdes saa luftigt som muligt, helst med Gennemtræk. Naar Frugten er færdig med at svede o: er bleven forsynet med et fedtet, beskyttende Overtræk, som man ikke maa borttørre, førend Frugten skal anvendes, holder man Rummet

mørkt og tæt tillukket og sørger for at holde saa ensartet og lav en Temperatur deri som muligt; den bedste Temperatur er 3—4 Gr. R. I dette Rum kan man ogsaa hengemme Frugten i Kasser; Frugten nedlægges heri lagvis og mellem hvert Lag et Stykke hvidt Papir. Under Opbevaringen bør man helst daglig tilse Frugten, fjerne de fordærvede og sørge for, at Luften er frisk; en muggen Lugt maa aldrig spores i Oplagsrummet.

Har man mere Frugt, end man kan opbevare paa ovennævnte Maade, kan man hengemme den i Kuler, ganske paa samme Maade som man hengemmer Kartofler, men man maa da selvfølgelig vide, hvor længe Sorten holder sig for at tage den op af Kulen, inden den er raadnet.

Har man en Del gamle Foustager og Tønder, kan disse udmærket benyttes til Opbevaring af Frugt, naar man samtidig med har noget Tørvesmuld. Tørvesmuldet sigtes, saa de groveste Klumper fraskilles, og tørres derefter godt. I en Tønde lægger man et Lag Tørvesmuld over Bunden, derpaa et Lag Æbler et Par Tommer fra Kanten og ikke tættere, end at Frugten overalt kan omgives af Tørvesmuldet, der oven paa et Lag Smuld, saa et Lag Æbler osv., indtil Tønden er fuld. Det øverste Lag maa være Tørvesmuld.

Denne Opbevaringsmaade kan særlig anbefales, hvor man har smaat med Plads. Vil man have mer end en Slags Frugt i Tønden, maa man anbringe de sildigste Vinteræbler paa Bunden og derefter opad, som Frugten kan holde sig til. Tønden behøves kun at dækkes meget lidt, da Tørvesmuldet

isolerer baade mod Kulde og Varme, og den kan hensættes paa Loft eller i Kælder eller hvorsomhelst, uden at Temperaturen har nogen nævneværdig Indflydelse paa den. Madæbler, der opbevares paa denne Maade, maa før Brugen vadskes omhyggeligt, Taffelæbler maa helst inden Nedlægningen indsvøbes i Papir.

Syltning og Henkogning af Frugt.

En vigtig Tid for Husholdningen er Maanederne fra Juni til Oktober, i hvilke en omhyggelig Husmoder, i Særdeleshed paa Landet og i mindre Byer, har fuldt op at gøre med at henkoge den modne Frugt, salte, tørre og lufte Grøntsagerne, tilberede Frugtsafter og Vine og opbevare alle disse Ting paa bedste Maade. For at hun kan se sin Umage belønnet, er det nødvendigt at iagttage følgende simple Regler:

1. Man maa kun anvende fejlfrie Frugter, som ikke er fugtige af Dug eller Regn, og som ikke er overmodne; i vaade Somre maa man udvælge Frugterne særlig forsigtigt, f. Eks. ikke tage Kirsebær, der er blæst ned af Regn og atter aftørrede, eller dugfaldne Blaabær, Hindbær eller lignende til Henkogning, da det sikkert gaar i Gæring og ofte sprænger Flaskerne eller flyder over Randen af Krukkerne, naar man aabner for disse.

2. Sukker, Eddike, Rom, Brændevin eller lignende maa kun være af bedste Slags.

3. Henkogningen maa foregaa i emailerede, ikke sprukne Gryder. Kobberkar, der er skurede omhyggeligt blanke, er udmærket brugelige til Syltning, undtagen ved Tilsætning af Eddike eller ved Kogning af Æbler, der let faar en bitter Afsmag deraf. Selvfølgelig maa der anvendes stor Forsigtighed med Kobberkar. Straks efter Syltningen maa de skures med fint, hvidt Sand.

4. Man maa aldrig lade Syltetøjet afsvale i Kogekarrene, men hellere fylde det kogende hedt i Glas eller Krukker, der ere tørrede omhyggeligt. Glassene maa forud være opvarmede for ikke at sprænges ved Fyldningen af det kogende Syltetøj.

5. Naar Syltetøjet er afsvalet, tilklipper man Pergamentpapir efter Krukkernes Størrelse, dypper det i stærk Rom eller Vinspirit og lægger det paa Syltetøjet, kommer efter Krukkernes Størrelse en eller to Skefulde Rom eller Vinspirit ovenpaa, og tilbinder derefter Krukkerne fast med Pergamentpapir, som man først kan fugte i Vand, hvorved det lettere strammes tæt om Kanten. Frugtsaft paa Flasker med videre Halse tilbindes lettest med Svineblære, der er godt udvasket og aftørret. Til smallere Halse anvendes Propper som først har ligget i koldt Vand og derefter er dypet i Rom eller Vinspirit. Efter Tilpropningen lakker man endelig omhyggelig Flaskerne.

6. Opbevaringen af Syltetøjet maa være paa et tørt, køligt Sted, hvor den friske Luft har let Adgang, helst ikke i Kældere, hvor Luften let bliver

fugtig. Staar Syltetøjet i Spisekamre, maa man passe at holde Døren til Køkkenet lukket, da Em af Madlavning altid vil være meget uheldigt og bringe Syltetøjet i Gæring. Bemærker man først Bobler i dette, maa man intet Øjeblik opsætte at give det et Opkog. Opdager man det i rette Tid, kan man nøjes med at hælde Saften fra og koge den et Kvarterstid med frisk, afklaret Sukker og derefter hælde det over Syltetøjet. Er der dannet et Lag af Skimmel derover, maa man omhyggeligt fjerne dette og give det hele et godt Opkog. Undertiden skiller Sukkeret sig fra Frugterne, fordi man har kogt det for meget, man maa da stille Krukken eller Glasset i varmt Vand, indtil det er opløst, hvorpaa man koger det op med lidt Vand, eller, hvor det gaar an, en Smule Eddike. Vil man bevare den oprindelige Frugtsmag saa frisk som mulig, maa man ikke tage overmodne Bær, ikke koge Syltetøjet alt for meget samt være varsom med Anvendelsen af Krydderier. Endelig maa man med ikke alt for lange Mellemrum tilse Syltetøjet og forny de i Rom eller Vinspiritus dyppede Overlag og Pergamentpapir.

Syltning er jo et Arbejde, der kræver megen Tid, og de Husmødre, der er meget optagne, vil vel i de fleste Tilfælde nøjes med at drysse Frugterne ind i Sukkeret, for at koge dem Dagen efter, naar Saften har blandet sig med Sukkeret, men de Husmødre, der har mere Tid til deres Raadighed, vil ofte opnaa et smukkere Resultat ved at koge og rense Sukkeret omhyggeligt først. Hermed kan man bære sig saaledes ad:

1. Man pisker en Æggehvide dygtig med en Pot Vand, ryster to Pund Sukker deri, og efter at det er fuldstændig opløst, sætter man det paa Ilden og rører det langsomt med en Sølvske. Stiger Sukkeret op, kommer man en lille Skefuld koldt Vand i, gentager dette en 2—3 Gange og borttager da omhyggelig Skummet, indtil det er fuldstændig klart, hvorved man ogsaa kan tilsætte Saften af en Citron, der gør Sukkeret smukt hvidt. Imidlertid vrider man et rent Lærredstykke op af koldt Vand, lægger det over en dyb Porcellænskaal og hælder Sukkeret langsomt gennem Klædet ned i Skaalen, der ikke maa staa paa Komfurpladen, men paa Træ, for ikke at sprænges.

2. Til Syltning af hele Frugter klarer man Sukkeret uden Æggehvide og Citronsaft i lidt Vand og koger det, efter at det er skummet godt, til følgende Grader:

1. Grad: Man koger Sukkeret, indtil det falder i brede Draaber fra en Sølvske.

2. Grad: Efter at Sukkeret har kogt noget længere end ved 1. Grad, kommer man et Par Draaber deraf paa en kold Tallerken, tager dette mellem Tommelfingeren og Pegefingeren, trykker Fingrene fast sammen og aabner dem langsomt; fremkommer der herved en fin Sukkertraad, som let brister, saa har Sukkeret naaet 2. Grad.

3. Grad: Til nogle Frugter, f. Eks. Hindbær og Jordbær, maa Sukkeret koge endnu lidt længere, helst saa længe, indtil Draaberne falder som smaa Perler fra den Sølvske, man prøvende dypper ned i Sukkeret.

1. Man klarer 1 Pund stødt Melis til hvert Jordbær. Pund Bær med lidt Vand, hælder det kogende hedt over de frisk afplukkede Bær og lader dem staa til Dagen efter. Da hælder man Saften fra og skummer og koger den godt, lader Jordbærrene koge sagte en 2—3 Minutter i Saften, hvorpaa de fyldes i Glassene. Efter 3 Dages Forløb gentager man denne Fremgangsmaade. Naar de ere afsvalede, lægges Rompapir derover, og de bindes omhyggelig lufttæt til. Man kan ogsaa nøjes med at tage $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pund Sukker til hvert Pund Bær, men de kan da ikke holde sig saa længe.

2. Man drysser Bærrene med 1 Pund Sukker til hvert Pund Bær, koger næste Dag det hele og skummer det, hvorefter det maa have endnu et Opkog den følgende Dag. Vil man da bevare Bærrene hele, kan man hælde disse i en Sigte og lade Saften løbe fra, fylde Bærrene i Glassene, kun halvt fulde, og derpaa komme den kogende og klart skummede Saft over.

Store, faste Bær skylles og lægges derefter i en Sigte. Til 5 Pund Bær tager man $2\frac{1}{2}$ Pund Sukker og en Pægl Eddike, hvori Bærrene koges til lige med nogle Stykker Kanel. Den følgende Dag hælder man Saften fra, koger denne godt, lader atter Bærrene faa et Opkog deri og opbevarer den som sædvanlig, bedækket med Rompapir.

Man bruger samme Fremgangsmaade som ved Solbær i Eddike, kun tager man lidt Vand i Stedet for Eddike til at klare Sukkeret med.

Solbær med
Eddike og
Sukker.

Solbær uden
Eddike.

Solbærgelé. Solbærrene maa være godt modne, men tørre og friske. Efter at man har knust dem, presser man Saften gennem en Gelépose og koger den med 1 Pund Sukker til hvert Pund Bær saa længe over sagte Ild, indtil en Draabe paa en Tallerken hurtig stivner. Man hælder straks Geleen i godt tørrede Glas, lægger efter Afsvalingen Rompapir paa, binder den fast til og opbevarer den nogle Uger, førend man bruger den.

Solbærsaft. Solbærsaft tilberedes ligesom Hindbærsaft.

Solbærsaft uden Sukker. Temmelig modne, godt skyllede Solbær sættes over Ilden og koges langsomt møre under stadig Omrøren; derpaa hælder man Saften gennem et Klæde, koger den op og fylder den paa fuldstændig tørre Flasker. Efter 24 Timers Forløb tilproppes den, lakkes og opbevarer paa et køligt, frostfrit Sted.

Brombærgelé. Temmelig modne, omhyggelig rensede Brombær kommes i en emaillet Gryde og stilles over svag Ild, saa at Bærrene lidt efter lidt kommer i Kog, hvorpaa man trykker Saften gennem et Stykke, der først er gjort vaadt og atter tørret. Til en Pot Saft klarer man $\frac{1}{2}$ Pund Sukker, kommer Saften i og tilbereder Geléen som sædvanlig.

Hele Brombær. Til et Pund modne, udsøgte Brombær tager man $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, nogle Stykker Kanel og lidt Krydderinnelliker og koger dem langsomt, medens man forsigtigt ryster Gryden. Naar de er bløde, men endnu hele, tager man forsigtig Bærrene op,

koger Saften tyk, og naar den er afsvalet, blandes den forsigtig med Bærrene, fyldes i Glassene og tilbindes.

Bærrene maa være temmelig modne og store. **Brombærsaft.**
Efter at de er rensede, stiller man dem i en til-
dækket Stenkrukke i kogende Vand og hælder flere
Gange Saften fra, indtil der ikke trækker mere ud
af Bærrene. Er det nødvendigt, hælder man Saften
gennem et Klæde, hvorpaa den vejes. Til et Pund
Saft klarer man $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, koger Saften der-
med, fylder den varm paa Flasker og propper og
lakker disse, efter at Saften er afsvalet.

Til et Pund Bær tager man 1 Pund Sukker **Modne
Stikkelsbær
med Sukker**
og $\frac{1}{2}$ Flaske hvid Vin, koger dem ikke for bløde
over sagte Ild og kommer det hele i en Krukke.
Efter 8 Dages Forløb koger man den afsiede Saft
godt, fylder Bærrene i Glassene og kommer Saften
kogende derover, hvorefter man straks tilbinder dem
med Blære eller Pergamentpapir.

1. Umodne Stikkelsbær, rensede for Stilk og **Stikkelsbær
paa Flasker.**
Blomst, kommes paa rensede og fuldstændig tørre
Flasker. Man kommer saa meget koldt, blødt Vand
derpaa, at det lige staar over Bærrene, propper og
lakker Flaskerne og stiller dem paa et tørt, køligt
Sted.

2. Hertil maa Bærrene være næsten modne.
De kommes paa Flasker, tilproppes let og stilles
ind i en ikke for stærkt opvarmet Ovn, indtil Flaskerne
kun er $\frac{3}{4}$ fulde. Efter at de ere afsvalede, proppes

de fast til, lakkets og opbevares paa et køligt og tørt Sted.

**Stikkelsbær-
marmelade.** Meget modne Stikkelsbær bliver knust og presset gennem en dertil passende Sigte. Til 1 Pund Mos klarer man $\frac{1}{2}$ Pund Sukker, i hvilket man river Skallen af en Citron, kommer Mosen deri og rører det stift under stadig Omrøren. Det maa helst koges op efter 8 Dages Forløb; for øvrigt kan man ogsaa godt tilsætte et Par Haandfulde Hindbær til rød Stikkelsbærmarmelade.

**Stikkelsbær-
gelé.** Hertil maa helst benyttes næsten grønne Bær. Om man vil, kan man til hvert Pund Stikkelsbær tage $\frac{1}{4}$ Pund Ribs. Bærrene koges godt møre, hældes i Geleposen, som fyldes efterhaanden og hænges til næste Dag, for at Saften fuldstændig kan rinde fra. Til hvert Pund Saft klarer man $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, kommer Saften i og Skummer den, til den er fuldstændig klar, jævn og saa stiv, at en Draabe paa en kold Tallerken hurtigt stivner. Gelekopperne kan skylles med Sprit, førend man fylder dem, og naar Geléen er stiv, kommes lidt Sprit oveni hver Kop, førend de tilbindes.

**Hyldebær-
marmelade.** Man piller Hyldebærrene fra Stilkene, sætter dem paa sagte Ild, indtil de koger itu og rører dem gennem en Sigte. Til et Pund Saft klarer man $\frac{1}{4}$ Pund Sukker, kommer Saften og nogle Stykker Kanel i og koger Mosen, indtil en Træske bliver staaende deri. Den bliver fyldt varm i Glassene og som sædvanlig tilbunden den næste Dag.

Temmelig modne Hyldebær bliver taget af Hyldebærsaft
Stilkene og under stadig Omrøren kogt langsomt uden Sukker.
en halv Timestid; da hælder man Saften gennem en
fin Haarsigte, og efter et Par Timers Forløb kom-
mes Saften paa tørre Flasker; man maa herved om-
hyggelig undgaa Bundfaldet og derpaa proppe og
lakke Flaskerne godt.

Hyldebærrene pilles, knuses og presses gennem Hyldebærsaft
en Gelepose. Til $1\frac{1}{2}$ Pund Saft klarer man 1 Pund med Sukker.
Sukker, kommer Saften i og koger den ca. 20—25
Minutter. Man hælder den straks paa Flasker,
proppe og lakker disse og stiller dem i Kælderen.
Til Hyldebær maa man ikke benytte Messing- eller
Kobberkar.

Bærrene bliver omhyggelig rensed, skyllet og Hele Tyttebær.
vejet. Til 2 Pund Bær klarer man 1 Pund Sukker,
kommer Bærrene i, lader dem flere Gange koge op,
lægger dem med Skummeskeen i en Krukke og
koger endnu Saften lidt, før man hælder den over
Bærrene. Efter Behag kan man koge noget Kanel
eller Citronskal med. Holder man ikke af den no-
get ramme Smag ved Bærrene, saa lader man dem
før Kogningen staa nogle Minutter i kogende Vand.

Bærrene bliver rensed og staaer Natten over i Tyttebær-
koldt Vand. Man klarer til 1 Pund Bær $\frac{3}{4}$ Pund marmelade.
Sukker, 1 Pot Æbler eller Pærer skrælles og skæ-
res i Stykker, det hele kommes tillige med hakket
Sucade, Kanel og Citronskal i Sukkeret, koges un-

der stadig Omrøren til Mos og opbevares i en Stenkrukke.

Tyttebær med Rødv. Bærrene kommes i Vand en Nat, man lader dem dryppe af og tørre paa et Klæde, klarer til 3 Potter Bær 2 Pund Sukker, lader Bærrene koge møre, men ikke itu, koger Saften med 2 Glas Rødv. og hælder den over Bærrene.

Tyttebær uden Sukker. Bærrene bliver omhyggelig rensede, skyllede og kogt bløde over sagte Ild under stadig Omrøren, derefter hældt i en tør Krukke. Efter Afsvalingen lægger man Rompapir over Syltetøjet, kommer endnu en 2—3 Skefulde Rom derpaa og tilbinder Krukken med fugtet Pergamentpapir. Om Aftenen før Brugen, blander man Bærrene med rigelig stødt Melis og stiller dem i Kælderen. Man kan ogsaa servere dem med Flødeskum.

Tyttebærgelé. Bærrene maa ikke være fuldstændig modne og bliver kogt møre, hvorefter Saften hældes gennem et Mollstykke. Til 1 Pot Saft tager man 1 Pund Sukker, der sættes paa Ilden, koges og skummes flittigt i 12—15 Minutter. Man lader det staa i 10 Minutter i et stort Fad, tager da det samlede Skum af og fylder Geléen i Glas.

Tyttebærsaft. Bærrene koges ligesom ovenfor beskrevet, den indvundne Saft blandes med $\frac{1}{4}$ Del Sukker, koges fra 5—8 Minutter, skummes godt, fyldes paa Flasker, og efter Afsvalingen tilproppes og lakkes disse.

Man hælder kogende Vand over Blommerne, der er lagt i en Sigte. Til 2 Pund Frugter klarer man $1\frac{1}{4}$ Pund Sukker, kommer nogle Stykker Ingefær og Kanel i og lader Blommerne koge 4—5 Minutter i Sukkersaften. Efter at denne endnu har kogt noget, hælder man den kogende over Frugten, koger Saften op den anden og tredie Dag, hælder den over Blommerne og binder dem til med Blære; jo varmere de er, desto bedre. Saa længe Blæren trækker sig nedad i Krukken, er Blommerne gode, men hæver den sig opad, maa man straks give Blommerne et Opkog, helst med lidt afklaret Sukker.

Blommer i
Sukker.

Man rensrer og skyller Blommerne og lægger dem i Gryden. De overhældes med $\frac{1}{4}$ Pægl Eddike til hvert Pund Frugt og koges langsomt møre, men ikke itu. Blommerne tages op, Saften koges med $\frac{3}{4}$ Pund Sukker til hvert Pund Frugt, skummes smuk klar og hældes over Blommerne. Behandles de følgende Dage som ovenfor meddelt og kan tilsættes Nelliker og Kanel efter Smag.

Blommer
med Eddike.

Frugten, der maa være godt moden, flaaes og tages Stenene ud deraf. Kødet bestrøs med $\frac{1}{2}$ Pund Melis til hver Pund Blommer og staar til næste Dag. Det hele kommes i en Gryde, lidt Citronskal kommes til og koges langsomt og under stadig Omrøren godt. De bindes til og gives efter 8 Dages Forløb atter et Opkog, hvorefter de tildekkes med Rompapir og bindes fast til. Man kan ogsaa tilberede Marmeladen stærkt krydret. Til 2 Pund Sukker tages da 1 Glas Eddike, 1 Glas

Blomme-
marmelade.

Vin, Kanel, Ingefær og Nelliker. Behandlingsmaaden som ovenfor.

Reineclauder. Til syltede Reineclauder benyttes stor, smuk, halvmoden Frugt. De kommes i en Gryde, overhældes med ganske lidt Vand og dampes forsigtig heri. Frugten tages forsigtig paa en Sigte. Saften løber fra og i denne koges nu $\frac{3}{4}$ Pund Melis til hvert Pund Frugt. Forsigtig lægges Blommerne i Krukken, Saften skummes klar og hældes kogende over Blommerne. De henstaar nu et Par Dage, i denne Tid maa man af og til forsigtig blande Blommerne med Saften, da de gerne svømmer oven paa. Det gives saa atter et Opkog og Blommerne lægges forsigtig i Glas, den klartskummede Saft hældes over, og hvis man vil, kan man lægge et lille Stykke Vanille i hvert Glas. De tilbindes som sædvanlig.

Reineclaude- Reineclaudemarmelade tilberedes ligesom Blom-
marmelade. memarmelade.

Abrikoser I Pund helt modne Abrikoser bliver omhygge-
med Sukker. lig aftørret eller skrællet, skaaret igennem, Stenene tages ud, og de lægges med den aabne Side opad lagvis i en Skaal og bestrøs med 1 Pund stødt Melis. Den næste Dag tager man Kernerne ud af Stenene og skræller dem, lader Abrikoserne med Sukkeret langsomt varme. Saa snart det begynder at koge, tager man Frugterne op med en Skummeske, lægger dem med nogle Stykker syltet Ingefær og Abrikoserne i Glas eller Krukker, og hælder

Saften, der er kogt tykt og afsvalet, derover. Efter 4—5 Dages Forløb koger man atter Saften, hælder den igen kold over og gentager dette endnu en Gang efter 8 Dages Forløb.

Til 2 Pund modne, men ikke bløde Abrikoser, koger man 1 Pund Sukker med en knap halv Pot Vineddike, nogle Krydderineliker, Kanel og Ingefær og lader Frugterne, af hvilke Skallen og Kernerne er taget af, langsomt trække lidt deri, men ikke koge, hvorefter man lægger dem med de skrællede Kerner i de passende Glas. Sukkeret koger man et Kvarterstid og hælder det koldt over Abrikoserne, koger det efter 2—3 Dages Forløb og sidst efter 8 Dages Forløb, men nu hældes Saften kogende over Frugterne. Tilbindes som sædvanlig.

Abrikoser
med Eddike
og Sukker.

Man hælder kogende Vand over de udsøgte Frugter, trækker Skindet af og skærer Stenene ud. Til 1 Pund Abrikoser klarer man 1 Pund Sukker i 1—1 $\frac{1}{3}$ Pægl Vand, kommer Skallen af en lille Citron, 4 Stykker skrællet Ingefær og Frugterne i og koger det langsomt under stadig Omrøren til Mos. Efter nogle Dages Forløb giver man det et Opkog, men meget forsigtigt, da det let brænder paa, og fylder det derefter i Glas.

Abrikos-
marmelade.

Smaa, fine Æbler, helst friskplukkede eller det mindste modne, glatte og haarde, bliver skrællet med en Hornkniv og skaaret nogle Gange igennem, efter at Blomsten og Kernehuset er fjernet. Nu sætter man dem paa Ilden, lige bedækket med Vand

Hele Æbler.

(Vandet maa være kogende) lader dem koge i 10 Minutter og da afsvales. Imidlertid klarer man til 1 Pund Æbler $\frac{3}{4}$ Pund Sukker i 3 Pægle Vand, kommer Saften og Skallen af 2 Citroner og noget Kanel i og lader heri Æblerne koge bløde, men ikke itu; efter at man har lagt dem i Glas, koger man endnu Saften i 10—20 Minutter og fylder den afsvalet over Frugterne. Tilbindes som sædvanlig.

Æblegelé. Hertil maa kun benyttes fine, ikke for modne Æbler. Smukkeste og klareste Gele faas af nogle faa Arter, f. Eks. »Hawthornden« og »Princesse-noble«. Geleen maa ligeledes ikke koge for længe, da den da vil blive for mørk, men maa skummes smukt klar med behændig Haand i Løbet af saa kort Tid som mulig. Æblerne skrælles, skæres igennem og lægges i Gryden, knapt bedækket med Vand, hvorefter de koges bløde, men ikke i Mos, hvorfor man under Kogningen maa røre saa lidt som muligt deri. De hældes nu i Geleposen og henstaar til næste Dag. Til 1 Pund Saft klares $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, Saften og Skallen af 1—2 Citroner kommes i og koges med Æblesaften. til nogle Draaber paa en kold Tallerken bliver faste. Man fylder den hed i opvarmede Glas, lægger Rompapir paa, saa snart den er afsvalet, og binder den fast til. Det kan undertiden vare nogle Uger, inden den bliver fuldstændig stiv.

Æble- Denne tilberedes som Æblegele, kun kommes
marmelade. Æblerne ikke i Geleposen, men røres igennem en

grov Sigte. Man kan ogsaa benytte almindelige Æblesorter hertil, naar de kun er faste og gode.

Fine, modne Taffelpærer skrælles, skæres igennem og skylles, efter at Kernehuset er taget bort. Til 1 Pund Pærer klarer man 1 Pund Sukker, kommer Pærerne, tilligemed nogle Stykker Ingefær og Kanel, i og koger dem klare, ikke bløde, hvorefter de kommes i en Skaal, der bindes til, saa snart de er afsvalede. Den næste Dag hælder man forsigtig Saften fra, koger den omtrent i 10 Minuter og hælder den kold over Pærerne, der atter bindes til. Efter 3—4 Dages Forløb giver man Saften endnu et Opkog, kommer Pærerne i Glas og hælder den afsvalede Saft derover. Tillukkes og opbevares som sædvanlig.

Pærer
med Sukker.

1 Pund fine, modne Pærer skrælles, skæres igennem og gives et Opkog i Vand. 15 Gram Ingefær koges bløde i Vand, hvorefter man klarer 1 Pund Sukker i Ingefærvandet, kommer Pærerne i og koger dem klare, men ikke for bløde, hvorpaa man lægger dem i Glas, koger Sukkeret som til Sirup og fylder det over. Efter 3 Dages Forløb koger man atter Saften op og hælder den kold over Pærerne. De belægges med Rompapir og bindes godt fast til.

Pærer, syltede
med Ingefær.

Til 3 Pund Pærer tager man 1 Pund Sukker, en knap halv Pot Eddike, Kanel og lidt Krydderelliker, Pærerne bliver skrællede, skaaret igennem og Kernehuset fjernet, hvorpaa de straks lægges i

Pærer
med Eddike
og Sukker.

koldt Vand, for at de kan blive smukt hvide. Sukker og Eddike koges sammen og skummes omhyggelig, hvorpaa Krydderier og Pærer kommes i, men man maa passe, at Pæerne ikke bliver for bløde. De lægges derefter i en Krukke, Saften koges tyk, hældes over Pæerne og staar i 4 Dage, hvorpaa Saften endnu en Gang koges og hældes afsvalet over Pæerne. Skulde Saften efter 2—3 Ugers Forløb igen se ud til at blive tynd, maa man straks koge den tyk og hælde den kold over Frugterne.

**Pærer med
Eddike og Vin.**

Til 10 Potter Pærer tages 2 Potter Vineddike, 1 Flaske Rødvin, fra 5—6 Pund Sukker, Skallen af en Citron og 10 Kvint Kanel. Man skræller Pæerne, skærer Blomsten ud og kommer dem 4 Minutter i koldt Vand, derpaa i kogende og koger dem langsomt halvt bløde, hvorpaa man tager dem op og lader dem dryppe af. Imidlertid koger man Eddiken og Sukkeret klart, kommer Vin, Krydderi og Pærer i og koger dem helt møre. Efter at man med Skummeskeen har lagt Frugterne i en Krukke, koger man Saften endnu et Kvartertid og hælder den da kogende over Pæerne, som bindes godt til, efter at de er afsvalede.

Appelsiner.

At sylte Appelsiner er vel ikke saa almindeligt hos os, dog vil dette være ret praktisk, da de kan syltes udenfor den almindelige travle Syltetid, paa en Tid af Aaret, da man maaske har opbrugt andre Sorter Syltetøj, i Februar f. Eks., naar den ny, hjemkomne Frugt er baade billig og sød. Til alminde-

lig syltede Appelsiner kan man tage 12 Appelsiner, skære Skallen af i 4 Dele, forsigtig fjerne Halvdelen af det hvide Skind i disse og koge dem i lidt Vand, indtil de synes møre ved at stikke i dem, hvorpaa man lader dem dryppe af i 10—12 Timer og da lægge dem i koldt Vand i 24 Timer. Efter denne Tids Forløb pudser man de imidlertid henlagte Frugter pænt af, skærer dem i Skiver og tager Kernerne ud. Skallerne tager man op af Vandet, tørrer dem af i et vaadt Klæde, lægger dem 2—3 lagvis, skærer dem i fine Strimler og kommer dem sammen med Appelsinskiverne; derpaa vejes det hele; til 1 Pund deraf tager man $\frac{3}{4}$ —1 Pund Sukker, klarer det i den Saft, Skallerne er kogt i, kommer Frugt og Skaller i og koger dem 10—25 Minutter, Saften noget længere. Man kommer dette pyntelige og velsmagende Syltetøj i smaa Glas, der tilbindes som sædvanlig.

Man river Skallen af 1 Appelsin af paa Suk-Appelsingelé. ker, presser 6 Appelsiner ud, blander Saften med 1 Pægl Vand og hælder det gennem et fugtet Klæde. Nu kommer man Saften af en Citron, 1 Pund Sukker, 1 Flaske Rhinskvin og 10 Kvint opløst Husblas i, hælder Geléen gennem et Klæde og stiller Skaalene eller Formene paa et koldt Sted. Det huggede Sukker, Appelsinskallerne blev revet paa, stødes og er beregnet med i det angivne Pund Sukker.

Skallen af 10 Appelsiner bliver revet af paa Appelsin-hugget Sukker, Appelsinerne skrælles og skilles for- marmelade.

sigtigt ud i enkelte Stykker, disse skæres en Gang tværs igennem, man tager lige Vægt Sukker, Appelsinsukkeret iberegnet, kommer Appelsinstykkerne i og koger det hele til Marmelade.

Appelsinsaft. Man river Skallen af en Appelsin af paa Sukker, presser Saften af 10—12 Appelsiner ud og filtrerer det gennem Filtrerpapir eller fugtet Mol. Da støder man Appelsinsukkeret fint, kommer 1 Pund fint stødt Melis i Saften og rører den en hel Time. Man opbevarer den som sædvanlig.

**Citron-
marmelade.** Man sætter Citronerne med koldt Vand paa Ilden og koger dem en Time, hvorpaa Vandet hældes af og erstattes med frisk, kogende Vand, dette hældes ligeledes af efter en halv Times Forløb og endnu et Hold Vand hældes paa, i hvilket Frugterne koger en halv Time, hvorpaa de skæres i tynde Skiver, Kernerne tages ud og de vejes. Til 1 Pund Citronskiver klarer man $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Pund Sukker, Skiverne kommes i og koges under stadig Omrøren til jævn, tyk Marmelade. Man fylder det i godt tørrede Krukker, lader det afsvale og bedækker det derefter med Rompapir og binder det omhyggeligt til.

Citrongelé. Til 4 Citroner tager man $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, 1 Flaske hvid Vin, $\frac{1}{2}$ Pot Vand og 10 Kvint Husblas. Citronskallerne bliver revet af paa Sukker, Citronsaften og Vinen kommes i, Husblassen koges op i Vand og hældes gennem en fin Sigte deri. Det hele røres nu over sagte Ild, til det udgør en

flydende Masse, som man gennem en Gelépose hæl-
der i Glas eller en passende Form.

1. Af en frisk Frugt skærer man med en Horn-
kniv Blade, Stilk og Skal, eller kun de ophøjede
Dele, af, deler den i 2 Dele, skærer den i fine Ski-
ver, blander disse med ligesaa meget fint stødt
Melis, som man har Ananas og lægger dem straks
i passende Glas. Ovenpaa strør man et fingertykt
Lag Sukker, lukker Glassene med Blærer eller
Skrivepapir, som man binder lufttæt til.

Syltet
Ananas.

2. Naar man ikke kan faa raa Ananas, kan
man købe en Daase henkogt, hel Ananas. Frugten
skæres i mindre Stykker, Saften kommes i en Gryde
og tilsættes en passende Portion Melis. Efter at
Saften er skummet klar, gives Frugten lige et Op-
kog, lægges i Glas og overhældes med den klart
skummede Saft.

Til Syltning af Meloner kan man kun benytte
faste, knap modne Meloner. En Melon skrælles og
udhules, skæres i passende Stykker, det bestrøs med
Sukker og staar i 2 Dage, hvorpaa Saften hældes i
en Gryde, koges, skummes og hældes ud over Frug-
terne, der nu staar tildækket i 2 Dage, hvorefter
samme Fremgangsmaade gentages. Efter endnu 2
Dages Forløb gives ogsaa Melonen et Opkog,
hvorefter den tages op med Skummeskeen, lægges
i Glas og overhældes med den klartskummede Saft.
Er Melonen temmelig sød, kan man komme lidt
Citronsaft eller Vineddike deri.

Meloner.

Meloner
med Rom. Til 2 Pund Melonstykker klarer man $1\frac{3}{4}$ Pund Sukker, skummer det godt og kommer derefter $1\frac{1}{2}$ Pægl stærk Rom i, lægger Melonstykkerne i og koger dem klare, medens man flittigt ryster Gryden (røre deri maa man ikke), man lader dem derefter dryppe af, koger Saften tyk, hælder den over Sylte-tøjet i en Porcelænsskaal, koger det efter nogle Dages Forløb atter op, lægger imidlertid Frugtstykkerne i Glas, fylder Saften paa og binder dem til, efter at det er fuldstændig afsvalet.

Meloner
med Ingefær. Den skrællede, rensede Frugt bliver med en Udstikker formet i smaa Kugler; til $\frac{3}{4}$ Pund klarer man $\frac{1}{2}$ Pund Sukker med $\frac{1}{2}$ Pægl Vineddike, kommer $\frac{1}{4}$ Pd. rensed Ingefær, den fint afskrællede Skal af en Citron og Melonkuglerne i, koger dem klare, Saften til Sirup, og hælder den over Frugterne. 3 Dage efter koger man Saften op, lægger Frugterne 2—5 Minutter deri, fylder det hele varmt i Glas og binder det straks til med Blære.

I Stedet for Melon kan man ogsaa tage Græskar.

Tomater med
Sukker. Til 1 Pund modne, men endnu faste Frugter klarer man godt $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, tager Skallen og Kernerne ud af Tomaterne og kommer dem i Sukkeret tillige med nogle Stykker Ingefær, tager Gryden af Ilden, vender Frugterne i Saften og lægger dem paa en Porcelænstallerken. Efter at de er afsvalde, lægger man dem endnu 1 Minut i det kogende Sukker, lader dem atter afsvales og gentager dette endnu en Gang, hvorpaa Tomaterne læg-

ges i Glas, Saften koges endnu noget og hældes
hed over Frugterne, der straks tilbindes med Blære.

Smaa, grønne Tomater saltes en Dags Tid, af-
tørres og lægges lagvis i en Krukke med Lavrbær-
blade, Nelliker, Charlotter, Peber, Dild og Senneps-
korn (disse kan bindes fast ind i et Stykke hvidt
Mol). Paa samme Tid koger man Vineddike op; om
man synes, kan man ogsaa heri koge Sukker efter
Smag, hælder Eddiken afsvalet over Tomaterne.
Anden og tredie Dag koger man atter Eddiken op
og hælder den afsvalet over Tomaterne, der tilbindes
med Pergamentpapir.

Tomater med
Eddike
og Sennep.

Ferskener med Sukker syltes som Abrikoser
med Sukker.

Ferskener
med Sukker.

Frugterne bliver skrællet, blandet med samme
Vægt fint stødt Melis og koges 3 Kvarter under
stadig Omrøren. Skulde Marmeladen sætte sig fast
paa Bunden, maa man straks ryste den over i en
ren Gryde, da den ellers taber Farve og Velsmag.
Den bliver fyldt varm i godt tørrede Krukker, og
efter at den er afsvalet bedækket med Rompapir
og bundet lufttæt til. Det tjener godt til at bevare
den at koge nogle Stykker syltet Indefær med, og
ligeledes kan man tage Kernerne ud og koge med.

Fersken-
marmelade.

Til 1 Pund Ferskener klarer man $\frac{1}{4}$ Pund
Sukker, skærer Frugterne igennem og tager Stenene
ud, lægger dem derefter 3 Minutter i det kogende
Sukker, trækker Skindet af og kommer Sukkersirup-

Ferskener
i Rom.

pen kogende over Frugterne og Kernerne, der er taget ud af Stenene, og lader dem staa i 24 Timer. Den næste Dag giver man Saften endnu et Opkog, lader Ferskenerne trække et Øjeblik deri, koger Saften tyk og blander den med lige saa megen Rom og hælder den afsvalet over Syltetøjet. Rom-papir lægges over, og det bindes fast til.

**Ferskener
med Eddike
og Sukker.**

Man trækker Skindet af modne, faste Frugter med et blødt Klæde og lægger dem i en Stenkrukke. Imidlertid koger man til 1 Pund Ferskener $\frac{3}{4}$ Pund Sukker med $\frac{1}{2}$ Pot Vineddike, nogle Nelliker og nogle Stykker Kanel, hælder dette varmt derover og dækker Krukken til. Efter 14 Dages Forløb koger man Eddiken op, lægger Frugterne i Glas og kommer Saften, der er kogt tyk, afsvalet derover.

Rhabarber.

Man skræller Rhabarberstilkene af og skærer dem i aflange Stykker, som man vadsker, aftørker og bedækker med Sukker (til 1 Pund Rhabarber $\frac{3}{4}$ Pund Sukker) og stiller dem derefter tildækket 24 Timer i Kælderen. Da hælder man Sukkersaften fra, koger den op med en Skefuld hvid Vin, Saften af en Citron og 2 Stykker Ingefær, lader Rhabarberstilkene koge op deri, lægger dem i Glas og kommer Saften, der har kogt lidt længere, afsvalet derover. Naar det er koldt, lægges Rom-papir over Syltetøjet, og det bindes lufttæt til.

**Rhabarber-
stilke paa
Flasker.**

Man ribber store Stilke, skærer dem i passende Stykker og kommer dem i bredhalsede Flasker, der

helst ikke maa være større, end at Indholdet kan forbruges paa en Gang. Blødt Vand, eller kogt, koldt Vand, kommes paa Flaskerne, der lukkes tæt til og sættes i en fladbundet Gryde, hvis Bund dækkes af et Lag groft Lærred, for at Glassene ikke skal springe. Mellemrummene tilstoppes med Hø eller Klude, og koldt Vand fyldes i Gryden, helst saa det staar over Flaskerne, og de bringes nu i Kog i $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Timestid efter Glassenes Størrelse. Naar Flaskerne ere afsvalede, lukkes Propperne, og de opbevares paa et frostfrit Sted.

Et gult, modent Græskar skrælles, det indre **Græskar med Sukker.** renses godt ud, og Kødet skæres i tommebrede, fingerlange Stykker, der overhældes med god Vineddike eller blot bestrøs med Salt. Den følgende Dag klarer man til 2 Pund Græskar 1— $1\frac{1}{2}$ Pund Sukker med 1 Pægl Vand og Saften af en Citron, kommer noget skrællet Ingefær eller blot Græskarstykkerne deri, koger det op paa en Gang, lægger dem i Glas og hælder Saften afsvalet derover. Den næste Dag hælder man Saften fra, koger den op og fylder den atter afsvalet over Græskarrene, den tredie Dag giver man ogsaa Græskarstykkerne et let Opkog i den kogende Saft, kommer det hele varmt i Glassene og binder det straks til med Blære.

Til 6 Pund Græskar bruger man $\frac{1}{2}$ Pot smaa **Græskar uden Sukker.** Løg, $\frac{1}{8}$ Pund Salt, Nelliker, hel, hvidt Peber, rigelig Dild, Peberrod og Eddike. Græskarret bliver skrællet, skaaret ud og delt i Stykker efter Behag, derpaa saltet i 12 Timer, hvorefter man koger Løgene

op med Eddiken, tørrer Græskarstykkerne af, lader dem faa et Opkog i Eddiken, lægger dem lagvis i en Stenkrukke og hælder Eddiken afsvalet derover. Efter nogle Dages Forløb koger man Eddiken op, skummer den godt og hælder den afsvalet over Græskarstykkerne, lægger en lille Pose med hel Sennep deri og binder Krukken til.

Græskar med Sukker, Eddike og Peber. Til 1 Pund Græskar regner man henved $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, 10 hvide Peberkorn og $\frac{1}{2}$ Pægl Vineddike. Først koger man Græskarstykkerne en Gang op i Eddike, hælder denne af, og lader dem staa tørre i 24 Timer, da klarer man Sukker i Vand, koger og skummer det klart med Vineddiken, koger Græskarrene i smaa Portioner deri, indtil Stykkerne er klare, lægger dem afsvalet med noget Muskat eller Kanel og Peber i tørre Glas, fylder Saften over og binder Glassene til efter nogle Timers Forløb.

Ingefær og Græskar. Man tager et mørkegrønt, rødgult stribet Græskar (i Mangel heraf et guldgult, med rødligt Kød), skærer Kødet i næppe fingerlange Stykker, lader dem faa et Opkog i Vand, og efter at de er dryppet af, bestrøs 4 Pund deraf med 1 Kvint pulveriseret Ingefær, 1 Kvint stødt, hvidt Peber og 4 Pund stødt Sukker og lader dem staa tildækket til næste Morgen. Da koger man Sukkersaften op, koger Græskarstykkerne klare, men ikke bløde deri, lægger dem med Skummeskeen i Glas og hælder Saften gennem et Molstykke. Nu klarer man 2 Pund Sukker i lidt Vand, kommer Saften deri, skummer

den godt, lader den afsvales, koger den atter op og gentager dette, indtil den er bleven sirupagtig, hvorpaa den hældes over Græskarstykkekerne.

Man vadsker smaa, grønne Agurker, som endnu ingen Kerne har, salter dem en Nat, aftørres dem, lægger dem i en Krukke, hælder kogende Eddike (denne kan godt være den billigste Sort) derover og lader dem rolig staa 2—3 Dage. Da koger man en god Eddike med Nelliker, Lavrbærblade og Dild, lader de afdryppede Agurker faa lige et Opkog deri, hælder dem i Krukker og dækker dem straks til, for at de skal vedblive at holde sig grønne, og naar de ere afsvalede, bindes Krukkerne til med Papir.

Agurkerne vadskes eller børstes og lægges i stærk Saltlage; Saltet maa man opløse i kogt Vand og afsvale. Den næste Dag tages Agurkerne op, aftørres og lægges lagvis ned i Krukker med hel Paprika, friske Lavrbærblade og Dild, som man godt kan tage rigelig af. God Eddike koges nu med smaa Chalotter eller Løg, Peberrod, lidt hel Peber, og Sukker efter Behag. Det hele hældes kogende over Agurkerne, som afsvales, før de tilbindes,

Endnu grønne, men dog større Agurker skæres igennem, udhules og nedsaltes fra 4—6 Timer, aftørres og lægges lagvis ned i Krukker med Lavrbærblade, Nelliker, Chalotter, Peber, Dild og Sennepskorn. Samtidig koger man Eddiken op, hælder

den kogende over Agurkerne og gentager dette den anden og tredie Dag med den samme Eddike; efter Afsvalingen bindes de til med Papir.

Vil man have disse Agurker særlig smukke, koger man Eddiken op med mere eller mindre Sukker og følger derpaa Opskriften.

Lage-Agurker.

Hertil bruges smaa eller middelstore Agurker, helst foruden Kerne, som man bruger dem til Salat. De afvadskes godt, tørres og nedlægges i Krukker eller helst i Ankre, hvis Bund kan slaas fuldstændig tæt til. Efter at have staaet 3 Timer i koldt Brøndvand lægges de lagvis ned med friske Vinblade, Peber, rigelig Dild, Peberrod, Løg, der kan skæres igennem, Nelliker og Lavrbærblade. 3 Dele Vand koges op med Salt, afsvales og blandes med en Del Eddike i saa rigelig Mængde, at det, idet man langsomt hælder det over Agurkerne, fuldstændig dækker disse. Opbevares Agurkerne i et Træ, slaas Bunden fast til, og dette kan vendes hver Dag; paa Agurkerne i Krukken lægges et fast Laag med Pres paa, saa at Lagen staar godt over disse, og de bindes fast til med stærk Blære.

Man lader Træet eller Krukkerne staa til Gæring paa et solrigt Sted eller ved et varmt Komfur en 4 Ugers Tid. Træet kan man daglig vende en Gang op og ned paa, og disse holder sig længst. Agurkerne vil være smukt klare, naar de er færdige. Opdager man Skimmel paa Lagen, skummes det straks godt af, Laaget renses, og lidt mere kogt, koldt Vand fyldes paa.

De modne, gulstribede, men faste Asier skrælles, **Søde Asier.** flækkes og udhules, gnidés derpaa ind i Salt og staar nogle Timer; de aftørres og gives et Opkog i blandet Eddike og Vand, Laurbærblade og Dild. Straks derpaa nedlægges de i Glas eller Krukker, frisk Eddike koges med 1 Pd. stødt Melis til hver Pot Eddike tilligemed lidt Nelliker, lidt hel Kanel, Muskatblomme og, om man vil, lidt Vanille og hældes varmt over Asierne.

Store, faste Asier skrælles, skæres igennem og **Sure Asier.** udhules, indgnides og drysses derefter godt med Salt og staar til næste Dag. Rigelig Eddike koges nu med pillede Charlotter eller Løg, og de aftørrede Asier lægges deri, men for at de skal kunne holde sig sprøde og ikke senere blive for bløde, maa man nøje paase at løfte Gryden af Ilden, idet de kommer til Kogepunktet. Asierne lægges derpaa lagvis i Krukker med lang Peber, hel hvid Peber og spansk Peber, Dild, lidt Laurbærblade, Peberrod og en Pose med hel Sennep. Den næste Dag hældes Eddiken fra, gives et Opkog og hældes atter over Asierne. Mange vil ogsaa synes om til disse Asier at koge Eddiken med lidt stødt Melis for at mildne Eddikens bidende Smag. Skulde Eddiken efter nogen Tids Forløb blive lovlig stærk, kan man fjerne Sennepsposen og det spanske Peber, Krukkerne bindes fast til og opbevaret paa et tørt Sted.

Charlotterne pilles; for at gøre dette ubehagelige Arbejde lettere, kan man skolde dem først. De sættes i Saltlage i 24 Timer og afrystes derpaa godt. **Charlotter.**

Eddike klares med noget Sukker; lidt Hvidløg, hvidt Peber og Muskatblomme kommes i tillige med Løgene, der ikke maa koges fuldstændig møre. Vil man sylte dem søde, lægges de kun i Lage i 12 Timer, Eddiken klares med en Del mere Sukker, mindre Peber og noget hel Ingefær.

Charlotter med Citron. Til 1 Pd. Løg tages 2—3 Citroner, der skæres i 4 Dele, og Kernerne udtages. Løgene og Citronerne lægges i en Krukke, bestrøes med Salt og staar til næste Dag. Citronerne koges først møre i Eddike med Sukker, Lavrbærblade og Muskatblomme, med mer eller mindre Paprika og hel gul Sennep, eftersom man vil have det mildere eller stærkere. Løgene faar derefter et Opkog heri, og det hele lægges i Krukker.

Pickles. Til en Portion Pickles kan bruges ca. 40 smaa, grønne Agurker, lige saa mange Perleløg, halvt saa mange smaa Charlotter og smaa Gulerødder, der renses og pudses pænt af. 5 Blomkaalshoveder skilles ud i smaa Stykker, ca. 25 Snittebønner og 40 Perlebønner skylles og tørres af, revles og skæres i pæne smaa Stykker, endelig $\frac{1}{2}$ Pot store, men ikke haarde Grønærter, Sukkerærter kan benyttes hertil, om de kan faas. Alt sættes en Dagstid i Saltlage, der ikke maa være for stærk, slaas derefter i en Sigte for at dryppe af. Derefter koges Eddike med helt, hvidt Peber, meget lidt Paprika og Hvidløg, Sukker og Muskatblomme efter Smag. Det hele faar et Opkog i Eddiken og Krydderierne,

hvorefter det fyldes i Glas. Naar det er afsvalet, bindes det fast til.

Man tager temmelig mørke Rødbeder, vadsker dem godt og bager dem i Ovn, til de er bløde at føle paa; nu trækkes Skindet af, og naar de er afsvalde, skæres de i tynde Skiver og lægges i Krukker, hvori der ikke tidligere har været noget fedtet. Vil man have dem krydrede, kan man komme lidt Peberrod, nogle faa Lavrbærblade, lidt Kommen, Nelliker og Peberkorn ved. Rigelig Ed-dike koges med Sukker efter Smag, og Krukken bindes til, efter at det er fuldstændig afsvalet.

Det er nu mere almindeligt at koge Rødbederne, dog maa man langt foretrække at bage dem, da de ved Kogning faar en temmelig flov Smag.

Gode, mørkerøde Gulerødder renses og skæres i tynde Skiver, disse atter i smaa Strimler. Til hvert Pund Gulerøder tages Saften af 3 Citroner, efter at den ydre, gule Skal er skrællet af Citronerne og skaaret i fine Strimler ligesom Gulerødderne. Gulerødderne og Citronskallerne koges møre, men ikke itu i lidt Vand, tages op med Skummeskeen og rinder af; i Vandet klares derefter $\frac{3}{4}$ —1 Pund Sukker, naar det er kogt og skummet, gives Syltetøjet lige et Opkog i Siruppen, hvorefter det hele hældes i en Krukke, hvori den afpressede Citronsaft er kommen. Efter nogle Dages Forløb, gives det hele atter et Opkog, Rødderne kommes i Krukken og

Rødbeder.

Syltede
Gulerødder.

overhældes med den klartskummede Saft. Vil man have Saften kraftigere, kan man tage et Par Citroner til og noget mere Sukker.

Tilvirkning af Frugtvine og Frugtlikører.

Til Frugtlikører maa bruges moden, frisk Frugt, der mases let og kommes i Krukker, Ankere eller Dunke, hvorpaa der tilsættes 1 Pægl kogt, koldt Vand og 1 Pægl 15 Gr. Vinsprit. Blandingen omrystes og staar tillukket mindst en Uge. Det klare Udtræk hældes derpaa forsigtigt fra. Resten hældes i Flasker for at klares ved Bundfældning, eller det klares i Posen. Det hældes da sammen med det første klare og gemmes tillukket. Resten af Kraften i Bærrene udtrækkes ved at overhælde disse med saa meget kogt, koldt Vand, at Sukkeret kan opløses, og staar en Uge. Vædsken vrides da let fra og klares. Man maaler det første Udtræk, og der tilsættes ca. 1 Pund Sukker til hver Pot. Derpaa koges det sammen med det sidste afklarede Vandudtræk, skummes og afkøles. Sluttelig klares det endnu en Gang ved at staa og bundfælde, da Luften ved Filtration borttager nogen Aroma og Styrke, og Likøren er saa færdig til at fyldes i Flasker.

Hvis man vil gøre Likøren stærkere, kommer man mere Spirit i, og vil man have den sødere og

tykkere, tilsætter man mere Sukker; endvidere kan man erstatte muligvis manglende Syrlighed ved at tilsætte lidt Vinsyre.

Til at give en Likør en smuk, rød Farve, kan man anvende Kirsebærsaft og Hindbærsaft eller ved at støde 3 Kvint Kochenille med lidt Alun og overhælde det med en Pægl kogende Vand, hvorpaa det filtreres efter Afkølingen.

Fremgangsmaaden er i det væsentligste ens for alle Sorter. Her gives nogle Opskrifter.

6 Pund fuldmodne, hele Jordbær staar til Ud-Jordbær-Likør. træk i 2 Dage med $7\frac{1}{2}$ Pund stødt Melis og $\frac{1}{2}$ Stang flækket Vanille, hvorpaa Saften sies, blandes med 4 Potter Spiritus og staar i 24 Timer i en dækket Krukke, inden det fyldes paa Flasker. De tiloversblevne Bær kan bruges som Syltetøj.

8 Pund fuldmodne Bær knuses med Stenene og udtrækkes i mindst en Uge med 4 Potter Spiritus, 3 Kvint Kanel og 1 Kvint Nelliker, hvorpaa det udpresses, filtreres og tilsættes 5 Pund Sukker kogt med 3 Potter Vand. Kirsebær-Likør.

6 Pund modne Hindbær knuses og udtrækkes i 8 Dage, til de er afgærede og Saften er aldeles klar. 3 Potter af denne Saft tilsættes 2 Potter Spirit, $1\frac{1}{2}$ Pot Rødvin og 6 Pund Sukker, kogt med 2 Potter Vand. Eller: Hindbær-Likør.

8 Pund modne Hindbær knuses og udtrækkes i 8 Dage med 5 Potter Spirit, presses, filtreres og blandes med 8 Pd. Sukker, kogt med 2 Potter Vand.

Solbær-Likør. Solbær-Likør laves omtrent som Jordbær-Likør, men maa trække ca. 6 Uger. Her er en Opskrift: 8 Pund fuldmodne Solbær knuses og tilsættes 2 Kvint Nelliker og 2 Kvint Kanel, udtrækkes i 5—6 Uger med 5 Potter Sprit, presses, filtreres og blandes med 8 Pund Sukker, kogt med 3 Potter Vand.

Appelsin-Likør. Af 6 Appelsiner knuses den tyndt afskrællede, røde Skal og udtrækkes i 8 Dage med 3 Potter Sprit, presses, filtreres og blandes med 5 Pund Sukker, kogt i 3 Potter Vand.

Kakao-Likør. 1 Pund ren Kakao udtrækkes med 3 Potter Sprit i 5 à 6 Uger, idet Flasken daglig rystes 10 à 12 Gange, hvorpaa Vædsken filtreres. Til hver Pot Vædske tilsættes 2 Kvint Kanelolie, 1 Kvint Nellikeolie og 10 Kvint Vanilletinktur samt 2 Pund Sukker, kogt i 1 Pot Vand.

Frugtvine.

Det er betydeligt vanskeligere at lave gode Frugtvine end Likører og kræver megen Omhu og Akkuratesse. Her gives nogle Opskrifter:

Ribsvin. 40 Pund modne Ribs renses og mases og henstaar da i et aabent Trækar paa et lunt Sted ca. 24 Timer, til Bærrene gærer godt. Til hvert Pund Bær bruges $\frac{1}{2}$ Pund Melis og $\frac{1}{2}$ Pot Vand. Vandet koges, og det halve slaas kogende paa de gærende Bær, som derpaa opvrides. Saften klares gennem Filt og løber derfra ned i et skoldet Rom-

anker. Resten af Vandet koges og slaas i Karret paa det afvredne Kvas, og naar dettes Saft er ud-draget ved Vriden og Knugning og klarer i Filt-posen, koges det med 20 Pund Sukker og fyldes efter Afsvalingen paa Ankeret til den første Saft. Hvis der bliver Saft tilovers, hældes denne paa Flasker for at fyldes paa Ankeret, efterhaanden som dettes Indhold svinder ved Gæringen. Ellers kan man bruge afsvalet, kogt Vand hertil. Ankeret maa ligge saa højt, at der under det kan sættes en Skaal til at tage mod den overgærende Vædske.

Spunshullet dækkes af en bred, løs Prop, og Ankeret maa stadig holdes fuldt, saa at ingen Luft kan komme ind.

Naar Gæringen er endt, hvilket kan ses paa, at enhver Opbrusning er standset, fyldes Ankeret helt op med afgang Saft, der lægges en ren Lær-redslap over Spunshullet, og Spunset sættes nogen-lunde fast i, men fastslaas dog først rigtig efter 4 Dages Forløb. Ankeret lægges nu paa et svalt Sted, og Vinen vil om Foraaret være moden til Aftapning; paa Flaskerne bliver Vinen bedre med Tiden, to à tre Aars Lagring er ikke for meget. Efter Aftapningen maa Flaskerne staa i 3 Dage med løs Prop, hvorpaa Proppen fastslaas, og Hal-sen dyppes i Flaskelak.

Hanen til Aftapningen maa sættes forsigtigt i Ankeret 8 Dage i Forvejen, uden at dette vendes eller stødes. Hvis de første Flasker er uklare, kan de sies gennem udskoldet Lærred. Bundfaldet kan bruges til Frugtsuppe.

Hvis man vil have Vinen mousserende, kom-

mes efter Aftapningen paa Champagneflasker en Teskefuld stødt Kandis i hver Flaske, og naar Flaskerne er proppede, maa Proppen overbindes med Sejlgarn, før den lakkes. Flaskerne maa ligge ned i Kælderen.

En anden Opskrift paa Ribsvin ser saaledes ud:
50 Pund fuldmodne Ribs renses og knuses i et Kar, hvorpaa Saften vrides gennem Tøj over et rent Kar og staar i 3 Dage. Derpaa hældes den i et udskoldet Romanker. Kvaset fra Afvridningen overhældes med kogende Vand, og det sies genem en fin Sigte paa 28 Pund Melis, og naar dette er smeltet, fyldes det paa Anker. Dette lægges paa et lunt Sted over et Fad, som kan optage den Saft, der ved Gæringen løber af Ankeret, men atter fyldes deri. Naar Gæringen hører op, fyldes Ankeret helt op med Saft, og Spunset sættes i nogle Dage løst paa, men fastslaas først rigtig, naar man er sikker paa, at al Gæring er helt forbi. Før det fastslaas, kommes der en Pægl fin Sprit i Ankeret, der gemmes paa et køligt Sted til ved Juletid, da Vinen kan aftappes paa Flasker. Man maa endelig ikke ryste Ankeret under Lagringen eller ved Aftapningen. Flaskerne, der maa være rigtig rene, kan først tilproppes fire Dage efter Aftapningen. Bundfaldet kan anvendes i smaa Portioner til Sødsuppe. Efter passende Lagring faar man en fortrinlig Vin paa den Maade.

Stikkelsbær- 40 Pund knapt modne, helst lyse Stikkelsbær
vin. pilles og mases i et rent Trækar, eller til
de gærer godt, hvorpaa det sies gennem et ud-

spændt Klæde, Resten afvrides og Saften kommes paa et udskoldet Romanker. Der hældes kogende Vand paa Skallerne, der sies gennem et Klæde paa 20 Pund Topmelis, og den fremkommende Sukkersaft hældes i Ankeret. Man vedbliver med at hælde kogende Vand paa Skallerne, det sies og hældes i Ankeret, til dette er fuldt. Ankeret henlægges paa et lunt Sted til Gæring over et Fad eller en Skaal, som kan optage den overgærende Vædske, der atter kommes paa Ankeret. Naar Gæringen er endt, og Ankeret skal tilspunses, kommes 1 Pægl fin Sprit deri. Vinen kan tidligst aftappes ved Nytaarstid, og maa saa lagres paa Flaskerne i nogen Tid.

Her gives en anden Opskrift paa Stikkelsbærvin.

Bærrene afplukkes fuldmodne og knuses i et Trækar og henstaar i 4 Dage, hvorpaa det hele sies gennem udspændt Lærred og kommes paa et udskoldet Romanker. Derpaa koges lige saa mange Pund Sukker, som man har Potter af Saft, med 2 Potter Vand, skummes og hældes, naar det er noget afkølet, i Ankeret, som saa fyldes op med kogende Vand. Spunshullet dækkes let, og Vinen henligger til Gæring paa et lunt Sted. Efter endt Gæring fyldes Ankeret med gæret Saft, tilspunses og henligger i ti Uger, hvorpaa Vinen aftrækkes paa et andet udskoldet Romanker, og den lagres med tilslaaet Spuns et halvt Aar i Kælderen, hvorpaa den kan aftappes paa Flasker.

Stikkelsbærvin kan gøres mousserende paa samme Maade som Ribsvin ved at aftappe den paa

Champagneflasker, hvori der er kommet en toppet Teskefuld stødt Kandis.

Jordbærvin. 24 Potter Jordbær knuses og afrides, hvorpaa Saften hældes gennem et udspændt Klæde ned i et rent Anker. Paa Kvaset hældes 30 Potter kogende Vand, der sies og kommes paa 24 Pund Topmelis og fyldes paa Ankeret, naar Sukkeret er opløst. Det lægges til Gæring som de før nævnte Frugtvine, og efter Gæringen kommes $\frac{1}{2}$ Pot fin Sprit og 3 Kvint Ananasæter i Ankeret, før Spunset fastslaas.

Hindbærvin. Ca. 30 Potter modne Bær knuses, afrides og henstaar i 3 Dage, hvorpaa Saften sies gennem Lærred og fyldes paa et rent Anker. Lige saa mange Pund Sukker koges med 2 Potter Vand, skummes og hældes i Ankeret, der fyldes med kogende Vand, hvorpaa Vinen henlægges til Gæring paa et lunt Sted. Efter Afgæringen tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot fin Sprit og 3 Kvint Ananasæter, og Ankeret fyldes med afgæret Saft, før Spunshullet tilslaas.

Solbærvin. 20 Pund Solbær og 20 Pund Ribs knuses og afrides. Saften kommes i et udskoldet Romanker. 16 Pund Honning koges med 4 Potter Vand, skummes godt og kommes i Ankeret. Kogende Vand hældes paa Resten af den afvredne Frugt, dette sies, og Ankeret fyldes helt dermed. Det lægges til Gæring med løst Spuns over et Fad. Den overløbne Masse fyldes atter paa Ankeret. Naar Gæringen er endt, tilslaas Spunset, og Ankeret lægges

paa et køligt Sted, til det kan aftappes ved Nytaarstid. Flaskerne maa efter Aftapningen staa et Par Dage med løs Prop, hvorpaa de tilproppes og lakkes.

Efter Gæringen kommes en Pægl fin Sprit i Ankeret.

1) 20 Pund fuldmodne Syltekirsebær stødes med Kirsebærvin.
Stenene og tilsættes 5 Kvint stødte, bitre Mandler, 10 Kvint Kanel, 9 Flasker Gammelvin og 4 Pund godt Strømelis og kommes i en stor Lerkrukke, hvor det staaer tildækket 8 Dage paa et varmt Sted. Man omrører det 2 Gange hver Dag. Det sies saa gennem Filt og aftappes.

2) 40 Pund fuldmodne Syltekirsebær stødes med Stenene og henstaaer i et Døgn i en Syltekrukke, hvorpaa Saften hældes gennem en Filtrehat og kommes paa et udskoldet Anker, hvori der er brændt en Muskatnød paa en bøjet Staaltraad. Paa Kvaset i Krukken kommes saa megen Gammelvin, at det dækkes deraf; det staaer i 24 Timer og sies gennem Filtrehaten. Resten afrides og sies, og det sættes paa Ilden med 6 Kvint stødte, bitre Mandler og 6 Kvint Kanel, og naar det koger, kommes 16 Pund Melis deri. Efter at det er kogt og skummet, sies det gennem en Sigte og kommes i Ankeret. Paa Resten hældes kogende Vand, det sies, og Ankeret fyldes dermed. Lagringen og Aftapningen ligesom ved de andre Frugtvine.

3) 30 Pund røde, søde Kirsebær, 6 Pund sorte, søde Kirsebær, 3 Pund sorte, sure Kirsebær og $1\frac{1}{2}$ Pund friske Hindbær knuses med Stenene og staaer

i 2 Døgn, hvorpaa Saften hældes gennem et udspændt Klæde i et rent Anker, og Kvaset afvrides gennem et Klæde, sies og kommes paa Ankeret. Paa Kvaset hældes kogende Vand, det sies, og deri opløses 16 Pund Melis, som ogsaa kommes paa Ankeret, hvorpaa dette fyldes helt med kogende Vand, der er kommet over Kvaset og siet. Ankeret lægges saa til Gæring. Efter en Uges Forløb kommer 6 Kvint fintstødte, bitre Mandler og 6 Kvint stødt Violrod deri, og naar Gæringen er helt sluttet, fyldes Ankeret op med Rødvin, hvorpaa Spunset fastslaas, og Ankeret lægges ned i Kælderen. Vinen kan aftappes ved Nytaarstid.

4) 40 Pund sorte Kirsebær stødes med Stenene, blandes med 6 Pund knuste Hindbær og henstaar i 2 Dage. Det sies derpaa gennem Filt, Resten afvrides og sies, og al Saften kommes i et udskollet Romanker. Paa Resten kommes 8 Potter Vand, der sættes paa Ilden dermed, tillige med 6 Kvint stødte, bitre Mandler, 3 Kvint knust Violrod og 6 Kvint Kanel og koges en halv Time, hvorpaa det sies, og der opløses deri 20 Pund Melis, som saa hældes i Ankeret, der fyldes op med kogende Vand, som hældes paa Kvaset og sies. Ankeret lægges til Gæring paa et lunt Sted, og naar denne er sluttet, fyldes Ankeret med Rødvin, efter at der er tilsat $\frac{1}{2}$ Pot fin Sprit. Spunset slaas fast, og Vinen lægges paa et køligt Sted til Nytaarstid, da Aftappingen kan foregaa.

Brombærvin. 40 Pund modne Brombær kommes i et Trækar og overhældes med saa meget kogende Vand, at

Bærrene ikke er helt dækkede deraf. Naar Hænderne kan holdes deri, knuses de og staar tildækkede, til Bærrene hæver sig i Vejret, hvilket sædvanlig sker i Løbet af 4 Dage. Den klare Saft sies saa over i et andet Kar, hvorpaa noget af Saften koges med 12 Pund Melis, 6 Kvint stødte, bitre Mandler, 2 Lod Kanel og 1 Lod Kardemomme. Det sies saa og kommes i Saften, der maa staa tildækket, til Gæringen er endt. Vinen hældes over i det første Kar og blandes med 3 Kvint Husblas, der har været udblødt i varmt Vand i 12 Timer, og kogt med 1 Pot hvid Vin. Det hele staar da stille i 24 Timer, hvorpaa den klare Vin fyldes paa et Anker med 1 Pot fin Sprit. Vinen ligger tilspunset til Juletid og kan aftappes.

24 Pund Hyldebær knuses, staar et Par Dage **Hyldebærvin.** og sies gennem et Klæde. Kvaset afrides og sies, og al Saften kommes paa et udskoldet Romanker. Paa Resten kommes kogende Vand, det sies og koges $\frac{1}{2}$ Time med 3 Kvint Nelliker, 3 Kvint grovt, stødt Ingefær, 2 Kvint Kanel og 2 Kvint stødt Muskatnød. Dette sies, og der opløses deri 20 Pund Topmelis, hvorpaa det hældes paa Ankeret, der fyldes op med kogende Vand. Der tilsættes lidt Ølgær, og naar Gæringen er endt, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot fin Sprit. Ankeret fyldes op med afgæret Saft, Spunset tilslaaes og Vinen ligger paa et køligt Sted, til det ved Juletid kan aftappes.

32 Pund knapt modne Blommer skæres over, **Blommevin.** og Stenene udtages. Der tilsættes 2 Pund Honning,

8 Potter Vand, 2 Lod stødte, bitre Mandler, 1 Kvint Nelliker og 1 Kvint Kanel; det hele staaer tildækket et Par Dage, hvorpaa det kommes i en Kedel, koges og skummes. Saften sies fra gennem et Klæde, Kvasen afrides og sies, og al Saften kommes paa et udskoldet Romanker. 14 Pund Melis opløses i kogende Vand og hældes i Ankeret, der fyldes op med kogende Vand. Naar det er lidt afkølet, tilsættes 4 Spiseskefulde Gær, opløst i lunkent Vand, og naar Gæringen er sluttet, tilsættes 1 Pot fin Spirit. Ankeret fyldes op med Rødvind, tilsponses og henligger paa et køligt Sted, til Aftapningen kan ske ved Juletid.

Honningvin
(Mjød).

1) 15 Pund Honning og 30 Potter Vand koges i en halv Time og skummes hyppigt, hvorpaa det fyldes paa et udskoldet Romanker og lægges til Gæring paa et lunt Sted. Naar det er afgæret, fyldes Ankeret med hvid Vin, tilsponses og ligger i Kælderen i to Maaneder før det aftappes.

2) 6 Potter Honning koges med 36 Potter Vand og skummes, til det begynder at blive klart og klæbrigt. 6 Kvint Humle maa i Forvejen være overhældt med $\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand og have staaet tildækket et Par Timer paa et varmt Sted, hvorpaa det sies gennem Lærred og hældes i Honningvandet. Naar det er afkølet noget, hældes det paa et udskoldet Romanker, og Ankeret fyldes paa 3 Potter nær, Resten opbevares i en Krukke. Man tilsætter 6 Spiseskeer Ølgær, 6 Kvint stødt Kanel, 3 Kvint Nelliker, 3 Kvint Muskatnød og 3 Kvint Muskatblomme. Den tyndt afskrællede Skal af 6

Citroner kommes i en langagtig Pose, der sænkes ned i Ankeret og bliver der, til Gæringen er forbi. Naar det ikke bruser mere i Ankeret, skal dette ligge roligt i nogle Dage, hvorpaa Mjøden hældes over paa et andet, udskoldet Romanker, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot fin Sprit, og Ankeret fyldes op med Mjød, tilspunses og henlægges paa et køligt Sted i 3 Maaneder, før Mjøden aftappes.

3) 15 Potter Honning koges med 24 Potter Vand. I Kedlen kommes $\frac{1}{8}$ Pund Humle i en Pose, $\frac{1}{8}$ Pund Koriander og den fint afskrællede Skal af 4 Citroner i en anden Pose. Det hele koges i $1\frac{1}{2}$ Time og skummes godt. Derpaa lægges det til Gæring i et rent Anker, og efter Gæringen tilsættes $\frac{3}{4}$ Pot fin Sprit, før Spunset fastslaas. Efter $\frac{3}{4}$ Aars Lagring paa et køligt Sted, kan Mjøden aftappes, men maa først drikkes 1 Aar efter Aftapningen.

Most og Cider.

Most er i egentlig Forstand den udpressede, ugærede Saft af forskellige Slags Frugter. Den afgærede Saft er Cider, særlig af Æbler og Pærer, altsaa en Slags Æble- og Pærevin.

Til Æble- og Pæremost maa man kun bruge god, frisk, fuldmoden Frugt. Alt Snavs og fordærvet maa bortskæres, hvorpaa Frugten presses, og Saften klares gennem Filtreposen til Tønden eller Ankeret. Af 100 Pund Æbler kan faas ca. 30 Potter Saft. Paa det pressede Kvas hældes kogende Vand, det omrøres godt og staar til næste

Dag, da det presses paany, og den klarede Saft hældes i Ankeret, der maa være helt fuldt. Har man ikke Saft nok, kan det fyldes op med kogende Vand, hvori der er opløst hvidt Sukker. Ankeret lægges paa et lunt Sted til Gæring, og naar denne er endt, tilsættes $\frac{1}{2}$ Pot fin Sprit, Spunset tilslaas, og Mosten henligger paa et køligt Sted til Foraaret, da Aftapningen finder Sted. Man har da en vel-smagende Cider, som bedst bevares, naar Flaskerne ligger ned.

En anden Opskrift ser saaledes ud: Fine Æbler renses, knuses og afpresses, hvorpaa Saften kommer paa et Anker, der lægges til Gæring; men saa snart Gæringen begynder, trækkes Vinen over paa et andet Anker, og dette gentages tre Gange. Skummet fra de tre Gæringer kommer i rene Poser af Uldtøj og hænges over Fade; den klare, afdrypende Saft hældes til den anden Saft i Ankeret, som derefter tilspundes. Vinen kan aftappes efter to Maaneders Forløb.

Eftergjorte Vine.

Skummende 13 $\frac{1}{2}$ Pund Sukker koges $\frac{1}{2}$ Time med 18 Pot-
Vin af ter Vand, det afskummes godt, og den kogende
Korender. Vædske hældes i en stor Krukke paa 6 Potter
pillede, men ikke knuste Korender, idet Krukken
dækkes godt. Den afkølede Blanding tilsættes $\frac{1}{2}$
Pægl Ølgær og gæres dermed i 2 Dage, hvorpaa
det hele sis gennem et Flonelklæde, blandes med $\frac{1}{2}$
Pægl Vand, hvori 1 Kvint Husblas er opløst og

kommes paa et udskoldet Halvanker. Naar det har ligget saaledes i en Maaned, aftappes Vinen paa Champagneflasker, hvor der i hver er kommet en toppet Teskefuld stødt Kandis, hvorpaa de proppes godt, overbindes med Sejlgarn og lakkes. Dette er en udmærket, velsmagende Vin.

Saasnart Sneen henad Foraaret begynder at smelte, udledes de større Birketræer, man vil tappe. Barken afskæres paa et Sted paa Træet 1 Alen fra Jorden paa Sydsiden, og derpaa bores et Hul, 2 Tommer dybt, lidt skraat opefter, hvori der sættes en Pennepose og under den en Lerkrukke, der flere Gange daglig maa tømmes, da et saadant Træ kan levere 8—9 Potter Saft daglig. Naar Tapningen er udført i 3 Dage paa hvert Træ, slaas der en Træprop i Hullet, og det vil ingen skadelige Følger have for Træet. Det samme Træ kan tappes hvert Aar, men da maa Hullerne blot bores lidt højere hver Gang.

46—48 Potter af denne Saft koges med 24 Pund hvidt Sukker og 18 Kvint Vinstensyre og indkoges under Skumning, til den udgør 36 Potter, hvorpaa den afkøles og hældes paa et udskoldet Romanker, samt lægges til Gæring paa et lunt Sted. Naar den har udgæret, tilsættes 1 Pægl rektificeret Spiritus, hvori 1 Kvint Onantæther er opløst, 18 Kvint Mandelmælk (af 6 Kvint bitre, skoldede Mandler, der er stødt raskt med 12 Kvint Vand), der tilsættes lidt efter lidt, og saa megen hvid Vin, til Ankeret er helt fyldt. Det spundes fast, ligger i Kælderen i 6 Uger og aftappes paa Champagne-

Birkevin.

flasker, hvori der i hver er kommet en Teske stødt Kandis, proppes godt, overbindes med Sejl-garn og lakkes. Flaskerne lægges ned i de første 14 Dage, og vendes en Gang daglig, for at lette Sukkerets Opløsning, hvorpaa de stilles op i Kælderen.

Paa denne Maade erholdes en fyrig Vin; vil man derimod have en lettere, læskende Vin, tilsættes der kun 10—16 Pund Sukker.

Champagne
af Rhabarber-
stilke.

I Maj, Juni eller endog senere, skæres Rhabarberstilke i Smaaskiver, der lægges i en Pose under en Presse, og Saften udpresses saa stærkt, som muligt. I 36 Potter Saft opløses 22 Pund hvidt Sukker, det fyldes paa et udskoldet Romanker og lægges til Gæring paa et lunt Sted. Naar Gæringen næsten er forbi, filtreres Vinen gennem en Filtrepose af Filt, og aftappes paa Champagneflasker, der proppes godt, overbindes med Sejl-garn og lakkes.

Stilkene kan ogsaa knuses til Vælling i et Kar, og sies og afrides gennem Klæder. Til 36 Potter tilsættes 32 Pund hvidt Sukker, der opløses deri, det fyldes paa et Anker og behandles ligesom den førstnævnte Saft, men naar Gæringen er endt, fyldes Ankeret med hvid Vin, tilspunses, ligger til Jul i Kælderen og aftappes paa samme Maade som den foregaaende.

Vinen er sund og har en mærkværdig behagelig Smag.

Eftergjort
spansk Vin.

33 Potter hvid Vin, $2\frac{1}{2}$ Pot store, ituskaarne Rosiner, $2\frac{1}{2}$ Pund hvidt Sukker, $\frac{1}{2}$ Pægl nedkogt Hyldebærsaft og 3 Kvint ituskaaret Kanel, kommes

paa et Anker og henlægges paa et lunt Sted til Gæring. Naar denne er endt, aftrækkes den klare Vin paa et andet Anker, der fyldes med hvid Vin, tilspundes og ligger til Jul, da den aftappes.

1. 20 Dele rensed Honning, 25 Dele Alkohol af 90 Procent Tralles, 1 Del Humle, 200 Dele hvid Vin; det farves med brændt Sukker, til det har den rigtige Farve. Denne Blanding sættes paa et temmeligt varmt Sted i 2 Dage, omrøres imellem, sættes til Side i en Uge og filtreres gennem en Filtrehat af Filt. Eftergjort
Madeira.

2. 360 Dele hvid Vin, 64 Dele Alkohol af 90 Procent Tralles, 48 Dele Sukkersirup og 3 Dele Sassafratræ. Den farves med Sukkerfarve. Blandingen staar 14 Dage og filtreres.

3. Æblesaft og den samme Vægt Honning afdampes paa Ilden til et Æg synker halvt ned deri. Den afkølede Vædske kommes i en stor Lerkrukke, der ikke maa være helt fuld, og overlades ved 13—14 Grader Reaumur til Vingæring. Efter omtrent 14 Dages Forløb tilbindes Krukken med Pergamentpapir og opbevares i Kælderen. Naar Vinen er fuldkommen klar, fyldes den paa Flasker og kan drikkes efter 6 Ugers Forløb.

$12\frac{3}{4}$ Pund pillede og ituskaarne Rosiner kommes paa et udskoldet Hvidvinsanker med $9\frac{1}{2}$ Pund stødt, hvidt Sukker, der er opløst i 7 Potter varmet, hvid Vin, og det fyldes med omtrent 20 Potter af samme Vin. Ankeret lægges paa et lunt Sted og overlades til Gæringen, der omtrent er endt paa Canarisk Vin.

30—35 Dage. Det tilspunses, lægges i Kælderen, til Vinen er klar, hvorpaa den trækkes over paa et andet rent Anker og ligger tilspunset i 2 Maaneder, hvorpaa Vinen aftappes.

Muskat-Lunel. I et Anker Kanarisk Vin, som ovenstaaende, hænges en Pose med 24 Kvint stødte, tørrede Hyldeblomster, hvorpaa Spunset tilslaaes. Efter 14 Dages Forløb optages Posen, Ankeret tilspunses, og naar Vinen er klar, aftappes den paa Flasker.

Muskat-Vin. 21 Pund Rosiner pilles og ituskæres og kommes paa et rent Vinanker; 12 Pund og 60 Kvint hvidt, stødt Sukker opløses i 8 Potter varmet, hvid Vin og kommes paa Ankeret, som fyldes med samme Slags Vin, hvorpaa det henlægges paa et lunt Sted til Gæring. Naar denne er endt, kommes $4\frac{1}{2}$ Kvint friske Hyldeblomster, der er pillede fra Stilkene, i en lille Pose, som hænges i 4 Dage midt i Ankeret, hvorpaa den optages, Ankeret tilspunses og ligger i 14 Dage, Vinen trækkes derefter over paa et andet, rent Hvidvinsanker, ligger tilspunset i 3 Maaneder og aftappes.

Kunstig Tokayervin. Paa et Anker fyldes 22 Potter hvid Vin, hvori 19 Pund hvidt Sukker opløses. $7\frac{1}{2}$ Pund pillede Rosiner knuses og kommes deri, hvorpaa Ankeret fyldes med samme Slags Vin, Spunshullet tilsømmes med Lærred, og Ankeret lægges paa et Sted, der har 13—14 Gr. R. Varme. I Løbet af 8—14 Dage begynder Gæringen, hvilket kan høres paa en Brusning ved Spunshullet; saa snart denne Brusning er

ophørt, tilsættes 1 Kvint Onantæter, Spunset fastslaas, og Ankeret lægges i Kælderen i 10 Dage. Etter denne Tids Forløb aftrækkes den klare Vin paa et andet Anker, det tilspunses og ligger i 2 Maaneder, hvorpaa Vinen aftappes.

36 Potter Rødvin kommes paa et Vinanker med 12 Pund hvidt, stødt Sukker og $4\frac{2}{3}$ Pund tørrede Blaabær og lægges paa et lunt Sted for at gære. Naar Gæringen er forbi, tilsættes 1 Pot rektificeret Spiritus, hvori $1\frac{1}{2}$ Kvint Onantæter er opløst, det tilspunses og ligger i Kælderen i 2 Maaneder, hvorpaa Vinen aftappes. Kunstig
Alikantvin.

1) $10\frac{1}{4}$ Pund stødt, hvidt Sukker opløses i 8 Potter varmet, hvid Vin, og kommes paa et rensed Hvidvinsanker med 30 Potter af samme Slags Vin, tilsættes 10 Kvint rensed Vinsten og 30 Kvint Hvidtølgær, hvorpaa det lægges paa et lunt Sted for at gære. Naar Gæringen er endt, farves Vinen med Sukkerfarve, Spunset fastslaas, og det lægges 4 Maaneder i Kælderen, før det aftappes. Kunstig
Malagavin.

2) 400 Dele hvid Vin, Alkohol til 90 Procent, 70 Dele Tralles, 70 Dele store Rosiner, 50 Dele Sukkersirup, 1 Del Hyldeblomst. Efter 8 Dages Forløb filtreres Vinen, farves med brændt Sukker og aftappes paa Flasker.

26 Potter hvid Vin, $2\frac{1}{2}$ Pot Saft af sorte, sure Kirsebær, 6 Pund store, ituskaarne Rosiner, 6 Pund stødt, hvidt Sukker, 9 Kvint raa Vinsten og 25 Potter Æblesaft, der er indkogt til Halvdelen, kom- Kunstig
Burgogne.

mes paa et rensset Anker og overlades til Gæring. Naar denne er endt, omstikkes Vinen paa et andet, rent Anker, tilsættes $1\frac{1}{2}$ Kvint Onantæter, tilspunses, og ligger i Kælderen i 3 Maaneder, hvorefter Vinen aftappes.

Oeil de perdrix. 33 Potter udpresset Æblesaft af Gravenstener kommes paa et Anker med $5\frac{1}{2}$ Pund hvidt Sukker, der er opløst i $3\frac{1}{2}$ Pot opvarmet Saft af samme Sort, hvorpaa det overlades til Gæring paa et lunt Sted. Naar Gæringen er endt, omstikkes den klare Vin paa et andet Anker, og tilsættes $2\frac{3}{4}$ Pot rød Alikantvin. Den ligger derpaa stille i 8 Dage og aftappes da paa Flasker, idet der i hver kommes en toppet Teske stødt Kandissukker, Proppen overbindes eller lakkes. Efter 2 Maaneders Forløb er Vinen færdig til at drikke, og meget behagelig.

Ungarsk Vin. 25 Potter hvid Vin fyldes paa et Hvidvinsanker, og deri opløses 20 Pund hvidt Sukker. Derpaa tilsættes 10 Pund pillede, ituskaarne Rosiner, og naar det er omrørt, fyldes Ankeret med samme Sort Vin. Over Spunshullet udspændes et Stykke Lærred, og Vinen lægges paa et Sted, der har 13—14 Graders Varme, for at gære; om Vinteren i en varm Stue. Naar Brusningen er ophørt, tilspunses Ankeret, og det lægges i 10 Uger i en Kælder, omstikkes da paa et andet Anker, tilsættes $1\frac{1}{2}$ Kvint Onantæter, tilspunses og ligger i 3 Maaneder, før Vinen drikkes.

Roevin. Sukkerroer afvadskes, skæres i Skiver, og Saf-

ten udpresses i en Frugtpresse. Til 36 Potter Saft tilsættes 27 Pund hvidt Sukker, hvorpaa det hele kommes paa et udskoldet Romanker, hvori en Muskatnød er udbrændt paa en bøjet Staaltraad, Spunshullet dækkes med Lærred, der fastslaas, og det henlægges til Gæring. Naar den første Gæring er endt, tilsættes $2\frac{1}{2}$ Pot Alkohol, hvorpaa Ankeret fyldes aldeles med det tiloversblevne af Blandingen, Spunset tilslaas, og Vinen ligger i 3 Maaneder i Kælderen, hvorpaa den aftappes.

Frugten udpresses og 40 Potter Saft tilsættes 21 Potter Vand, hvori $1\frac{1}{2}$ Pund Topsukker er opløst. Det kommes paa Fade eller Ankere.

Vin
af umoden,
nedfalden
Frugt
(Æbler og
Pærer).

Hermetisk Henkogning.

Nedlægningen af Fødevarer i Blikdaaser er en af de vigtigste Opfindelser for Køkkenet i den nyere Tid. Denne Slags Nedlægning er meget simpel og let at udføre, og Grøntsager, Kødsager, Frugter o. s. v. er, naar der ikke begaas nogen Fejl ved Nedlægningen, endnu efter flere Aars Forløb i samme Tilstand, hvori de befandtes ved Nedlægningen i

Daaserne, og har saavel bevaret Smag, Farve som Lugt. En Undtagelse med Hensyn til Farven gør kun de røde Frugter, der indeholder megen Syre, som f. Eks. Kirsebær, Hindbær, Ribs, Jordbær etc.; disse farves mere eller mindre blaaagtige ved Syrens Indvirkning paa Tinet i Daaserne, hvorfor den Slags Sager maa nedlægges i Glas. Selv Kød holder sig fortrinligt, naar det forud næsten er kogt eller stegt mørt.

Hovedbetingelserne for, at denne Slags Nedlægning skal lykkes, er:

1) At Grøntsagerne og Frugterne er aldeles friske, tilberedes straks og lægges umiddelbart derefter i Daaserne.

2) At Daaserne er lukkede fuldkommen lufttætte ved Lodning.

3) At Indholdet af de tillukkede Daaser helt igennem er ophedet til Kogepunktet, og at denne Ophedning, alt efter Daasens Størrelse, varer fra 1—2 Timer.

Ophedning til Kogepunktet bevirkes ved kogende Vandbad, og er nødvendig, for at Ilten i den med Indholdet indesluttede atmosfæriske Luft kan presses ud, hvorved Gæring forhindres.

Daaserne fabrikeres af tykt, godt fortinnet Jærnblik i forskellige Størrelser fra $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{4}$ Pots Indhold, og til Grøntsagerne saa store, at Indholdet er tilstrækkeligt til 6—8 Personer. Laaget dertil, hvis Kanter er en Smule ombøjet, maa passe nøje i Daasen, saa at denne, ved at Laaget blot lægges paa, allerede er temmelig godt lukket. Daaserne

bliver, efter at de er rensede og udkogt i Sodalud, samt afskyllede og tørrede ved Varmen, fyldte med de dertil tilberedte Grøntsager og deres Saft, eller med Frugter og Sukkersirup, og det saa højt, at der mellem Indholdet og Laaget kun bliver et tomt Rum af et Halmstraas Bredde. Laaget, med den overbøjede Kant indvendig, lægges derover, og Daaserne tilloddes straks. Alle Daaserne sættes derpaa i en stor Kedel ved Siden af hverandre og de overhældes med saa meget kogende Vand, at dette i det mindste staar en Tomme højt derover, Kedlen sættes paa Ilden, og det undersøges nøje, om der nogen Steder opstiger en Række af smaa Luftblærer, idet derved enhver, selv den mindste Aabning, som ikke kan opdages med blotte Øjne, vil blive bemærket. Stedet, hvor disse perleagtige Luftblærer opstiger, bliver bemærket nøje, Daasen tages op af Vandet, der sættes en Draabe Tin paa det mærkede Sted, hvorpaa samtlige Daaser, efter at alle Aabninger er lukkede, uafbrudt koges saa længe, som det er angivet i de følgende Anvisninger. Koges Vandet derved saa meget ind, at det ikke mere dækker Daaserne, saa hældes der kogende Vand derpaa, og Kedlen dækkes med et passende Laag, for at holde saa meget som muligt paa Dampene. Naar Daaserne har kogt længe nok, optages de, sættes i et Kar med koldt Vand, og dette fornyes ofte, for at Daaserne hurtigt kan afkøles. De aftørres derpaa og opbevares paa et køligt Sted. Fra Tid til anden maa de undersøges; er Bunden og Laaget lige, eller lidt indadbøjet, saa er Indholdet endnu godt; opdages det derimod, at

Laag og Bund er buede udefter, hvilket er Tegn til en begyndende Gæring af Indholdet, saa maa en saadan Daase aabnes straks, og Indholdet bruges, hvis det overhovedet endnu er spiseligt.

Tillodningen
af Blikdaaser.

Da det undertiden, især paa Landet, er Tilfældet, at man ikke har store Kvantiteter at nedlægge, og at man har Vanskelighed ved at faa en Blikkenslager til Lodning af Daaserne, vil det være rigtigst selv at kunne udføre dette Arbejde. Følgende Bemærkninger vil da være vejledende for dem, der selv ønsker at udføre det.

Til Lodningen af Blikdaaserne udfordres en ikke for stor og svær Loddekolbe af Kobber, en ikke for stor Fil, et Stykke Salmiak, fintstødt Harpiks og Loddetin, der maa være støbt i hele Stænger. En Hovedsag for, at Lodningen skal lykkes, bestaar deri, at den spidse Ende af Loddekolben altid maa være godt fortinnet; man maa derfor vogte sig for at lade Loddekolben blive gloende ved Ophedningen til Bruget, hvorved dens Fortinning altid vil blive mere eller mindre beskadiget. Bemærker man i saadant Tilfælde, at Kolben ikke mere vil lodde, saa maa man fortinne den paany, og det sker paa følgende Maade: Man lader Kolben blive meget hed, næsten gloende, filer da Resten af den gamle Fortinning omhyggeligt af Spidsen paa den hede Loddekolbe, stryger straks Spidsen af den nogle Gange frem og tilbage paa Salmiakken, bringer Tinnets Berøring med Spidsen af Kolben og fører den derpaa saa længe paa Sam-

miaken, til Spidsen af den er fuldkommen overtrukken med Tin.

Vil man nu tillodde en Daase, saa lægger man Laaget, der maa passe aldeles, paa, bestrør Laaget rundt om Kanten med Harpiks, fører Spidsen af den hede Loddekolbe et Par Gange frem og tilbage paa Salmiaken, og idet man lader Tinstangen komme i Berøring med Kolben, stryges Kolben og Tinstangen rundt om Daasen paa denne Maade. Det maa endnu bemærkes, at førend Laaget lægges paa Daasen, maa Kanten af den sidste omhyggelig renses med et fugtigt Klæde, hvilket især er nødvendigt ved de med Frugter fyldte Daaser, da en eneste Draabe Sukker eller Frugtsaft paa Daaseranden ofte er tilstrækkelig til at vanskeliggøre og stundom umuliggøre Tillodningen af en saadan Daase.

Glaskrukkerne skal være de almindelige Standkrukker med vid Hals, og de skal være slebne med Smergel i en fuldkommen plan Flade paa Overkanten. Laaget bestaar blot af en Glasplade, der passer til Glaskrukkens yderste Overkant, og den er ligeledes slebet med Smergel i en aldeles plan Flade paa den ene Side. Til Forbindelse mellem Glaskrukken og Glasfladen benyttes et Kit, der tilberedes paa følgende simple Maade:

$\frac{1}{2}$ Pund Kautschuk smeltes i en ny, glasseret Lerpotte ved Varmen og med Tilsætning af 4 Kvint Voks, hvilket letter Smeltningen. Ilden maa lidt efter lidt forstærkes og Massen røres uafbrudt. Naar Kittet er tykt og sejt nok, tages Potten af Ilden,

Tillukningen
af Glaskrukker
til Nedlægning.

og det er da færdigt. Ved Kautschukens Smeltning fremkommer der en hvid Røg.

Dette Kit er sejt og holder sig meget længe i en tilbunden Krukke. Ved Brugen trykkes lidt deraf mellem Fingrene i nogle Minutter, hvorpaa det stryges med en Kniv paa den slebne Overkant af Glaskrukken, Laaget lægges paa, og med den flade Haand drejes Glaspladen nogle Gange stærkt fra den ene Side til den anden, og dermed er Lukningen udført. Naar Krukkerne hensættes, er det rigtigst, at binde et Papir fast over Glaspladen.

De kogte Sager kommes i Krukkerne, der fyldes til paa $\frac{1}{2}$ Linie nær, de sættes i en Kedel paa Hø, der fyldes Vand i Kedlen og det koges, som ved Daaserne, men naar Indholdet er kogt tilstrækkeligt, aftørres Overkanten og derpaa kittes Glaspladen straks paa, idet en Krukke optages af Kedlen. Disse Krukker koges ikke efter Tillukningen.

I øvrigt kan Krukkerne ogsaa lukkes paa en anden Maade; til hver Krukke afpasses eller udvælges en stor Prop af god Kork, disse Propper koges i smeltet Voks. Naar Krukkerne er fyldte til paa $\frac{1}{2}$ Tomme nær fra Overkanten, koges de i en Kedel, og derpaa sættes Propperne paa, alt som hver Krukke optages, og Propperne trykkes lige ned til Indholdet. Der sættes straks en vaad Blære over Proppen og Halsen, og naar den er tørret, dyppes Proppen og Halsen i Flaskelak.

Man bruger ogsaa ved Blikdaaserne at lade et lille Hul stikke i Midten af Laaget, og naar dette er paaloddet, og Daaserne koges i Vandet, efterses

det, naar de perleagtige Luftblærer ophører at stige op af Hullet i Midten, hvorpaa Daase for Daase optages af Vandet, aftørres paa Laaget, og der sættes da en Draabe Tin paa Hullet, hvorefter Daaserne koges i den anførte Tid.

De rigtig friske, grønne Ærter, der hverken **Grønne Ærter,** maa være for smaa eller for store, kastes i stærkt **nedlagte i** kogende og lidt saltet Vand, hvorpaa de gives et **Blikdaaser.** Par Opkog, rystes paa en Sigte til Afdrypning, kommes i Daaserne og overhældes med saa meget koldt Vand, at dette netop staa lige højt med dem, hvorpaa Daaserne tilloddes og koges 1 Time i Vand.

Unge, friske Bønner, enten Snittebønner eller **Grønne Bønner** Perlebønner, afvadskes, skilles ved Trævlerne, kom- **i Blikdaaser.** mes i stærkt kogende, lidt saltet Vand, koges nogle Minutter, hvorpaa de hældes paa en Sigte til Afdrypning. De fyldes derpaa regelret i Daaserne, overhældes med koldt Vand, der skal staa til Overkanten af Bønnerne, Daaserne tilloddes og koges i 2 Timer.

De tykkeste Asparges skrabes og pudses, af- **Asparges** vadskes, lægges i stærkt kogende Vand, gives et **Blikdaaser** Opkog, afkøles i koldt Vand, ordnes i Daaserne, overhældes med koldt Vand, Daaserne tilloddes og koges uafbrudt i Vandbad i en Time. Aspargeshoveder afskæres i 3 Tommers Længde og behandles paa samme Maade. Der maa ikke tilsættes Salt i Vandet, da de derved let bliver sure.

Ved Brugen maa de ikke koges i det Vand,

der er i Daaserne; men de lægges i friskt, saltet Vand, gøres kogende hede deri og anrettes.

**Blomkaal i
Blikdaaser.**

Den sirligt pudsede og vadskede Blomkaal lægges i kogende Vand, gives paa stærk Ild et Opkog, afkøles i koldt Vand, ordnes i Daaserne, overhældes med koldt Vand, Daaserne tilloddes og koges 1 Time i Vandbad. Ved Brugen varmes Blomkaalen, ligesom Aspargeserne i friskt, tilstrækkeligt saltet Vand.

**Syrer i
Blikdaaser.**

Syrene pilles fra Stilkene, vadskes, lægges i kogende, noget saltet Vand, gives et Opkog paa stærk Ild, afdryppes paa en Sigte, presses gennem Sigten, indkoges til en tyk Dejg og fyldes i Daaserne, der tilloddes og koges i 1—1½ Time i Vandbad.

Er Syrene endnu unge og fine, saa vadskes de, sættes paa Ilden med et Par Skeer Vand, koges i deres egen Saft, afdryppes paa en Sigte, presses derigennem og indkoges til en tyk Dejg.

Ved Brugen koges de med friskt Smør, saltes tilbørligt, tilsættes lidt Muskatnød og nogen tyk Sauce, kogt af lidt Hvedemel og Kødsuppe, samt jævnes med Æggeblommer.

Spinat i Blikdaaser behandles paa samme Maade som Syrer, og tilberedes ved Brugen som frisk Spinat.

**Unge Gule-
rødder i
Blikdaaser.**

Disse pudses og afskæres sirligt, koges halvmøre med Vand og lidt Salt, fyldes i Daaserne, overhældes med deres egen Sauce, tilloddes og ko-

ges i Vandbad i 1—1½ Time. Ved Brugen afdryppes de paa en Sigte, noget af Saften koges med nogen Kødsuppe, Hvedemel, hakket Persille, lidt Sukker og det nødvendige Salt til en tyk Sauce, hvori Gulerødderne gives et Opkog.

Bunden paa Artiskokkerne skæres glat, de koges saa længe i Vand, til de indvendige Blade og de børsteagtige Støvtraade kan udtages, de afvaskes i koldt Vand, koges derpaa igen halvmøre med noget Vand, lidt Citronsaft og Salt, lægges varme i Daaserne, overhældes med saa meget af deres Suppe, at de er dækket deraf, Daaserne tilloddes og koges 2 Timer i Vandbad. Ved Brugen afdampes de fuldkommen møre med Smør, Citronsaft og Salt, hvorpaa de anrettes med udrørt Smør, hvori der er lidt Muskatblomme.

De afpudses sirligt, opkoges et Par Gange med lidt Vand, friskt Smør og Citronsaft, fyldes med deres Sauce i Daaserne, der tilloddes og koges i Vandbad i 2 Timer.

Unge Agerhøns tilberedes som til Stegning, steges møre i Smør, men dog ikke for længe. Naar de næsten er afkølede, ordnes de i Daaser, overhældes med saa meget klart Smør, til de er dækkede deraf, Daaserne tilloddes, og de koges i Vandbad i rigelig 1 Time.

Fuglene forberedes som til Stegning, steges møre med Smør og lidt Salt, dog maa de ikke blive

Artiskokker i
Blikdaaser.

Champignons
i Blikdaaser.

Agerhøns i
Blikdaaser.

Kramsfugle
og Lærker i
Blikdaaser.

for brune, de afkøles, ordnes i Daaserne, overhældes med saa meget klaret Smør, at de er dækkede deraf, Daaserne tilloddes og koges 1 Time i Vandbad.

Jordbær,
henkogt
hermetisk.

De rigtig røde Jordbær farves blaaagtige i Blikdaaser, og derfor bør de, og Frugter overhovedet, kun henkoges i Glas, og det maa bemærkes, at Jordbær og flere fine Frugter paa denne Maade beholder en udmærket Smag og Lugt, at den, der en Gang har prøvet derpaa, stadig vil anvende denne simple Opbevaringsmaade til nogle af Frugterne.

Jordbærrene pilles af Stilkene, vadskes, afdryppes paa en Sigte og ordnes i Glassene, der fyldes aldeles dermed, ved sagte at ryste dem sammen; derpaa koges Sukker med saa lidt Vand, som muligt, omtrent $\frac{1}{2}$ Pægl til 1 Pund Sukker, og naar det er skummet og afkølet en Del, hældes det over Jordbærrene, der netop dækkes dermed. Glassene koges derpaa i $\frac{1}{2}$ Time i en Kedel med Vandproppes straks og behandles efter Anvisningen.

Ved Brugen hældes Glassets Indhold paa en Sigte, Saften indkoges til en tyk Dejg, Jordbærrene blandes ved Svingning med Kedlen, og serveres.

Abrikoser.

Abrikoserne skæres i to Halvdele, skrælles glatte og ordnes i Glasset. Sukker koges, ligesom ved Jordbærrene, med saa lidt Vand, som muligt, skummes, afkøles noget, og saa meget hældes over Abrikoserne, at de er dækkede deraf, de udpillede Kerner lægges deri, og koges derpaa i $\frac{1}{2}$ Time, hvorpaa de straks proppes, overbindes med Blære og lakkes.

Ferskener behandles ligesom Abrikoser.

Disse Blommer bliver, skrællede eller uskræl- *Reineclauder.*
lede, hele eller overskaarne, aldeles behandlet som
Abrikoser.

Store Havehindbær, de røde for sig og de gule *Hindbær.*
for sig, behandles ligesom Jordbær.

De behandles ligesom Jordbær, men maa kun *Morbær.*
afplukkes, naar de er aldeles sorte, og følgende
fuldmodne.

Ananas skrælles sirligt, lægges hele, eller i *Ananas.*
Halvdele, Fjerdedele eller i Skiver i Glassene, hvor-
paa Sukkeret koges, som ved Jordbær, og Glassene
koges da 25—40 Minutter, efter Frugtstykkernes
Størrelse, i Vandbad, proppes og lukkes.

Tørring af Grøntsager.

Gartner Masson i Frankrig var den første, der udfandt at tørre alle Grøntsager ved Varmen, presse de tørrede Sager i en hydraulisk Presse og da bringe dem i Handelen. De egner sig især til Sørejser, hvor de fuldkommen har svaret til Hensigten, nemlig, at man bestandig kan være i Besiddelse af Grøntsager, der, efter at de før Brugen bliver udblødede i Vand, aldeles har Udseende, Smag og Lugt af friske Grøntsager. Senere har denne Fremgangsmaade undergaaet adskillige Forbedringer. Saa-

Iedes har Chr. Dollfusz og A. Morel-Fattio opfundet en anden Fremgangsmaade ved Tørring af Grøntsager, idet disse først udsættes for overhede Vanddampe og tørres derefter straks. Disse Herrer har nemlig gjort den Erfaring, at de paa Massons Maade tørrede Grøntsager har antaget en hølignende Lugt, der gør, at de med Tiden erholder en stram Smag.

G. Warnecke i England har faaet Patent paa en Fremgangsmaade, der grunder sig paa det samme Princip som d'Hrr. Dollfusz og Morel-Fattio's, idet han udsætter alle Grøntsager i kort Tid for Dampene af et kogesaltholdigt Vandbad, udskyller dem derpaa i koldt Vand, og tørrer dem ved Middelvarme. Naar de er tørrede, sammenpresses de, og har da vist sig fortrinlige i enhver Henseende.

Vil man selv tørre sine Sager til Husholdningsbrug, foretages Operationen i en almindelig Dampkogekedel, hvor der blot i en saadan Kedel er anbragt en gennemboret Blikbund over Vandfladen, og hvor der under Blikbunden fyldes 2 Tommer saltet Vand, som bestaar af 6 Potter Vand, hvori der er opløst 4 Lod Køkkensalt. Naar Vandet koger, kommes Grøntsagerne i det tomme Rum over Vandet, Laaget, der maa slutte godt, sættes paa, og Sagerne udsættes for de stærke Vanddampe fra 5—18 Minutter, alt efter deres Størrelse eller Tykkelse. Naar denne Tid er forbi, kommes de straks i koldt Vand, idet de hældes paa en Sigte, der gentagende dypes i koldt Vand, og atter løftes, hvorved de afskylles godt og skilles ved den Albumin, Kæsein, Korophyl og Bassorin, der ved Dampene er drevet ud paa Overfladen og nu af-

skylles i Vandet. De staar derefter paa Sigten til de har afdryppet, spredes ud paa Fade, Plader, Papir eller deslige og tørres i Ovnvarme, der omtrent maa være 36 Gr. R., altsaa en halv afkølet Ovn, eller en varm Ovn, der staar aaben. Saa snart Sagerne er aldeles tørre, pakkes de sammen i Stenkrukker, overbindes med Blære eller Pergamentpapir og opbevares paa et tørt Sted.

Ved Brugen udblødes de ligesom Masson's tørrede Sager i lunkent Vand, men det er rigtigst, at de staar en Nat over deri, de kan da anvendes, behandles som friske Grøntsager og ligner dem aldeles.

De saaledes tørrede Grøntsager og Frugter beholder deres Farve og Smag, samt holder sig meget længe.

Opmærksomheden maa endnu henledes paa, at Grøntsagerne tiltager betydeligt i Volumen og Vægt ved at udblødes i Vand, og der skal her nævnes et Eksempel paa en Prøve, der er foretaget dermed, og som udviste, at Tørringen af Grønkaal gav et fortrinligt Resultat. $13\frac{1}{2}$ Lod tørret Grønkaal blev udblødet i lunkent Vand i 1 Time, og viste, at den havde indsuget 58 Lod Vand og vejede $71\frac{1}{2}$ Lod; den blev derefter kogt i 2 Timer, tilberedt med Smør, saltet, og denne Portion af $13\frac{1}{2}$ Lod tørret Grønkaal leverede et Maaltid paa 88 Lod, og den smagte, som om den var tilberedt af aldeles frisk Kaal. Det kan anvendes ved alle Slags Bønner, Grønærter, Roer, Selleri, Porrer, Syrer, Spinat, Persille, Kørvel o. s. v., og er lige fortrinlig ved dem alle.

Tørring af grønne Bønner. Professor Dr. Artus i Jena har meddelt nedestaaende Maade at tørre Bønner paa, den er opfundet af ham selv, og han anbefaler den til Handlende og Husmødre.

Denne Maade er kun lidt afvigende fra Warnecke's Maade i England.

Denne Tørringsmaade kan udføres med Snittebønner og Perlebønner, idet begge Sorter først skilles ved Trævlerne, og kastes da paa en Gang i en Kedel med kogende Vand, hvorved dette gaar af Kog, men saa snart det atter begynder at koge, hældes det hele paa en Sigte, som straks dypes gentagende Gange i koldt Vand. Snittebønnerne snittes nu som almindelige Snittebønner, Perlebønner skæres i Stykker paa $\frac{1}{2}$ Tommes Længde, udsprede paa Fade eller lignende og sættes i en aaben, men varm Ovn, til de er aldeles indtørrede, i hvilken Tilstand Snittebønnerne ser ud som brune Trævler. De pakkes da i Krukker, som tilbindes med Blærer og Pergamentpapir, og opbevares paa et tørt Sted.

Ved Brugen kommes den nødvendige Portion Aftenen forud i en Sigte, der dypes i koldt Vand, hvori Bønnerne afvadskes, og kommes derpaa i en emailletet Kedel, hvori de næste Dag skal koges, samt tilsættes det fornødne lunkne Vand, dækkes, sættes Natten over paa et lunt Sted, hvor Bønnerne vil udbuldne, og antage da samme Udseende som friske, snittede Bønner. De koges derpaa i det samme Vand, Snittebønnerne jævnes med noget Mel, tilsættes $\frac{3}{4}$ Time, førend de er færdige, det fornødne Fedt eller Smør, og vil da saa aldeles ligne frisk-

kogte Bønner, at den fineste Kender ikke kan smage, at de er tilberedt af tørrede Bønner. Perlebønner koges blot i saltet Vand, og nydes med ud-rørt Smør, hvori der er lidt Muskatblomme.

Dr. Artus har opbevaret saadanne Bønner i mange Aar, og naar de behandles paa nævnte Maade, bliver de altid lige fortrinlige og særdeles vel-smagende.

Ærterne maa hverken være for store eller for smaa, de udpilles og kommes i en Kedel med kogende Vand, hvorved dette gaar af Kog, og saa snart det atter begynder at koge, hældes det hele paa en Sigte, som straks dyppes i koldt Vand, Ærterne bliver staaende paa Sigten, til de har afdryppet, udsprede paa Fade eller lignende, samt tørres i en aaben, varmet Ovn, til de er aldeles tørre, hvorpaa de opbevares i lukkede Krukker.

Tørrede
Grønærter.

Ved Brugen udblødes de paa samme Maade som Bønner og tilberedes som friskpillede Grønærter.

Tørrede Asparges kan kun bruges til Ragout og Suppe, da det er nødvendigt at skære dem i Stykker paa $\frac{1}{2}$ Tommes Længde, idet de først er skrabet og pudset. De behandles for Resten ligesom Ærter og udblødes ved Brugen paa samme Maade.

Tørrede
Asparges.

Blomkaalen renses og pudses, samt skæres i ganske smaa Hoveder, hvoraf den egentlig er sammensat, kommes paa en Gang i kogende Vand, og

Tørret
Blomkaal.

naar dette atter koger, hældes den paa en Sigte til Afdrypning, hvorpaa den tørres paa samme Maade som de foregaaende Sorter.

Tørret Grønkaal. Stilkene pilles ud af Bladene, hvorpaa den kommer i kogende Vand og behandles som de andre.

Tørret Rød- og Hvidkaal. De yderste grove Blade aftages, hvorpaa Kaalen deles i flere Dele og skæres i saa fine Strimler, som det er muligt at faa den; den kommer derefter i kogende Vand og behandles og tørres ligesom de foregaaende Sorter.

Tørrede Sellerier, Gulerødder, Persillerødder og andre Roer. Disse skrælles og skæres hver for sig i $1\frac{1}{2}$ –3 Tommer lange, smalle Stykker af en Blyants Tykkelse, kommer i kogende Vand og behandles videre paa samme Maade som de andre.

Tørrede Porrer. De afvadskes, skilles ved Rødderne og skæres i tynde Skiver paa tværs, hvorpaa de kommer i kogende Vand o. s. v.

Tørret Kørvel. Kørvel pilles fra Stilkene, skoldes et Øjeblik i kogende Vand, optages, afdryppes ved Rystning og tørres.

Tørret Persille. Behandles paa samme Maade som Kørvel. Begge disse Sorter er prøvede i det smaa, og naar de senere ved Brugen er udblødte lige i den Ret, hvor de skal benyttes, maa enhver antage, at det er nylig pillet Grønt.

Selleriblade, Porreblade o. s. v. tørres hver for sig og behandles aldeles ligesom de foregaaende. Tørrede Urter
til Visk paa
Supper.

Begge Dele pilles fra Stilkene, hvorpaa Bladene, hver for sig, skoldes i kogende Vand, og behandles da ganske paa samme Maade. Tørrede Syrer
og Spinat.

Stolene udskæres af Artiskokkerne, tilskæres ligesom Rødder og behandles da som disse. Tørrede
Artiskokstole.

Gode, sunde Kartoffler koges helt møre, skrælles og rives paa et Rivejern, hvorpaa Massen vedholdende æltes med Hænderne, til den bliver sammenhængende, og presses da gennem et Dørslag med temmelig store Huller; de udspredes derpaa tyndt paa Plader og tørres i en aaben, varm Ovn. Massen pakkes da i Stenkrukker, der tilbindes med Blære, og opbevares paa et tørt Sted. Ved Brugen udblødes de først med Vand, Suppe eller Mælk, alt efter den Ret, de skal bruges til. I Amerika, hvor disse Tørringsmaader benyttes overalt, tilberedes Kartofflerne især med Mælk, Sukker, Smør og Kryderi i en Buddingform, og er som saadan meget yndet som Biret til Kødspiser. I tørret Tilstand indtager de, som næsten alle Grøntsager, kun $\frac{1}{6}$ af deres friske Vægt. Tørrede
Kartofler.

De skrælles hver for sig, skæres i lignende Stykker som ved Rødderne, kastes paa en Gang i kogende Vand, og naar dette atter koger, optages de, afdryppes i Sigter og tørres som alle andre Grøntsager. Tørrede Pærer
og Æbler

Trykkede
Pærer.

Der er ikke noget Land, hvor der anvendes saa megen Omhu paa at tørre Frugter som i Frankrig, og i de senere Aar har man almindelig i Handelen her set de saakaldte trykkede Pærer og Æbler, der er fortrinlige til Supper og anden Mad. Fremgangsmaaden er følgende:

Tilberedningen af flade, trykkede Pærer udfordrer vel en Del Arbejde og omhyggelig Behandling, men det kan med Lethed udføres paa Landejendomme, hvor der ofte er Mangel paa Arbejde for ubeskæftigede Hænder. Pærerne vælges af de saftfuldeste, de afplukkes førend fuldstændig Modenhed og skrælles omhyggeligt, hvorved Stilken dog bliver siddende paa Frugten. De skrællede Pærer lægges paa store, flade Jernplader, der er forsynede med opstaaende Kanter og Hanke; de lægges med opretstaaende Stilke lige ved Siden af hinanden, til hele Pladens Grundflade er belagt. Derpaa lægges et andet Lag og flere Lag pyramideformigt over hinanden, dog med den Forsigtighed, at Stilkene, som Pærerne skal beholde, bliver ubeskadigede. Naar Pladerne er tilstrækkelig fyldte, det vil sige, naar der ligger saa mange Lag paa dem som der kan anbringes, hældes der et Ølglas Vand over Pærerne, for at det underste Lag ikke skal klæbe ved Pladen; alle Skallerne lægges over Pærerne, hvorved disse modtager og beholder en ejendommelig Lugt. Pladerne sættes derpaa i en Bagerovn samtidig med Brødene ved Brødbagning, og udtages atter med Brødene. Skallerne fjernes fra de øverste Pærer, disse dypes Stykke for Stykke i den dannede, rigelige Sauce eller Saft, og lægges i Vidiekurve, der

indsættes i Ovn, efter at Brødene er fjernede. Ovn kan vel varmes særskilt til Pærernes Tørring, men Udgiften forøges derved, ligesom man vanskeligere kan træffe den rigtige Temperatur for Ovn, som den netop har, naar Brødene er bagt. I de følgende Dage sættes de atter ind i Vidiekurvene ved Brødbagningen, hvorved de modtager en saadan Fasthed, at de enkeltvis kan trykkes flade mellem Hænderne, og hvorved de erhoder den Form, der har givet dem deres Navn. Naar de saaledes er trykkede aldeles flade, tages de Stykke for Stykke ved Stilken, dyppes i den dertil opbevarede Saft og bringes endnu en Gang i Ovn, hvorved de maa ligge flade og tæt sammenpakkede i Kurvene. Til sidst sættes de endnu næste Dag i Ovn og erhoder derved den nødvendige Fasthed. De har da en glinsende, brunrød Farve, et fast, sødt Kød og kan enten uden videre Tilsætning bruges som Dessert eller til Mad. Saadanne Pærer har den tredobbelte Værdi af, hvad Pærer koster i ra Tilstand. Pakningen sker i firkantede Kasser, hvor Pærene er tætpakkede med alle Stilkene samme Vej, dog uden at Pærene knuses, naar Laaget sættes paa.

Alle Æblesorter med fast Kød, især de graa Rainetter og de i Frankrig og Belgien bekendte Sorter med meget kort Stilk, kan behandles paa samme Maade som de trykkede Pærer.

Da Æblerne ikke afgiver nogen Saft, naar de tørres langsomt ved middelmaadig Temperatur, er deres Tilberedning lettere og ikke saa vidtløftig

Trykkede
Æbler

som ved de trykkede Pærer. Naar de er halvt tørrede, trykkes de mellem Hænderne, til de er flade, og har erholdt Form af Løg. Naar den ønskede Tørringsgrad er opnaaet, skal de trykkede Æbler være af svampagtig eller korkagtig Fasthed. I denne Tilstand kan de holde sig meget længe og endog forsendes langt uden at fordærves. De almindelige, trykkede Æbler nedpakkes i Kister og Fade; de smukkeste forsendes derimod i flettede Vidiekurve med indvendig Beklædning af hvidt Papir, og de ordnes lagvis deri ligesom Pæerne.

Pulveriserede,
tørrede
Grøntsager.

Naar tørrede Grøntsager, som Grønærter, Asparges, Blomkaal, Sellerier, Gulerødder, Persillerødder, Porrer, Kørvel, Persille og Artiskokstole, er færdig fra Tørringen, kan de stødes fine i en Morter og sigtes, samt hver for sig opbevares i ikke for store, godt proppede Glas, og naar dette Pulver udblødes i den Ret, hvortil det skal anvendes, som f. Eks. Suppe eller Ragout, saa erholder denne en meget aromatisk Smag af det grønne, som Pulveret er til-dannet af.

Punsch-Ekstrakter.

1) Arraks-Ekstrakt: 16 Potter bedste Arrak, Saften af 24 saftfulde Citroner, 12 Pund raffineret Sukker og $1\frac{1}{2}$ Kvint Vanille-Tinktur.

2) Arraks-Ekstrakt: 16 Potter bedste Arrak, Saften af 24 saftfulde Citroner, 12 Pund raffineret

Sukker, hvorpaa den gule Skal af 6 Citroner er afrevet, $1\frac{1}{2}$ Kvint Vanille-Tinktur og 3 Kvint Ananasæter.

Sukkeret til alle Punsch-Ekstrakter, hvori der er Vand, koges paa Ilden med dette, aftages, tilsættes er Par stift piskede Æggeghvider, der piskes i Massen, som atter sættes paa Ilden og koges, hvorpaa alt Skummet aftages med en Skummeske. Naar Sukkeret begynder at blive tyktflydende, hældes det i et rent Trækar. Vinstenssyren opløses i lidt af den varmede Saft. Der tilsættes Olie eller Æter i noget af Spiritusen. Den opløste Æter eller Olie tilsættes først, naar hele Massen er afkølet.

3) Arraks-Ekstrakt: 40 Pund raffineret Sukker, hvorpaa den gule Skal af 10 Citroner er afrevet, 12 Kvint Vinstenssyre, 12 Potter Spiritus af 90 pCt. Tralles, 4 Potter bedste Arrak, 3 Kvint Arrak-Essents, 10 Potter Vand, 5 Kvint Ananasæter og 3 Kvint Vanille-Tinktur. Lagres i 3 Maaneder.

Arrak-Essents: 1 Vægtdel Kognakæter opløses i 6 Vægtdele Spiritus.

Kognakæter: 16 Vægtdele Eddikeæter blandes med 12 Vægtdele forsødet Salpeteræter og 1 Vægtdel Træspiritus.

4) Rom-Punsch-Ekstrakt: 36 Pund Melis koges med $3\frac{1}{2}$ Pot Vand, renses med Æggeghvide, tilsættes $\frac{1}{4}$ Pund Citronsyre, 5 Kvint Citronolie, opløst i 1 Pægl Spiritus af 90 pCt. Tralles, og 24 Potter god, hvid Rom samt 3 Kvint Rom-Essents.

5) Fin Punsch-Ekstrakt: 60 Pund raffineret Sukker, 18 Kvint Citronsyre, 4 Kvint Citronolie, 18 Potter Spiritus af 90 pCt. Tralles, 6 Potter fin Ja-

maika-Rom, 3 Kvint Rom-Essents og 3 Kvint Ananasæter.

6) Fin Punsch Ekstrakt: 25 Pund Melis, 12 Kvint Citronsyre, 12 Potter Spiritus af 90 pCt. Tralles, 2 Potter ægte Jamaika-Rom, 11 Potter Vand, 3 Kvint Vanille-Tinktur, 6 Kvint Hindbæræter og 3 Kvint Rom-Essents.

7) Punsch-Ekstrakt: 25 Pund Melis, 12 Kvint Vinstenssyre, 1 Kvint Citronolie, 3 Kvint Vanille-Tinktur, 13½ Potter Spiritus af 90 pCt. Tralles, og 3 Kvint Rom-Essents samt 12 Potter Vand.

8) Punsch-Ekstrakt: 32 Potter hvid Rom, 24 Pund Melis, 11 Kvint Vinstenssyre, 3 Kvint Citronolie og 3 Kvint Rom-Essents.

9) Punsch-Ekstrakt: 22 Potter hvid Rom, Saften af 48 saftfulde Citroner, 24 Pund raffineret Sukker, hvorpaa den gule Skal af 6 Citroner er afreven, 5 Kvint Vanille-Tinktur og 5 Kvint Rom-Essents.

10) Punsch-Ekstrakt: 10 Potter hvid Rom, 12 Potter Spiritus af 90 pCt. Tralles, 10 Potter Vand, 40 Pund Melis, 3 Kvint Rom-Essent, 3 Kvint Kanelblomst-Tinktur, (3 Kvint Kanelblomster udtrækkes i 8 Dage med 18 Kvint Spiritus og filtreres) og 3 Kvint Ananasæter samt 3 Kvint Hindbæræter.

11) Punsch-Ekstrakt: 20 Pund Sukker koges med 12 Potter Vand, tilsættes 12 Kvint Citronsyre, 10 Potter Spiritus af 90 pCt. Tralles, 4 Potter hvid Rom, 3 Kvint Rom-Essents, 3 Kvint Ananasæter samt farves brun med Karameltinktur.

12) Arrak-Ekstrakt: 8 Potter ordinær Arrak,

7 Potter fineste Arrak, 36 Potter Spiritus af 90 pCt. Tralles, Saften af 120 Citroner, 6 Kvint Arrak-Essents og 20 Potter Vand, der koges med 120 Pund hvidt Kandissukker, 6 Kvint Vanille-Tinktur og 1 Pund raffineret Sukker, hvorpaa Skallen af 10 Citroner er afrevet. Denne Ekstrakt skal lagre i 3 Maaneder.

13) Punsch-Ekstrakt: 12 Potter hvid Rom, 11 Potter bedste Jamaika-Rom, 54 Potter Spiritus af 90 pCt. Tralles, 6 Kvint Vanille-Tinktur, 9 Kvint Rom-Essents, 6 Kvint Ananasæter, 18 Kvint Citronsyre og 44 Potter Vand, som koges med 180 Pund gul Kandis. Denne Ekstrakt skal lagre i 3 Maaneder.

14) Fin Arrak-Ekstrakt: 30 Pund Sukker, hvorpaa 10 Citroner er afrevne, koges med 5 Potter Vand og, naar det er afkølet, tilsættes Saften af 100 saftfulde Citroner og 20 Potter bedste Arrak, hvori 6 Kvint Ananasæter og 6 Kvint Arrak-Essents er opløst.

Syltning af Hindbær.*)

Man tager hertil 1 Pund Sukker til 1 Pund Hele Hindbær. Bær. Hindbærrene fordeles, den bedste Halvdel for sig, den anden Halvdel presses. Man kommer nu lidt Vand i Sukkeret, klarer det og tilsætter derefter den udvundne Saft, skummer det godt og lader det

*) Bedes læst under »Syltning og Henkogning af Frugt.«

derpaa koge 10—15 Minutter. Efter at det endnu er skummet en Gang, kommer man forsigtig de hele Bær i Sukkersaften, sætter dem paa sagte Ild og giver dem et Opkog; bliver de bløde, kommer man dem forsigtig i en Sigte, og den derfra rindende Saft koges atter med den øvrige Saft til den er jævn. Efter at den er noget afkølet, hældes den over Bærrene i Glassene. Skulde Saften nu efter 2—3 Dages Forløb atter blive tyndere, maa man forsigtig hælde den fra, koge den op og atter afsvalet fylde den paa Bærrene.

**Hindbær-
marmelade.**

Man lægger smukke, store Hindbær i et Fad eller i en Gryde, neddrysser dem med 1 Pund Sukker til hvert Pund Bær og lader dem staa i en Kælder eller et andet køligt Sted til Dagen efter. Man koger da det hele under stadig Omrøren, idet man passer paa, de ikke hænger ved Bunden af Gryden, fylder dem i Glassene og tilbinder dem, efter at de er afsvalede.

Hindbærgelé.

1) 1 Pund Hindbær bliver presset, Saften koges med 1 Pund Sukker, skummes godt og koges til Gelé.

2) $1\frac{1}{2}$ Pund Hindbær og $\frac{1}{2}$ Pund Ribs bliver knust tilsammen og presset. Man klarer $1\frac{3}{4}$ Pund Sukker med lidt Vand og koger Geléen til den er færdig. Dette kan man se ved at komme nogle Draaber paa en Tallerken; stivner de hurtigt, er Geléen færdig. Denne Gelé holder sig særdeles godt og faar en smukkere Farve end af Hindbær alene.

1) Gode Hindbær renses og koges med Vand, **Hindbærssaft.** saa at det lige staar over Bærrene. Efter 10 Minutters Kog, hældes Bærrene i en Sigte og staar til al Saften er løbet fra. Til hver Pot Saft tages $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, der koges og skummes til den er klar og jævn, hældes paa Flasker og tilproppes.

2) Man presser Saften af 1 Pund Hindbær og koger den med $\frac{1}{4}$ Pund Sukker. Den hældes varm paa tørrede Flasker og tilproppes.

Store, omhyggelig rensede Hindbær kommes **Hindbærvand.** paa en Flaske, god Sprit hældes derpaa og den stilles tilproppet i Solen indtil Bærrene er bleven hvide. Da koger man 3 Potter Vand, hælder det over $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ Pund Sukker, lader det afsvales, sigter det igennem et Klæde og blander det med den ligeledes sigtede Hindbærekstrakt. Man opbevarer denne fine, vederkvægende Drik godt tilproppet paa Vinflasker og kan ved Brugen efter Behag endnu blande den med Vand og Sukker.

Til 1 Pund Ribs tager man 1 Pund Sukker, **Ribs-** ryster Bærrene i det afklarede Sukker, og skummer **marmelade.** det under stadig Omrøren til det er tykt.

Man blander 1 Pund Ribs med $\frac{1}{2}$ Pund stødt **Hele Ribs.** Melis og lader dem staa Natten over. Man giver det da et Opkog, lader Saften koge alene, og naar den er afsvalet, blandes den forsigtigt med Bærrene, fyldes i Glassene og opbevares godt tilbundne.

1) Man tager 2 Pund røde og 1 Pund hvide **Ribsgelé.**

Ribs, kommer dem i en Skaal, stiller denne i koghed Vand og knuser Bærrene med en Slev eller Trækølle, indtil de er godt varme. Da trykker man dem gennem et Klæde, klarer til hvert Pund Saft $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, kommer Saften i og koger den til den er tyk, d. v. s. indtil nogle Draaber deraf paa en Tallerken straks bliver stive.

2) Bærrene kommes ligesom forrige Gang i en Skaal og sættes hermed i kogende Vand. Saasart der har dannet sig Saft, hælder man denne fra og gentager dette, indtil der ikke er mere Saft i Bærrene. Da sier man Saften, maaler den, sætter den paa Ilden og kommer $\frac{3}{4}$ Pund Sukker til hver Pot Saft, som man langsomt og under stadig Omrøren ryster ned i Saften, saa snart denne er sat over Ilden. Ser man, at der danner sig Skind, medens man rører, tager man hurtig Saften af Ilden og Skindet af, hælder den i Glassene og lader den staa aaben 8—10 Dage, da Geléen plejer at holde sig tynd saa længe, senere bliver den fast klar og smuk.

3) Ribsene bliver knust og pressede. Til 1 Pund Saft klarer man $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, kommer Saften i og koger Geléen som sædvanlig.

Ribssaft tilberedes ligesom Hindbærssaft.

Hele Kirsebær. Til 1 Pund syrlige Kirsebær klarer man $\frac{3}{4}$ Pund Sukker, koger ikke Kirsebærrene for længe deri, fylder dem hede i Glassene og binder dem straks til.

Kirsebær-
marmelade.

Hertil maa man helst bruge store, smukke Sylte-

bær, af hvilke Stenene tages ud. En Del af Stenene knuses forsigtig, og en Kopfuld Kerner koges tilligemed 1 Pund Sukker til $1\frac{1}{2}$ Pund Kirsebær, under stadig Omrøren, en god halv Timestid, fyldes hedt i Skaalene, og efter at det er afsvalet, bedækkes det med Rompapir og tilbindes lufttæt.

Bærrene stødes, saa at Kernerne bliver knust. **Kirsebærssaft.**
De koges derefter med Vand, til Saften er gaaet af, kommes da i en Sigte og presses let, hvorefter man klarer et halvt Pund Sukker til hver Pot Saft, koger Saften hermed, til den ikke skummer mere, hælder den varm paa godt rensede og tørrede Flasker og binder disse lufttæt til, naar Saften er afsvalet.

Blaabær benyttes ofte som Middel mod Mave- **Blaabær.**
sygdomme, som f. Eks. til at standse Diarrhoe, hvorfor syltede Blaabær altid er gode at have ved Haanden til Blaabærsuppe.

Hele Blaabær syltes paa almindelig Maade med **Hele Blaabær.**
 $\frac{1}{2}$ Pund Sukker til hvert Pund Bær.

Modne, godt skyllede Blaabær sættes paa sagte **Blaabærssaft**
Ild og koges møre under stadig Omrøren; man hæl- **foruden**
der derefter Saften gennem et Klæde, giver den et **Sukker.**
Opkog og kommer den paa godt tørrede Flasker.
Efter 24 Timers Forløb tilroppes og lakkedes disse,
hvorefter de opbevares paa et køligt, frostfrit
Sted.

Blaabærsaft Bærrene skylles godt, koges godt ud, vrides og
med Sukker. koges atter op med lidt Vand, og det heraf afvredne
blandes med det første Uddrag. Saften koges med
 $\frac{1}{2}$ Pund Sukker til hver Pot, fyldes paa Flasker og
proppes eller tilbindes.

VI.

Blomsterdyrkning i Hjemmet.

Det kan ikke nægtes, at Interessen for Blomsterdyrkningen i Hjemmet er stærkt stigende. I næsten enhver Familiebolig saavel i Byen som paa Landet findes der en eller flere Potteplanter, der minder Beboerne om det Trylleri, den fri Natur besidder.

Men desværre gives der næppe noget Liebhabereri, som drives med mindre Forstaaelse end Stuegartneriet. Den gode Villie er der; men naar Potteplanten er overført til sit nye Hjem, gør man ofte en hel Række meningsløse Forsøg paa, hvad der kan være gavnlig for Planten. Man sætter den i Solen, man sætter den i Skyggen, man lader den næsten tørre hen, og man overvælder den med en saadan Masse Vand, at den truer med at raadne bort. Naar man mærker, at dette ikke nytter, raader en eller anden Veninde til at omplante den i en større Potte, at strø Cigaraske paa Jorden eller lignende, og ofte hjælper disse Husraad kun til, at man langsomt piner Livet af den.

Der hører ogsaa Kendskab til Blomsterpleje, og Hovedvanskeligheden bestaar i, at ingen af Reglerne og Forskrifterne har almen Gyldighed, at tværtimod én Plante fordrer én Behandling, en anden en anden o. s. v., hvis de virkelig skal glæde os ved god Trivsel og lønne vor Ulejlighed.

Paa de følgende Sider skal der da gives en kort Vejledning til Blomsterpleje i Værelserne.

Blomster-
potter og
Blomsterjord

Det er en meget udbredt Fejltagelse at tro, at en Plante trives desto bedre, jo større dens Potte er. Der maa tværtimod være et rigtigt Forhold mellem Blomstens Rodomfang og Pottens Størrelse, thi hvis Jordmassen er for stor, bliver den sur, og Planten kan i saa Tilfælde kun til Dels uddrage de deri indeholdte Næringsstoffer, ligesom den heller ikke kan opsuge den Mængde Fugtighed, der samler sig ved Vandingen. I saa Tilfælde bliver Planten syg, naar Roden begynder at raadne. Ganske særlig let bliver Jorden sur om Vinteren, da de fleste Planter saa optager mindre Næringsstof end i den varmere Aarstid. Det er derfor en vigtig Regel, at man skal indrette Pottens Størrelse efter Plantens og navnlig om Vinteren ikke tage for store Potter. Hvis Planten begynder at sygne hen, omplanter man den i mindre Potter, som er forsynet med frisk Jord (om Jorden kommer vi snart til at tale nærmere); beskadigede eller raadne Roddele maa ved denne Lejlighed fjernes med en skarp Saks.

Ogsaa i andre Henseender er Pottens Form ingenlunde ligegyldig. Der gives saaledes mange Planter med dybtrækkende Rødder, som altsaa for-

drer mere dybe end brede Potter. Hertil hører f. Eks. Tulipaner, Hyazinter, Krokus, kort sagt alle Blomsterløgarter; endvidere Palmerne, Roserne o. s. v. Paa den anden Side skal man give Planter med mere spredte Rødder, saasom Nelliken, Azalien o. s. v., mere flade end brede Potter.

Som Materiale til Blomsterpotter egner sig kun porøst Ler, hvorigennem fri Uddunstning alene er mulig. Alle uporøse Potter er ubrugbare, saaledes navnlig ogsaa glasserede Potter og Porcelænspotter, skønt de ser smukkere ud. Men hvis man for det smukke Udseendes Skyld vil indsætte de egentlige porøse Blomsterpotter i Porcelænshylster, maa man give Agt paa, at den ene Potte ikke passer nøjagtig inden i den anden; men at der mellem de to Potter findes et Luftbælte. Ligeledes maa der saavel i Porcelæns-potten som i Lerpotten findes et Hul i Bunden, for at der derigennem kan være Afløb for det overflødige Vand, thi ellers vil en Henraadnen af Planteroden være uundgaaelig. Af samme Grund maa man heller ikke lade Vand blive staaende i Pottens Underkop, fordi Fugtigheden derfra stadig opsuges tilbage til Jorden. I den Retning kan jeg af Erfaring anbefale at bruge Underkopper, der er en Efterligning af de bekendte Ølglassunderlag. Derved kan Vædsken samle sig under Pottens Bund og ikke saa hurtig naa dens Afløbshul. Derved behøver man heller ikke saa ofte at hælde Vandet af Underkoppen.

Med Benyttelsen af brugte Blomsterpotter maa man være meget forsigtig. I saadanne kan der nemlig sætte sig forskellige Kim, der i høj Grad hæv-

mer de nyindsatte Plantninge i deres Udvikling. Man benytter derfor ingen gamle Blomsterpotter, før man har børset dem grundig rene i kogende Vand i det mindste to Gange. Den samme Fremgangsmaade bør man heller ikke undlade med Potteskaar, der, som vi snart skal se, bør nedlægges i Potten.

Af ganske særlig Vigtighed er Valget af den rigtige Pottejord, og netop her hersker de besynderligste Vildfarelser. I Almindelighed anser man Jorden for at være desto bedre, jo sortere og sejgere den er, medens man har Mistro til en graa Jordart, navnlig hvis der findes Sandkorn i den.

Men Hensyn til Blomsterjord gælder det gamle Ordsprog: »Hvad der passer for én, passer ikke for alle«; thi Planterne er meget kræsne med Hensyn til Næringsjord, hvis de skal trives godt. Den ene Plante behøver sejgere, sværere Jord, den anden skørere, lettere, den tredie fed, og den fjerde mager, sandet Jord.

Den rette Blanding af Jorden er en Kunst, som selv den kyndigste Gartner aldrig lærer til Fuldkommenhed. Vi maa i saa Henseende indskrænke os til det nødvendige og det, hvormed Blomsterelskere i Almindelighed kan klare sig. Man taler saaledes om Havejord, Mistbænkjord og Lyngjord, hvortil endnu kommer Engjord og Sand.

Havejord er en Jordart, som fremkommer af Jord og Gødning efter mange Aars Gemysedyrkning. Endnu bedre er Kompostjord, som fremkommer ved Blanding af Havejord med alle mulige Gødningsstoffer.

Mistbænkjord tages om Efteraaret fra Mistbænkene; det er en meget fed Jord og bedst, hvis der til Mistbænk-gødning er anvendt Hestegødning og Blod, Horn, Guano o. s. v.

Græstørvjord tages fra en Eng; den bestaar af Plantedele, der har afsat sig langsomt under Vandet. Ogsaa den maa i længere Tid have ligget i Luften, før den kan anvendes til Blomsterjord.

Lyngjord skal være mild og temmelig sandet, derimod ikke sejt. Heller ikke denne Jord er god, før den i mindst 1 Aar har været i Berøring med Luften.

Alle disse Jordarter og andre, som benyttes til Blomsterdyrkning (naar undtages Sand), bør Blomsterelskeren købe færdige i et velanset Gartneri; men hver Sort maa blive for sig selv, saa at man selv maa besørge Blandingen. Det lønner sig ikke selv at tilberede Jordarterne; thi de maa i Aarevis behandles omhyggeligt og nøjsommeligt, lægges i Dynger, blandes med forskellige Gødningsstoffer, omskovles, atter blandes med Gødning og igen omskovles — alt sammen noget, som kun kan udrettes i større Maalestok i et Gartneri eller paa en større Landejendom. Blomsterelskeren bør derimod, som nævnt, købe sin Jord i et godt Gartneri og kun saa meget, som han ved hver Lejlighed behøver eller kun, i ethvert Fald, et meget lille Forraad, og dette maa opbevares — hver Sort for sig — saaledes, at det er vel beskyttet mod Regn og Sol, men faar rigelig Lufttilførsel. Vi fraraader altsaa en saadan Opbevaring, da det vilde blive alt for omstændeligt og lidet lønnende.

Hvis man vil gemme Forraad af Mistbænkjord, tørrer man denne omhyggeligt for at kvæle Regnormene deri. Hvis dette ikke sker, vil Planten ufejlbarlig sygne hen, om der saa kun er een Regnorm i Potten.

Sand kan man lettere selv skaffe sig og behøver i Regelen ikke derom at henvende sig til et Gartneri. Alene er Sandet ufrugtbart, men det bør alligevel ikke savnes i nogen Blomsterpote. Det skørner Jorden og gør den mere gennemtrængelig for Vand. Jo mere grovkornet Sandet er, desto mere porøs bliver den dermed blandede Jord, og man maa indrette Sandets Finhed eller Mængden af Sandtilsætningen efter den ønskede Grad af Porøshed. Lettere Jordarter behøver mindre Sand end svære og træge; men ganske uden Sand maa, som sagt, Blomsterpottjord ikke være.

Alle Sandarter er ikke lige gode; bedst er Aasand og Strandsand. Anvender man Sand fra en Sandgray, maa det først udvadskes godt, for at befri det for skadelige Stoffer.

I hvilket Forhold de enkelte Jordarter skal blandes, og hvilke man skal anvende, afhænger af de dyrkede Planter. For mange Planter egner sig en Blanding af Mistbænkjord, Havejord og Sand, hvori Fucksien, Geranien, Heliotropen, Knoldebegonien, Alpeviolen o. fl. trives særdeles godt.

Andre derimod behøver en sværere, federe Jord, f. Eks. Havejord blandet med forvitret Ler og Sand. Men med Hensyn til de forskellige Blandinger maa Øvelse og Erfaring lære os det videre fornødne.

Plantens Trivsel afhænger af, hvor de staar, og hvorledes man behandler den.

Potte-
planternes
Plads.

Man maa beskytte Potteplanterne mod pludseligt Temperaturskifte og Støv. Da det sidste kun til en vis Grad er muligt, maa man omhyggeligt befri dem for Støvet. Hvis dette sker daglig, er en forsigtig Afvidsken med en blød, tør Pensel nok; men ellers maa man anvende en blød Svamp, dypet i let lunkent Vand, for at man ikke skal indgnide Støvet i Stængelens Porer og Blade.

Der gives mange Gasarter og Dampe, som skader Plantevækster, f. Eks. forskellige Parfumer og Mølpulvere, udstrømmende Lysgas o. s. v. Ogsaa Menneskets Uddunstninger skader Planterne. At man aldrig bør have Planter i Sovekammeret, fordi det er usundt for Mennesket, turde vel være almindelig bekendt, og skal derfor blot nævnes her; derimod véd de fleste maaske ikke, at Menneskets Udaanding ogsaa skader Planterne, og endda mere end omvendt. Megen Tobaksrøg kan just heller ikke kaldes gavnlig for de fleste Vækster, navnlig ikke for Blomsterne.

Alle Potteplanter fordrer rigeligt Lys; man undgaar derfor, saavidt muligt, Anbringelse i Værelser, der vender mod Nord. Hvis Lyset mangler, bliver Bladribberne gule, Blomsterne udvikler sig kummerligt og uden livlige Farver. Hvor vigtigt Lyset er for Planter, kan man se paa enhver Urtepotte, som staar i Vinduet. Alle Skud, Blade og Blomster vokser i Retning af Lyset. Herved forekommer let en skæv Vækst; for at forhindre dette drejer man Potterne i Vinduet — saaledes ogsaa Planter paa et

Blomsterbord — af og til, saa at Planterne kan udvikle sig regelmæssigt.

Alt muligt Lys nytter dog ikke Planterne, hvis de ingen Luft har til Indaanding, ligesom vi Mennesker ogsaa gør det. En Del af Luften maa kunne trænge ned til Roden, og vi har derfor allerede anbefalet de porøse, uglasserede Blomsterpotter af Ler. Den meste Luft opsuges af Planternes Blade, og man maa derfor hyppigt udlufte i Værelset; kun maa man om Vinteren sørge for, at Planterne ikke direkte træffes af den indstrømmende kolde Luft.

Ogsaa en vis Fugtighed behøver den Luft, der skal tjene Planterne til Næring. Af den Grund er et lille Springvand paa Blomsterbordet af saa velgørende Virkning. Naar man mangler et saadant, bør man i det mindste om Vinteren, da Stueluften er saa tør, stille et fladt, aabent Fad med Vand paa Kakkelovnen, hvor det langsomt bortdunster. Om Sommeren bør man daglig stænke Planterne med Vand ved Hjælp af Blomstersprøjte eller lignende.

Hvad Varmen angaar, saa stiller de forskellige Planter meget forskellige Fordringer hertil; én Plante trives ved middelmaadig Varme og er endog ikke meget ømfintlig over for en vis Kulde, medens en anden Plante kun trives i et varmt Værelse og straks gaar til Grunde, naar den kommer i Berøring med kold Luft. Det nærmere herom skal omtales under de enkelte Planter.

Vanding og
Gødning.

Ved Potteplanternes Vanding ligger der en ikke ringe Vanskelighed, fordi der ikke i ren Almindelighed kan opgives, hvor ofte der skal vandes. Her

kommer ikke alene Plantens Art i Betragtning, men ogsaa dens Udviklingsgrad, Aarstiden, Værelsets Varme, Vejrliget, Adgang af Solstraaler o. s. v.

Mange Planter maa aldrig staa helt tørt, andre derimod behøver, navnlig om Vinteren, flere Uger i Træk intet Vand. Man maa dog aldrig lade en Plante begynde at visne. Man maa helst vande sjældnere, men hver Gang saaledes, at Jorden bliver helt gennemvaad. Naar der ikke just hersker stærk Hede, behøver man ikke at være alt for ængstelig, men kan rolig vente med Vandingen, til Pottens Jord er tør at føle paa. Saa vander man saa grundigt, at Vandet gaar ned i Underkoppen, vander igen 1—2 Timer senere og hælder Vandet af Underkoppen. Til at vande med er Regnvand, Aavand eller Vandledningsvand det bedste. Brøndvand er haardere og bør kun benyttes, naar man ikke har andet. Men hvad Slags Vand det end er, saa maa det ikke være for koldt, d. e.: i det mindste saa varmt som det Værelse, hvori Planten staar.

I Sommermaanederne vander man om Aftenen, i de øvrige Maaneder derimod i Middagstiden. Under Vinterhvilen bør Planterne sjældnere vandes. Planter med saftige, kødfulde Blade maa holdes mere tørre, hvorimod Planter med fine Rødder og sejge, stive Blade fordrer mere Fugtighed.

Vi har allerede omtalt Nyttens af at stænke en Plante med en Blomstersprøjte eller lignende, navnlig i tørt Vejr under Plantens Vækst; dette foretages ved Aftenstid. Alle Planter, der ikke er alt for ømfintlige, bør man om Sommeren sætte ned i en varm Regn, hvilket virker meget forfriskende

og overflødiggor Vadskning af Bladene med Svamp i lunkent Vand.

Den egentlige Gødning af Potteplanter maa foretages med Fornuft og Forsigtighed. Man bør ikke følge det ret almindelige Raad at hælde Dyrblod paa Pottejord.

Man maa ikke glemme, at friske Gødningsarter ikke egner sig for Potteplanter. Derimod kan vi anbefale lidt Benmel (1 Del til 12 Dele Jord), Hornspaner eller pulveriseret Fuglegødning. Endnu bedre er vel Overhældning med løs Guano, fortyndet Limopløsning eller Sod.

Et godt Næringssalt kan enhver selv tilberede sig, naar man blander gode og lige store Dele salpetersur Kali og fosforsur Kali og opbevarer Blandingen tørt. Heraf opløses en Knivspidsfuld i noget Vand og bruges til at vande en Potteblomst. I øvrigt maa man ikke tro, alt afhænger af rigelig Brug af Gødning; ved alt for meget gør man tværtimod mere Skade en Gavn. En god Jord indeholder tilstrækkeligt af gødende Stoffer, og man skal kun tilsætte andet Gødningsstof, hvis Planten synes forsinket i Væksten. Kun én eller højst to Gange om Maaneden kan der være Tale om at give Potteplanter flydende Gødning og kun i den egentlige Vokseperiode, aldrig i Hviletiden om Vinteren.

Omplantning og Formering. Som før omtalt, maa Blomsterpotterne svare til Plantens Størrelse. Heraf følger, at man fra Tid til anden maa omplante Væksterne i andre Potter. Dette er ogsaa nødvendigt, fordi Jordens Nærings-

salte efterhaanden bliver opbrugte og maa erstattes med nye.

Hurtig voksende Planter maa ofte omplantes, medens langsomt voksende kun behøver at omplantes hver andet eller tredie Aar. Man kan gaa efter den Regel, at en Blomsterplante først skal omplantes, naar Blomsterjorden helt er gennemvokset med Rødder. Foraaret er den bedste Tid til Omplantningen, det vil sige den Tid, da den hidtil hvilende Plante begynder paa ny Udvikling. Dette gælder dog kun i ren Almindelighed. Løg og Knoldvækster omplanter man bedre sent paa Efteraaret eller om Vinteren. Planter, der vokser meget hurtigt, f Eks. Calceolarien, Begonien o. s. v., maa hvert Aar omplantes flere Gange, saa ofte som Pottens Jord er gennemtrævlet med Rødder.

Ved Omplantning skal man i Forvejen have fugtet Potterne godt med Vand. Ved urteagtige Planter kan man nappe de ydre, løst siddende Smaarødder af; ved andre Vækster tør man ikke skære i de sunde Roddele. Derimod afklipper man med en skarp Saks alle raadne Roddele (de, der ser sorte ud indvendig). Af Vigtighed er det, at man ved Omplantningen først sætter meget tørre Rødder en kort Tid i svagt lunkent Vand, for at de kan blødgøres og ikke visne hen efter Omplantningen.

Før man omplanter, lægger man nederst i Potten, man vil bruge, et eller flere Potteskaar, som kan beskytte Afløbshullet mod Forstoppelse og bevirke et let Vandafløb. Derpaa lægges et Lag af den passende Jordblanding, og nu anbringes Roden saaledes, at den intetsteds trykkes eller klemmes.

Sluttelig kommer man mere Jord i lige til Pottens Rand og trykker den godt fast med et dertil egnet Træstykke saaledes at Vandet, naar man vander, ikke synker ned langs Pottens Sider, men virkelig naar Roden. Nylig omplantede Vækster og saadanne, hvis Rod kun er lille i Forhold til Potten, maa vandes forsigtigt og sparsomt, da Jorden ellers let bliver sur, og Roden raadner; derimod maa de gerne faa lidt Vand hver Dag, til man mærker, at Planten rigtig har fæstet Rod, og overhovedet vander man lidt straks efter Omplantningen.

Med Hensyn til Formeringen, da sker dette navnlig ved Frø, ved Stiklinger, ved Aflæggere og ved Roddeling.

Frø maa være godt modent, fuldstændigt tørt, opbevaret luftigt og være højst 2 Aar gammelt. Man saar i Regelen om Foraaret i Potter eller Kasser med rigtig skør, sandblandet Jord. Jo større Frøet er, desto dybere maa det ligge i Jorden, og de fineste Frøsorter maa ligge helt udækkede. For at holde paa Fugtigheden kan ved fine Frøkorn Jorden passende dækkes med et omvendt Glas, og det maa da anbringes i Skygge. De smaa opkomne Spirer skilles forsigtigt ad og plantes i Grupper paa 3—6 i andre Potter, hvor de nu kan udfolde sig frit. Senere adskilles de mere udviklede atter efter Behov.

Ved Stiklinger kan de fleste urteagtige og træagtige Planter formeres. Stiklingen, der ikke maa gøres for lang, skæres lige og tæt under et Øje. Den stikkes kun saa dybt ned, som det er nødvendigt for at faa Fæste. I Bunden af Potten lægges et to Tommer tykt Lag Potteskaar, Potten fyldes

med let, sandblandet Jord, og man sætter et Glas over Stiklingen, til den rigtig har fæstet Rod. Man maa hverken vande for lidt eller for meget. I Almindelighed plantes Stiklingen straks efter Afskæringen; kun af meget safrige, f. Eks. Kaktus, lader man Snitfladen tørre før Plantningen eller strør, for at fremskynde Tørringen, Trækulpulver paa den.

Formering ved Aflæggere er meget interessant, og man opnaar som oftest derved rigtig kraftige Planter. Denne Formeringsmaade anvendes i Regelen ved Nelliker o. fl.: Man bøjer en Gren (helst fra forrige Aar) ud fra Planten, fjerner Bladene, gør et Indsnit i Grenen indtil Midten og fører nu Spidsen ned i Jorden i en ved Siden staaende Potte, hvor Grenen holdes fast og opret ved smaa Trækroge. Man kan forøvrigt ogsaa stikke den ombøjede Gren i samme Pottes Jord, hvor Moderplanten findes. Aflæggeren bliver altsaa foreløbig i Forbindelse med Moderplanten. Den stænkes daglig med Vand og løsskæres først for oven, naar den har fæstet Rod forneden.

Ved mange Planter, saasom Dracænen, Yucca etc., kan man skære Rodknoldene eller Rødderne i flere Stykker og plante dem i løs Jord. Dette gør man om Foraaret i Begyndelsen af Udviklingen og maa da passe paa, at der i hvert Rodstykke findes en Kim. De nedplantede Stykker maa holdes fugtige og varme.

Endvidere kan man ogsaa opnaa Formering ved, at man ved Løgvækster løsner det unge Løg fra det henraadnede Moderløg og planter det enkeltvis i Potter.

Andre Formeringsmaader, der er mindre vigtige og lidet skikkede for Blomsterelskere, skal ikke omtales her.

Plantefjender
eller Plante-
sygdomme.

Det er ikke ualmindeligt, at Potteplanter begynder at sygne hen. Meget ofte drejer det sig i dette Tilfælde om Regnorme. I saa Tilfælde finder man hist og her smaa Huller i Potteljorden og snegleformede Smaaunker under Anløbshullet. For at kvæle Ormene vander man regelmæssigt med Vand af 25 Gr.s Varme eller med et lige saa varmt Afkog af friske Vald nødblade. Ellers hjælper ogsaa Omplantning, hvorved man fjerner al Jorden fra Roden og erstatter den med ny.

Paa Grenene, Bladene og Blomsterne samler der sig ofte Larver, Bladlus, Edderkopper og visse Fluearter, som maa fordrives, fordi Planten ellers ikke kan opnaa en god Udvikling. I den Hensigt stænker man hele Planten med tyndt Sæbevand eller vadsker den af dermed. Endnu kraftigere virker et Afkog af Tobaksblade; men meget ømfintlige Planter taaler ikke godt dette. Ved enhver saadan Behandling maa Sæbevandet eller Tobaksafkoget atter fjernes ved rigelig Overhældning med rent Vand.

Af egentlige Plantesygdomme maa først nævnes Raaddenskab, der i Almindelighed opstaar ved for rigelig Vanding. Man bortskærer straks de syge Dele og omplanter Planten i en noget mindre Potte med stærkt sandblandet Jord. Almindelig er ogsaa en Slags Gul- eller Blegspot hos Planterne, hvorved Bladene bliver gule og blege og snart falder af.

Aarsagerne hertil kan være meget forskellige og er ikke altid lette at finde. Ofte bærer ogsaa her for megen Væde Skylden eller ligefrem Mangel paa Næringsstoffer, som kan afhjælpes ved Gødning af Jorden. Hvis Potteplanterne har været udsat for Frost, maa de ganske langsomt optøes i et Rum, hvis Varmegrad er lige over Frysepunktet; derhos stænker man dem med koldt Vand. I dette Rum, hvor de ikke maa træffes af Solstraalerne, forbliver de, til de er helt optøede; hvis de for tidligt udsættes for større Varme, gaar de ufejlbarligt til Grunde. Før vi gaar over til de enkelte afholdte Potteplanter, skal vi endnu give nogle almindelige Fingerpeg:

Visne Blade og syge Grene saavel som visnede Blomster maa ufortøvet fjernes, navnlig afskærer man helst Blomster, før de gaar ud, da de unddrager Planten overordentlig megen Kraft. Hvis man vil høste Frø, er det nok at lade én eller højst to Blomster staa dertil.

De Planter, der hviler om Vinteren, maa i den Tid opbevares paa et tørt, frostfrit, temmelig mørkt Sted. Paa den Tid kan Planterne beskæres, som oftest ret kraftigt.

Med Beskæring af Planter under deres Ud-
vikling maa man ellers være forsigtig, da man ved at afstudske Spidserne kun opnaar at faa mange Blade, men ingen Blomster. Større Snitflader maa paaklæbes Podevoks. Stammers eller Grenes Fastbinden til Stokke maa være med Bast, og saa løst som muligt.

Dyrkning af
Løg- og
knoldeagtige
Potteplanter.

De herunder hørende Planter bliver i Regelen »drevne«, saa at de allerede om Vinteren kommer i Blomst, Løgene driver man i Potter og paa Glas.

Hyacinten fordrer høje Potter og en nærende, let, med Sand og pulveriseret Trækul blandet Jord; selve Løgene maa ikke sættes dybt ned i Jorden, men ligge derpaa og blot delvis bestrøs med pulveriseret Trækul. Først anbringes Potterne med Løgene i 6—8 Uger i en mørk, kølig Kælder, hvor Potterne bedst kan nedgraves i Jord til Randen. Nu har Planterne skudt Rødder, og man bringer dem saa først op i et lyst, køligt Værelse. Medens man i Kælderen kun vandede sjældnere, er dette hyppigere nødvendigt i Værelset; men for alle Løg- og Knoldplanter gælder den Regel, at man kun maa vande Jorden om Løgene, ellers vil disse raadne. Efter at man her har haft Løgene staaende lyst og køligt i nogen Tid, kan man begynde Drivningen, det vil sige, man bringer dem efterhaanden længere og længere Tid ad Gangen ind i et lyst, varmt Værelse, indtil de sluttelig bliver staaende i en Varme af mellem 12—15 Gr. R.

Akkurat ligesom Hyacinten drives Tulipaner, Narcisser, Krokusser og Lilier frem til Blomstring i Potter. Alle disse, med Undtagelse af Lilier, lader sig ogsaa drive paa Glas, hvad der særlig bruges med Hyacinter. Man anbringer Løgene paa de almindelige Hyacintglas og fylder disse med Vand til tæt under Løgene; men hvis Vandet berører Løgene, raadner disse. Efter at Løgglassene er saaledes forberedte i Oktober eller Begyndelsen af November, holder man dem paa et mørkt, køligt

Sted, til der har dannet sig talrige og kraftige Rødder. Saa, naar de tykke Blad- og Blomsterknopper bliver synlige, bringer man efterhaanden Glassene i stigende Varme. I Begyndelsen dækkes Løgene af et lille Papirskræmmerhus, hvorved Skuddene skyder højere op.

Ogsaa knoldeagtige Planter lader sig drive i Potte, navnlig Anemoner, Ranunkler, Sværdlilien o. s. v.; man bærer sig dermed ad ligesom foran beskrevet med Hyacinten.

Efter at vi nu har beskrevet de Planter, der blomstrer om Vinteren, gaar vi over til dem, der udvikler Blomster hovedsagelig om Foraaret.

Alpeviolen er en lav Plante med tykke, skiveformede Rodknolde. Den dyrkes uden Vanskelighed af Frø; men det varer i Almindelighed to Aar, inden man faar blomstrende Planter. Lettest køber man Knoldene, der behøver sandblandet Mark- og Lyngjord med lidt forraadnet Gødning. I Begyndelsen maa de staa i Skygge og kun faa lidt Vand. Senere kan de komme ind i Værelserne (helst mellem dobbelte Vinduer) og fordrer nu mere Vand; men man maa helst hælde det i Underkoppen, for at det kan opsuges derfra, da man kun derved med Sikkerhed kan forhindre Henraadnen af Knoldene. Alpeviolen.

Denne Plantes smukke, lysegrønne Blade og rige, flerfarvede Blomster, samt den Lethed, hvorved den bringes i Blomst, gør den med Rette til en yndet Stueplante. Den forplantes bedst ved Stiklinger, som man sætter i sandblandet Lyngjord Azalien.

i Sommertiden. Stiklingerne maa i Begyndelsen dækkes med Glas; Vandingen besørages fra Underkoppen. Blomstringsdygtige Eksemplarer maa omplantes om Vinteren og taaler paa denne Aarstid ikke meget Vand. Derimod vandes de om Sommeren to à tre Gange daglig. Mulige Skud fra Blomsterknopperne bortskærer man.

Den smukke, kraftige Alperose behandles omtrent paa samme Maade som Azalien.

Aralien. Dette er en meget smuk Bladplante med grønne, glatte, fingrede Blade. Den trives bedst i løs, sandblandet Havejord. Den kan næsten trives under alle Forhold. Den overvintres i et lyst, køligt, men frostfrit Rum.

Begonien. Begonien er overordentlig rig paa Arter, hvoraf de saakaldte Bladbegonier sjælden eller aldrig kommer til Blomstring.

Derimod bærer de moderne Knoldebegonier prægtige Blomster, der dels er hvide, dels varierer i alle mulige rosa og røde Nuancer. De blomstrer hovedsagelig om Sommeren og Efteraaret, men kan ogsaa drives til Blomstring paa andre Aarstider.

I det tidlige Foraar kan man formere Begonierne ved Stiklinger; de fordrer nærende, løs Jord, en skyggefuld, men varm Plads og ikke alt for megen Fugtighed. Det er nødvendigt flere Gange at omplante dem i større Potter. Knoldene overvintres man i Potterne eller i Sand med 4—8 Gr.s Varme i Kælderen eller et ikke opvarmet Værelse.

Denne Blomst har hjemme i Kina og Japan, **Chrysantemum** og navnlig er de japanske Sorter meget yndede som Zirplanter. Blomsterne er rosa, røde, guldgule, orange-gule, lysegule eller hvide; der forekommer alle mulige Former og Farver. Man formerer den om Sommeren ved Stiklinger, som efter Rodfæstelsen flere Gange maa omplantes i stadig større og større Potter med let, velgødet Havejord. Dens egentlige Blomstringstid er om Sommeren; men man har ved Kultur bragt den til at udfolde sine Blomster baade Foraar og Efteraar, ja om Vinteren. Efter Afblostringen afskæres Toppen, og Potten anbringes i en tør Kælder, til man om Foraaret bruger Rodskudene til Stiklinger. Vanding maa ikke sømmes.

Cinerarien er en meget yndet Frugt blomst, dels **Cinerarie** eller **Frugurt.** for dens Prisbillighed og lette Kultur, dels fordi den blomstrer i Vinter- og Foraarsmaanederne. Frøet saas om Foraaret i Marts, dersom man vil bruge Planterne til tidligt Vinterflor, eller i Juli, hvis de først skal blomstre til Foraaret. De opkomne Planter plantes i Smaapotter i god Havejord og ompottes nogle Gange om Sommeren. Skulde Planterne blive angrebne af Bladlus, fordrives disse ved gentagen Rygning med stærk Tobak.

Af denne Plante gives der talrige Sorter, hvoraf **Dracænen.** de fleste er temmelig modstandsdygtige, men en Del ogsaa temmelig sarte. Den formeres ved Rodskud. Til Jord anbefales sandblandet Havejord og lidt Lyngjord. Den skal staa i Skygge, og i Vokse-

tiden holdes den regelmæssig rigelig fugtig. Hyppig Stænkning med Vand og nu og da Paahældning af flydende Gødning er nødvendig. De sarteste Arter maa helst vandes med lunkent Vand. Ved Omplantning maa man behandle Roden meget varsomt. Foruden den omtalte Formering ved Rodskud kan denne ogsaa ske ved Frø og ved Stiklinger.

Fuchsien. Kun faa Planter er saa udbredte og saa yndede som Fuchsien. Der dyrkes henimod 1000 Sorter, hvoraf dog de færreste er almindelige. Den formeres uden Vanskelighed ved Stiklinger, som man om Foraaret eller i Juli—August sætter i let Jord. Fuchsien er overhovedet en taalmodig Blomst, der maaske mere end nogen anden taaler slet Behandling, Mangel paa passende Jord, Varme og Luft og alligevel vokser og blomstrer. Fuldvoksne Planter fordrer en kraftig gødet Jord (Mistbænkjord, blandet med Lyngjord, Ler og Sand), Plads i Skygge og meget Vand om Sommeren. Om Vinteren opbevares de ikke blomstrende Sorter i en kold, men frostfri Kælder.

Geranium og Pelargonium. Disse to lige saa bekendte som yndede Blomsterarter forveksles ofte med hinanden. De formeres ved Frø eller bedre ved Stiklinger. Til Jord bruges en Blanding af Mistbænkjord, Havejord, lidt Lyngjord og Sand. De fordrer en meget lys Plads (ogsaa ofte direkte Sol), da ellers Bladene bliver gule, derimod behøver de kun lidt Vanding. Man maa i det mindste een Gang aarlig, i Begyndelsen

af Marts, omplante dem i en større Potte med frisk Jord, men uden at beskadige Rødderne. Hvis man vil fremme deres Udvikling, blander man ved Omplantningen lidt Benmel i Pottejorden. De taaler stor Hede og maa overvintres i et lyst, ikke alt for koldt Rum (4—6° Varme). I Kælderen kan Geranier og Pelargonier ikke ret godt overvintre.

Denne Stueplante maa have en rigtig varm **Gummitræet.** Plads, store Potter og til Jord en Blanding af Markjord, Lyngjord, Sand og lidt Ler. Bladene maa hyppig vadskes.

Til Formeringen benytter man de unge Skud, som man anbringer i en Flaske, der er halvt fyldt med Vand og halvt med Sand, til de har skudt Rod.

Ved Gummitræet er, i Modsætning til næsten alle andre Tropeplanter, store Potter Hovedsagen. Det ynder ikke en alt for lys Plads.

Heliotropen stammer fra Peru. Den bærer **Heliotrop.** hvidblaa eller lilla vellugtende Blomster. Den formeres ved Frø eller Stiklinger og blomstrer hele Sommeren. Den fordrer smaa Potter, men kraftig Jord, der af og til maa forbedres med flydende Gødning. Den overvintres i Vinduet i et lyst, varmt Værelse og vandes sparsomt.

Hortensia forekommer med talrige hvide og **Hortensia.** rosenrøde Blomster og store, ægformede Blade. De dyrkes i fed Plantejord, blandet med Sand og Tørvejord. De formeres let ved Stiklinger og fordrer en varm, men noget skyggefuld Plads. Hor-

tensien maa omplantes mindst een Gang om Aaret, i Marts, og muligvis een Gang til hen paa Sommeren. Den overvintres i en kold, men frostfri, tør og mørk Kælder.

Kaktus. Af denne Plante dyrkes talløse Sorter, der alle fordrer megen Sol, men kun lidt Vand. De udmærker sig ved store, pragtfulde Blomster, der for det meste er af kort Varighed. De vandes rigeligt i Vækstperioden, og til Jord anbefales Havejord, blandet med gammel Gødning og Sand. Nu og da gives de lidt flydende Gødning. De formeres let ved Stiklinger. Kaktusen overvintres i et lyst Rum, der er 6—9° varmt.

Laurbærtræet. Laurbærtræet er et smukt, sydevropæisk Træ, der formeres ved Aflæggere og Rodskud. De stive, glinsende, ovale Blade har ved Gnidning en stærk, kamferagtig Lugt. Det fordrer god, nærende Jord (Mistbænkjord med nogen Lyngjord, kun lidt Sand). Det fordrer ogsaa for at trives godt flydende Gødning, rigelig Vanding med ikke for koldt Vand, megen Varme og en solrig Plads om Sommeren. Om Vinteren derimod maa det staa køligt, men frostfrit. Man skal først omplante, naar Rodknoldene fylder Potten, Kassen eller Baljen helt.

Laurbærslyngbusken, der dyrkes paa samme Maade, bærer om Vinteren og Foraaret hvide Blomster. Akkurat ligesaa dyrkes for øvrigt ogsaa Orangetræet, der her til Lands nærmest dyrkes for dets smukke Bladvækst og vellugtende Blomster.

Myrten med brede, smalle og fine Blade og dobbelte Blomster dyrkes i kraftig Plantejord med lidt Lertilsætning. Rodknoldene maa om Sommeren aldrig helt tørres, men heller ikke være for fugtige, da Bladene saa falder af. Det er vanskeligt at faa Blomster frem, men lettest, hvis man dyrker den buskagtige Dværgmyrte. Myrten formeres ved Stiklinger i en varm Mistbænk. Myrten.

Pottenelliken, der glæder Blomstervennerne ved sin Duft og endnu mere ved sin Farvepragt, kan formeres ved Frø, ved Stiklinger og ved Afleggere. Mindst lønnende er Formeringen ved Frø. Nellikerne ynder en kraftig Jordblanding af Mistbænkjord, Havejord, Ler, lidt Sand og Trækulpulver; ogsaa gøder man nu og da med flydende Gødning. De kan ikke taale hedt Solskin, derimod en ensartet, middelmaadig Fugtighed. De har godt af en lille Overbrusning med Blomstersprøjte en Gang imellem. De overvintres i et lidt fugtigt Rum med ca. 6^o Varme. Lige saa smuk Nelliken er, lige saa let bliver den syg (for dyb Nedplanten, for megen Fugtighed, for koldt Vand etc.) Nelliken.

Neriumen er egentlig en Sumpplante, og man behøver derfor ikke at frygte for, at Jorden bliver sur eller Roden raadner, selv om Vandet en Tid lang fylder Underkoppen. Der gives talrige dobbelte, hvide, rosa, skarlagens- og mørkerøde Varieteteter. De fordrer en kraftig, fed Plantejord og en Gang imellem flydende Gødning, samt store Potter og megen Sol og Varme. De formeres bedst ved Neriumen.

Stiklinger, som stikkes i et Glas med Sand og Vand og først plantes, naar man efter ca. 6 Ugers Forløb paa nye Blades Fremkomst mærker, at den har fæstet Rod. Neriumen overvintres i et lyst Rum med 4—5° Varme. Hvis den faar mere Varme, angribes den let af Bladlus, som saa maa fjernes ved flittig Afbørsten af Bladene med Sæbevand.

Palmerne. Heraf egner sig kun de færreste til Pottekultur. Af saadanne kan nævnes Arekapalmen, Fønikspalmen, Kokospalmen og Viftepalmen.

Palmerne vokser bedst i Markjord, blandet med Havejord og Sand. De maa have en varm Plads og megen Fugtighed. Rødderne maa aldrig blive helt tørre. Foruden daglig Vanding maa man ogsaa daglig vadske Bladene, hvorved man undgaar, at Bladspidserne bliver gule. Flydende Gødning tiltrænges af og til.

Palmer vokser meget langsomt, hvorfor man kun behøver at omplante dem hvert andet eller tredie Aar. Omplanter man tiere, lider Planten derved, fordi Palmeroden er meget ømfindtig. Palmerarterne lader sig formere ved Frø.

Passionsblomster. Disse er Rankevækster fra Brasilien med store, smukke, blaa, hvide, lilla eller skarlagenrøde Blomster. De ynder fed Plantejord, blomstrer stærkt og formeres ved Stiklinger eller Frø. De trænger til rigeligt Vand og en solrig Plads. Om Vinteren vandes de kun lidt, og Rankerne beskæres stærkt ved Omplantningen det følgende Foraar for at erholde stærke Sommerskud.

Af denne Plante gives der mange Varieteter med **Primulaen.** smukke, hvide, røde og dobbelte Blomster i store, pragtfulde Skærme. Formeringen sker ved Stiklinger og ved Frø, som saas i Potter i Marts. De unge Planter omplantes nogle Gange, sidst i 4 Tommer vide Potter i sand- og lerblandet Bladjord og stilles noget i Skygge. De fordrer frisk Luft og ikke alt for megen Vanding. De fremkomne Blomster borttages i Sommerens Løb for at gemme Floren til Vintermaanederne.

En prægtig, men sart Blomst er Auriklen (*Primula auricula*), der bedst formeres ved Stiklinger eller Deling af de gamle Planter. Auriklerne fordrer en løs, nærende, ikke for fugtig Jord og Beskyttelse for Middagssolen. Aurikelfloret, som baade fryder Øjet og Næsen, falder i Foraarstiden.

Resedaer kan avles af Frø i Marts, hvorved **Resedaen.** man benytter let, gødet Havejord. Hvis man omplanter dem i enkelte Potter, maa man sørge for, at der bliver hængende saa megen Jord, som muligt, ved Rodknoldene og i Begyndelsen beskytte dem mod Solstraalerne. Man sætter 3 Planter sammen i én Potte. En Blanding af Mistbænkjord med Sand passer dem bedst. De maa vandes regelmæssigt og hyppigt overbruses med Vand; men dette maa ikke ske i Solen. De overvintres i et varmt Værelse og nær Vinduet.

Paa samme Maade som Resedaen dyrker man mange andre Sommerblomster, f. Eks. Asters, Georginer, Levkøjer, Petunier o. s. v.

Rosen.

Rosen trives godt i en Blanding af Kompost- og Græstørvejord, der ogsaa kan blandes med lidt Ler. Hvis Indplantningen i Potter sker tidlig om Efteraaret, kan de plantede Roser snart bringes i Vinterkvarter, bedst i en lys, luftig Kælder, hvis Temperatur er 2–3° C. Hvis Roserne om Høsten har været vandet godt, behøves der næppe videre Vanding om Vinteren. Henimod Foraaret maa der luftes godt ud, for at Planterne kan vænne sig til Luften. Sommeren over bør de overvintrede Roser være i det fri; det samme gælder dem, der er plantede om Foraaret. Hvem der ejer en Have, ned-sænker dem til Potteranden, hvem der ikke er saa heldig, sætter dem paa et Vinduesbrædt eller lignende luftigt Sted. Sommeren over maa der vandes rigeligt, men ved Slutningen af August begynder man at vande mere sparsomt, og om Efteraaret indtil Frosten indtræder, holder man Roserne ganske tørre.

Hvis det drejer sig om Roser, der allerede har været drevne, plantes disse om Foraaret først i noget større Potter og behandles da om Sommeren, som ovenfor nævnt; man bør ikke drive en Rosenplante flere Gange i Rad, man planter den hellere tilbage i det fri for at den atter kan samle Kræfter.

Under Blomstringen maa Roserne ikke staa alt for hedt og navnlig ikke i den brændende Sol.

Hvis man vil give Afkald paa tidligt Rosenflor, er der intet i Vejen for, at man først om Foraaret tager Potteroserne ind i Værelset, hvor de da blomstrer om Sommeren. Den bedste Plads er da i et Vindue med tidlig Morgensol.

VII.

Udryddelse af skadelige Dyr.

Sengetægen eller Væggelusen, som den almindelige Sengetægen. kaldes, har en Sugemund, forbunden med et Stikkeapparat, saa at den kan suge Blodet af Mennesker. Den kan taale at sulte længe og bliver da gennemsigtig som Glas. Hunnen lægger ca. 50 Æg, der udvikles i Løbet af 11 Maaneder. Foruden paa Mennesker snylter den ogsaa paa forskellige varmblodige Dyr. Det bedste Forebyggelsesmiddel er grundig Renlighed og Tilstopning af alle Sprækker. Mod allerede tilstedeværende Væggedyr kan anbefales følgende Midler:

1) Det saakaldte spanske Insektpulver, blandet med Spanskpeber, er absolut dræbende.

2) Sprøjtning paa de mistænkte Steder med en Blanding af 6 Gram Borsyre, 82 Gram Alunpulver og 12 Gram Salisylsyre opløst i Spiritus.

3) En Opløsning af 75 Gram Karbolsyre i 150 Gram Terpentiniolie.

4) Sprøjtning med en stærk Saltlage dræber Væggedyr.

5) Ligeledes kan Eddikesyre udrydde dette Dyr, naar den anbringes paa de rette Steder.

6) Lugten af Petroleum eller Benzin bringer hurtigt Væggedyr til at udvandre.

7) Ved Tapetsering tilraades det at blande Klistret med 60 Gram Kolokvintpulver og lidt Aloe.

8) Et sikkert Middel mod Væggedyr er det i 3 Døgn at opstille nogle Underkopper med Ammoniak i de befængte Værelser, der i den Tid maa holdes lukkede.

9) Dunst af Svovl opløst i kogende Vand virker paa samme Maade.

10) Møbler, Sengesteder og Gulve kan fries for dette Dyr ved Vadsugning med skarp Sæbelud og Smøring i Fuger og Revner med Lim opløst i Eddike.

Lus. Lus er smaa, vingeløse Snyltedyr med en Sugemund, der er forsynet med en Krans af hageformede Børster, hvormed de holder sig fast i Huden, og 4 Stikkebørster, hvormed de stikker Hul for derefter at udsuge Blod. Paa Mennesker snylter 3 Arter: Hovedlusen, Klædelusen og Fladlusen.

1) Hovedlusen udvikler sig med en forbavsende Hurtighed, naar Haaret ikke renses; men den er paa den anden Side ikke særlig vanskelig at udrydde, hvis det ikke er kommen saa vidt, at Hovedhuden er fuld af Saar, thi saa maa Haaret ofres, hvad Kvinder navnlig ikke holder af.

Vadsugning af Hovedet med varm Eddike eller Sodaopløsning eller Indgnidning med Rosmarinolie

og Redning med Tættekam kan i de fleste Tilfælde fri Hovedet for Lus.

Er der Saar paa Hovedet, maa disse smøres med en stærk Borsalve og senere vadskes med kogt, lunkent Vand 2 Gange daglig og umiddelbart før næste Smøring. Selvfølgelig maa Haaret da være saa kort, som muligt.

2) Klædelusen eller Kroplusen er lidt større end Hovedlusen og fører en anden Levevis. Hunnen lægger ca. 70 Æg i Folder i Klæderne, særlig Undertøjet. Efter en Uges Forløb kommer Ungerne frem og begynder straks at søge Føde paa Menneskets Krop, navnlig Ryggen og Brystet. Efter 18 Dages Forløb er de unge Lus forplantningsdygtige, og man vil saaledes let forstaa, hvilket svimlende Antal der snart kan naas, hvis disse væmmelige Dyr faar Lov at brede sig uhindrede.

I øvrigt er det ikke meget vanskeligt at blive fri for den besværlige Gæst, naar man har noget rent Tøj at skifte med. De befængte Klædningsstykker maa da koges i Sæbelud eller ophedes i en Ovn eller i værste Fald opbrændes. Dette kan navnlig ofte blive nødvendigt med stærkt befængte, gamle Sengeklæder og Madrasser. Lusene er tilbøjelige til at udvandre fra et Menneske, der har mange af dem, og man skal derfor vogte sig for at komme i alt for nær Berøring med saadanne.

3) Fladlusen er den væmmeligste af de Lusarter, der fæster Bo hos Mennesket. De sætter sig fast paa de behaarede Dele af Legemet med Undtagelse af Hovedhaaret og volder en endnu ubehageligere Kløe end de andre Lusarter. De er ogsaa

vanskeligere at blive af med, og det kan ofte være nødvendigt at lade en Læge udrydde dem ved Hjælp af giftige Midler; men i de fleste Tilfælde er Klipping af de befængte Haar og Vadskning med Petroleum, hed Eddike og Rosmarinolie en tilstrækkelig Kur.

Ogsaa Husdyrene kan, naar de ikke behandles med Renlighed, være befængte med Lus; men saavel Husdyr som Fugle plages dog mere af en anden Familie af Lusen, de saakaldte Pelslus, der har Bidemund og æder af Haarene og Fjerene, men suger ikke Blod. De fleste Arter holder sig til bestemte Dyr, og man deler derfor Pelslusene i Høns-, Due-, Gaase-, Ko-, Hunde-, Svine-, Gedelus o. s. v. Svin og andre Husdyr, der er befængte med Pelslus, trives daarligt og maa befries for deres Plageaander ved grundig Vadsk og ren Strøelse.

Loppen.

Loppen er en endnu værre Plageaand for Mennesket end Lusen, for saa vidt som den ikke saaledes som denne kan holdes fra Livet ved Renlighed. Den er, om man saa maa kalde det, et »demokratisk« Dyr, der ikke gør Forskel paa Prinsessen i det kongelige Palads og Arbejdersken i hendes tarvelige Bolog; den er nemlig værst ved Kvinder. Hunnen lægger ca. 12 Æg i Kroge og Sprækker, hvor der har samlet sig Smuds og Støv, især i Revner mellem Gulvbrædderne i Sove- eller Børnekamre, der ikke holdes omhyggeligt rene. I Løbet af 6 Dage udvikles Æggene til smaa, børsteklædte Larver, der lever af de ringe Mængder Dyre- eller Plantestoffer, som findes i Støvet. I Løbet af 11—17 Dage for-

pupper Larven sig for efter atter 11 Dage at springe frem som det fuldkomne Insekt.

Daglig Gulvvadsk med lidt Lysol i Vandet er et virksomt Middel mod Lopper.

Ogsaa Indsprøjtning af Dalmatiner-Insektpulver i Fuger og Revner virker dræbende paa Loppeyngelen.

Hunden, Katten og flere Dyr har hver en særlig Loppeart, der undertiden kan ty over paa Mennesket, men aldrig føle sig rigtig hjemme der.

Fluerne har Sugemund; men hos de Arter, der lever af Blod, er denne forsynet med stive, stikkende Naale, som Fluerne kan bore gennem Huden. Disse Insekter kan undertiden være højst generende ved den store Mængde, hvori de optræder, og adskillige af de mangfoldige Slægter og Arter gør ogsaa direkte Skade, særlig Larverne.

Fluer.

Fluer bør ikke taaes i Rum eller paa Steder, hvor Mad opbevares. Mælkefade, Sukkerskaale, Brødkurve og lignende bør saa vidt muligt være tildækkede, saa Fluerne ikke kan faa Adgang til dem.

Paa Landet bør man sørge for, at Møddingen eller Skarndynger ikke er nær ved Køkkenet, eller ogsaa bør man om Sommeren benytte de løse Haardugsruder, som kun aftages Morgen og Aften, naar de enkelte Fluer, der er kommen ind gennem Dørene, skal udjages ved Gennemtræk.

En udmærket Hjælp mod Flueplagen er det hist og her at ophænge Papirstimler, besmurt med lidt Sirup. Fluerne lokkes af den søde Lugt, men fanges af den klæbende Sirup. En god Fluelim

kan laves af 2 Dele Mastiks, 70 Dele Kolofon og 28 Dele Rapsolie. Denne Blanding smøres paa Papir, der anbringes paa hensigtsmæssige Steder.

Myg. Myggene kan ofte ved det uhyre Antal, hvori de optræder, være en slem Plage. Det er altid kun Hunnen, som suger Blod, og der gives mangfoldige Arter. De forplanter sig overordentlig hurtigt, hvorved de talløse Sværme fremkommer i Nærheden af Vand, hvori Larverne har udviklet sig.

Bid af Myg er ikke absolut farlige, men volder en ubehagelig Kløe og Svie. Et simpelt og godt Middel mod Mygstik er Vadskning med fortyndet Spiritus eller Ammoniakvand, som formindsker Kløen og hurtig fører til Helbredelse af de smaa Saar.

Fra Værelserne kan man fordrive Myggene ved Kamferdunst, og om Aftenen, naar Lampen er tændt, vil de sværme om den, til de mister Livet.

Myrer. Myrerne maa nærmest regnes til de nyttige Dyr, idet de fortærer en hel Del skadelige Insekter; men paa den anden Side kan de, naar de optræder i større Antal, forvolde ikke ringe Skade, og i alt Fald fremkalder den ætsende Syre, de efter Bid indsprøjter i Saaret, en højst ubehagelig Kløe og Svie.

Paa Steder, der hjemses af Myrer, kan det anbefales at opstille Underkopper med Petroleum eller stødt Melis blandet med Svovl. Indgnidning med Alun eller Kamfer holder Myrerne borte fra Skabe eller Kasser. Sprojtning med Benzin for-

driver Myrer fra deres Smuthuller. For Fiskeskæl har de Afsky.

Møllen er en Sommerfugl af Natsværmernes Gruppe. Hertil hører Klædemøl, Pelsmøl og den hvide Kornorm. Klædemøllens Larve hjemsøger navnlig uldne Stoffer, Pelsmøllens Pelsværk og Kornormen kan gøre stor Fortræd i Kornmagasiner. Møl.

Møl har Afsky for Bogtrykkersværte, og det kan derfor anbefales at indsvøbe Uldsager i nyt Avispapir og hyppig forny dette.

Et godt Mølpulver er en Blanding af Kamfer, Baldrianrod og Violrod, som strøs mellem Uldtøjet.

Stænkning af Uldtøj med 10 Gram Kamfer, 10 Gram Spanskpeber i 160 Gram Spiritus holder ogsaa Møl borte fra Uldtøj.

Fra polstrede Møbler fordriver man Møllarver ved Hjælp af Eddikedampe, som man frembringer ved at hælde Eddike paa hede Jern- eller Blik-sager, der anbringes under Møblerne.

Stænkning med en Opløsning af 20 Gram Naf-talin, 50 Gram Kamfer og 50 Gram Terpentiniolie i 850 Gram stærk Spiritus kan ogsaa dræbe Møl-larver.

Drysning med fint pulveriseret Jernvitriol beskytter sikkert mod Møl. Det samme gælder med Jodoform og forskellige Blandinger, f. Eks. 5 Gram pulveriseret Kamfer, 12 $\frac{1}{2}$ Gram Paprikapulver, 62 $\frac{1}{2}$ Gram hvidt Singaporepeber og 50 Gram Dalma-tiner-Insektpulver; eller 10 Gram Baldrianrod, 15 Gram Kamfer, 10 Gram Naftalin, 15 Gram Irisrod og 15 Gram Moskusrod.

Et absolut sikkert Middel mod Møl og andet Utøj er Svovling af Lokalet. De polstrede Møbler løftes da op paa Stole, og under dem anbringes da Ildskovle eller andre Jernplader med glødende Trækul, hvorpaa strøs Svovl. Svovlingen maa være flere Timer, og Vinduer og Døre maa i den Tid være lukkede.

Mus. Musene yngler 3—5 Gange om Aaret og optræder derfor ofte i store Mængder, som gør megen Skade ved at fortære og tilgrise Fødevarer og gnave Træværk og Tapeter.

Den sikreste Maade at dræbe Mus paa er naturligvis ved Hjælp af Fælde eller en Kat. Man kan ogsaa fange dem ved at lægge Papstrimler med Fuglelim paa nær ved Mushullerne.

Mus har Afsky for Lugten af Pebermynte, Terpentin, Benzin og Neriumsplanten, og man kan derfor ved et af disse Midler faa Mus til at udvandre, f. Eks. ved at tilstoppe Hullerne med Bomuld, der er vædet dermed.

Rotter. Rotten er i Grunden ikke andet end en stor Mus, men gør langt mere Skade ved sin Graadighed og ved at undergrave og gennembore Bygninger og Træværk. Paa sine Steder er Rotten en hel Landeplage, og der føres derfor en systematisk Udrydelseskrig imod den med mere eller mindre Resultat.

Friske Strandløg er en god Rottegift.

Rotter nærer Afsky for Kultjære og man kan derfor bringe dem til at udvandre, naar man stopper deres Huller med Klude, der er dyppet i Kultjære.

Forgiftning med Arsenik kan ikke tilraades, fordi Rotterne kommer til at kaste op deraf, og andre Dyr kan da træffe at æde den. Derimod er Fosforpiller meget bedre, da Rotterne saa dør i den inderste Krog af deres Hul.

Man lokker først Rotterne i nogle Dage med en Blanding af Sukker og Mel, og derpaa kommer man fint Kalkpulver eller brændt Gips imellem.

En meget brugt Rottegift er den saakaldte Ratin.

Sprøjtning flere Gange med en Opløsning af 5 Træorme.
Gram Karbolsyre i 100 Gram Vand eller med Benzin eller Terpentin dræber Træorme.

Pensling med Saltsyre eller Svovlkulstof er ogsaa et godt Middel.

Træorme er Larver af Biller, Sommerfugle og flere Insekter.

Bremser er enten Hudbremser, Næse- og Svælg- Bremser.
bremser eller Mave- og Tarmbremser. Mange saadanne Snyltere, irriterer Heste, Køer og Faar i høj Grad, Køerne bisser, Hestene kimser o. s. v.

Vadsk med Afkog af grønne Valnødblade og frisk Persille er et godt Middel mod denne Plage. Ligeledes anbefales et Afkog af Lavrbærblade og Hvidløg.

Spurven er en meget forslugen Fugl, og da Spurve.
den yngler stærkt og derfor ofte optræder i stort Antal, kan den gøre en hel Del Fortræd paa Kornmarker og i Frugthaver, hvori den ikke alene fortærer Frugterne, men ogsaa afbider de unge Knopper.

Frugtræer kan beskyttes ved, at man spænder hvide Traade paa Kryds og tværs over Træet. Fuglenes Vinger vil da blive indfiltrede deri. Ærtebede beskyttes ved, at man overspænder flere Rækker Traade, der er gnedet med Hvidløg.

Ravnefugle. Af Ravnefugle gør den almindelige Ravn mest Skade ved at fortære Planter og Fjerkræ. Ravnefuglene gør i øvrigt ogsaa Nytte ved at fortære Mus, Insekter og Snegle; men de kan blive ret generende naar de, som f. Eks. Raagen, optræder i store Flokke, der kaster sig over Sædemarker eller Frugthaver.

At ophænge en død Ravn paa en Stang beskytter i vid Omkreds mod Anfald af Ravne.

Ligeledes skræmmes Ravnefugle af Halmviske i Træerne eller en flagrende Trøje.

Ørentvisten. Ørentvisten har faaet sit Navn af en meget udbredt Overtro, at den særlig har Lyst til at krybe ind i Menneskers Øren. Hænde kan det ganske vist, at dette lyssky Insekt søger Skjul i et Menneskes mørke Øregang; men i saa Tilfælde kan man nemt faa det til at krybe ud ved at hælde lidt Olie eller Sæbevand ind i Øret.

Ørentvisten gør derimod adskillig Skade ved at gnave i Blomster, Blomkaal, søde Frugter o. s. v. Hvis man ophænger hule Hyldegrene, Solsikkestængler eller Papirstutter, vil Ørentvistene søge derind om Dagen, og man kan da let rydde dem af Vejen.

Indholdsfortegnelse.

	Side	Side	
I.			
Livet og Sundheden.			
	Side		
Druknedes Redning	7	Mave- og Tarmkatarr	17
Hængtes og kvaltes Redning	8	Hovedpine	17 ✓
Solstik og Hedeslag	8	Hovedskæl	18
Bedøvede af Røg	9	Haarstyrkende Midler	19 ✓
Epilepsi og Slagtilfælde	9	Haarpomade og Haarelikvir	20 ✓
Forgiftning ved Arsenik etc.	9	Haarfarvning	21 ✓
Bid af gale Hunde	10	Hørelsens Bevarelse	21
Stik af Bier o. s. v.	10	Snue	22
Bid af Hugorme	10	Hoste og Midler derimod	23 ✓
Blodforgiftning	11	Kighoste	24
Sværere Saar	11	Hæshed	25 ✓
Sværere Brandsaar	11	Strubehoste	25
Mennes. naturl. Næringsmidl.	12	Difteritis	26
Tygningen	12	Øjnene og Synets Pleje	26
Tændernes og Mundhulens Pl.	12	Huden og dens Pleje	28
Tandsmerter i hule Tænder	14	Fregner, Blegner, Fimer o. s. v.	29 ✓
Reumatiske Tandsmerter	14	Ligtørne	31 ✓
Tandpine ved Forkølelse	14	Vorter	32
Hule Tænder o. Tandudtrækn.	15	Badning og Vadskning	32
Maven og Fordøjelsen	15	Fnat	33
Appetitløshed og Mavekneb	15	Gigt	34
Halsbrynde og Mavekrampe	16	Reumatisme	35
Blodbrækning	16	Lægge- eller Benkrampe	36
		Skrivekrampe	37 ✓
		Ydre Brystkrampe	37
		Urinen	37

	Side		Side
Urinsten	38	Fedtpletter	73
Sukkersyge	39	Rustpletter	73
Frostknuder	40	Skimmel og Fugtighed	73
Søvnen og Søvnløshed	41	Pletter af Bær og Vin	74
Snorkning og Søvnangæring	44	Fernis og Tjærepletter	75
Næseblod	44	Pletter af forskellig Art	75
Ormesygdom	45	Gulnet Linned	75
Bændelorm	45	Svedne Linnedstoffer	76
Forstuvning og Forvridning	47	Pletvand	76
Sved	47	Vadskpulver	76
Kolde Fødder	48	Behandling af Lintøj	76
Hæmorrhoider	48	Strygejernet	78
Krop	49	Broderede Tæpper	78
Fedtsyge	49	Vadsk af stukne Tæpper	78
Blegsot	50	At gøre Lærred vandtæt	79
Influenza	50	At prøve Lærreds Ægthed	79
Ansigtsrosen	50		

C. Uldstoffer.

At fjerne Fedt- og Oliepletter	80
Tjære og Vognsnørrelse	81
Støvpletter	81
Blækpletter	81
Kalkpletter	82
Rustpletter	82
Pletvand til Uldstof	82
Fugtigt, snavset Tøj	83
At gøre Uldstoffer vandtætte	83
Vadsk af hvide Uldsager	84
Uldstrømper	84
Uldskjorter og Trøjer	84
At opbevare Vintertøjet	85

D. Bomulds- og Silketøj.

At rense Bomuldstof	86
Farvning af klart Tøj	86
Rensning af Silketøj	87

II. Klædedragten.

A. Sko- og Lædertøj.

Blødgøring og Tætn. af Skotøj	51
Saalerne	52
Beskyttelse af Fodtøj	52
Skosværter til sort Fodtøj	52
Smørelse til farvet Fodtøj	62
Tøjsko	63
Rensning af Skindhandsker	63
Rensning af Glacéhandsker	66
Glanskrem til Presenninger	70
Reparation af Gummifodtøj	70
At lime Læder paa Læder	70
Pasning af Drivremme	70
Smørelse til Drivremme	71

B. Linnedstoffer.

Rensning af Linnedst. for Blæk	71
Tobakspletter	72
Kaffe-, The- og Kakaopletter	72

E. Fløjl-, Plyds- og Pelssager.

Behandling af Fløjl	90
Rensning af Plyds	91
Behandling af Pelssager	91

F. Gardiner, Slør og Kniplinger.	Side
Rensning af Gardiner . . .	92
Rensning af Slør	93
Behandling af Kniplinger . .	94

G. Tæpper, Hatte og Hattepynt.	
Rensning af Tæpper	95
Behandling af Hatte	97
Bevarelse af Hattepynt . . .	98

III.

Boligen og Bohavet.

Gulvets Pasning	100
Møblerne	103
Jern- og Staalsager	108
Nikkelsager	112
Kobbersager	113
Messing- og Tinsager	114
Nysølv og Bronze	115
Sølvtøj	116
Guldsager	117
Ædelstene, Perler og Elfenben	118
Marm., Alabast., Gibs, Sandst.	120
Glas, Stentøj, Porcelæn . . .	121
Petroleumslamper	123

IV.

Selvtilvirkning af daglige Nødvendighedsartikler.

Sort Blæk	125
Rødt Blæk	127
Hektografblæk	128
Blaat og grønt Blæk	129
Sort Blæk til Metal, Glas, Læder og Tøj	129

Sort Mærkeblæk	130
Fabrikation af Eddike	130
Fabrikation af Kit og Klistere	133
Glarmesterkit	133
Kit til Glassager	133
Kit til Trævarer	134
Kit til Jernvarer	134
Kit til Stentøj og Porcelæn	135
Kit til Gips etc.	136
Kit til Metal og Glas	136
Kit, som modst. Ild og Vand	137
Kit til Jern og Sten	137
Kit til Vandkummer	138
Elfenbenskit	138
Linoleumskit	138
Kit til Kniv- og Gaffelskafter	138
Klister	138
Tilvirkning af Lim	139
Fremstilling af Parfumer . . .	141
Pomader	143
Husholdningssæbe	144
Blød Sæbe	148
Glycerinsæbe	149
Windsørsæbe	149
Andre Sæber	150
Fine Toiletsæber	151
Forskellige Sæber	152
Ølbrygning	155

V.

Henkogning af Frugt og Tilvirkning af Frugtvine m. m.

Afplukning og Opbevaring . .	159
Syltning og Henkogning . . .	160
Jordbær og Solbær	167
Brombær	168
Stikkelsbær	169

	Side		Side
Hyldebær	170	Champagne af Rhabarber	206
Tyttebær	171	Spansk Vin	206
Blommer	173	Madeira og Canarisk Vin	207
Reineclauder og Abrikoser	174	Muskat Lunel og Muskat Vin	208
Æbler	175	Tokayervin	208
Pærer	177	Alikantvin og Malagavin	209
Appelsiner	178	Burgogne	209
Citroner	180	Oeil de perdrix	210
Ananas og Meloner	181	Ungarsk Vin og Roevin	210
Tomater	182	Vin af Æbler og Pærer	211
Ferskener	183	Hermetisk Henkogning.	211
Rhabarber	184	Tillodning af Blikdaaser	214
Græskar	185	Tillukning af Glaskrucker	215
Agurker	187	Grøn-Ærter i Blikdaaser	217
Asier og Charlotter	189	Bønner og Asparges	217
Pickles	190	Blomkaal og Syrer	218
Rødbeder og Gulerødder	191	Unge Gulerødder	218
Hindbær	233	Artiskokker og Champignons	219
Ribs	235	Agerhøns	219
Kirsebær	236	Kramsfugle og Lærker	219
Blaabær	237	Jordbær, henkogt hermetisk	220
Tilvirkning af Frugtvine og Frugtlikører.		Abrikoser og Reineclauder	221
Likører	192	Hindbær og Morbær	221
Ribsvin	194	Ananas	221
Stikkelsbærvin	197	Tørring af Grøntsager	221
Jordbærvin og Hindbærvin	198	Grønne Bønner	224
Solbærvin	198	Grønærter og Asparges	225
Kirsebærvin	199	Blomkaal	225
Brombærvin	200	Grøn-, Rød- og Hvidkaal	226
Hyldebærvin og Blommevin	201	Sellerier og Gullerødder	226
Honningvin (Mjød)	202	Porrer, Kørvel og Persille	226
Most og Cider	203	Urter, Syrer og Spinat	227
Eftergjorte Vine.		Artiskokstole og Kartofler	227
Vin af Korender	204	Pærer og Æbler	227
Birkevin	205	Trykkede Pærer	228
		Trykkede Æbler	229
		Pulveriser-, tørr. Grøntsager	230

	Side
Punsch-Ekstrakter . . .	230

VI.

Blomsterdyrkning

i Hjemmet. 239

Blomsterpotter og Jord . . .	240
Potteplanternes Plads . . .	245
Vanding og Gødning . . .	246
Omplantning og Formering	248
Plantefjender og Sygdomme	252
Løg- og knoldeagtige Planter	254
Alpeviolen og Azalien . . .	255
Aralien og Begonien . . .	256
Crysantemum	257
Cinerarie eller Frugturt . . .	257
Dracænen	257
Fuchsien	258
Geranium og Pelargonium . .	258
Gummitræet	259
Heliotrop	259
Hortensia	259
Kaktus	260

	Side
Laurbærtræet	260
Myrten, Nelliken og Nerium	261
Palmerne	262
Passionsblomster	262
Primulaen	263
Resedaen	263
Rosen	264

VII.

**Udryddelse
af skadelige Dyr.**

Sengetægen	265
Lus	266
Lopper	268
Fluer	269
Myg og Myrer	270
Møl	271
Mus og Rotter	272
Træorme	273
Bremser	273
Spurve	273
Ravnefugle	274
Ørentviste	274

KOBENHAVNS
KOMMUNEBIBLIOTEK
DRYLLERSTRADE 49