

Denne fil er downloadet fra
Danmarks Tekniske Kulturarv
www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på
www.tekniskkulturarv.dk/about

Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*

Univ.-Bibl.

Borg:
„Selvhjelp.“

1909.

Hans Teknisk

**OVERFØRT
FRA
UNIVERSITETSBIBLIOTEKET
TIL
TEKNISK BIBLIOTEK**

Gl.

661.01

Gl.

661.01 Bon

1909

62.

66/01

SELVHJÆLP

178 ANVISNINGER TIL FREMSTILLING AF
ALLE SORTER SPIRITUOSA, LIKØRER,
ESSENER, FERNISSE, SÆBER ETC.

AF

KEMIKER BORG

KØBENHAVN

AXEL ANDERSENS FORLAG

1909

Nedennævnte Skrifter faas i alle Boglader og hos Forlæggeren, *AXEL ANDERSEN, Nørrebrogade 18 a, København:*

Statsbanernes nye Godstakster

med udregnede Takster fra København til samtlige Statsbanestationer i Danmark samt en kortfattet Vejledning i Tariferings- og Befordringsbestemmelserne. Ved Trafikassistent Einar Berg. 25 Øre.

Hvorledes forebygges Røg i Ejendomme?

Praktisk Vejledning af Murermester Hansen med Forord af Arkitekt Leffland. 25 Øre.

Sebastian Kneipp, Saaledes skal du leve

for at være rask og sund og opnaa en høj Alder. 2 Kr.

Lejeren, Vejledning for Huslejere

i København og Frederiksberg. 35 Øre.

Frugtvinen under Arbejde.

Ny og populær Fremstilling af Frugtvinfabrikationen samt et Tillæg om Tørring af Frugt- og

„SELVHJÆLP“

178 ANVISNINGER TIL FREMSTILLING AF
ALLE SORTER SPIRITUOSA, LIKØRER,
ESSENER, FERNISSE, SÆBER ETC.

AF

KEMIKER BORG



KØBENHAVN

AXEL ANDERSENS FORLAG

1909

S. L. Møllers Bogtrykkeri. København.

FORORD.

Man vil maaske — naar der tales om at fabrikere Cognak, Vin, Likører etc. for halv Pris — stille sig tvivlende forinden man selv har overbevist sig om det sande og rigtige i dette, men vil man erindre, at — naar Varerne købes færdige, saa skal Fabrikanten — hans Arbejdere, Grossereren og hans Personale og Agenten tjener paa Varerne, og hertil kommer de mange Penge, som stadig udgives til Annoncer og Reklamer.

Hvem betaler da alle disse Udgifter? Selvfølgelig de, der forbruger Varerne. Men laver eller tilvirker man selv det, man forbruger, saa sparer man alle disse Udgifter — og et eneste Forsøg vil vise, at det betaler sig at ofre 1 Times Tid til dette Arbejde.

Spørger man om Varerne da bliver lige saa gode, som de man køber, saa kan dertil svares et ubetinget Ja — hvis man anvender de bedste Raastoffer.

Men husk altid, at være nøjagtig i Maal og Vægt, at et smukt Udstyr og en sirlig Indpakning ved Siden af noget Forretningstalent skaber en stor Om-sætning.

Forfatteren.

1. Cognak.

Bland godt:

- 2 $\frac{1}{2}$ Liter ristet Ris,
- 5 Liter Scherry,
- 5 Liter hvid Portvin,
- 5 Liter Vand,
- 1 Liter Vinsprit

og lad dette henstaa i 5—6 Uger, tilsæt derefter 4 Gram Vanilin.

2. Kunstig Cognak.

Kog godt i 5 Liter Vand:

- 75 Gram Johannesbrød,
- 75 Gram Rosiner

og, naar dette Afkog er koldt, tilsættes

- 1 $\frac{1}{2}$ Gram Violblomstessens,
- 145 Gram Cognakessens,

som forud er godt blandet med

- 10 Liter Sprit (ren Vinsprit).

Ønsker man Cognaken ikke saa stærk, tager man kun 5 eller 7 Liter ren Vinsprit.

3. Svensk Banko Nr. 1.

I 2 Liter Vand koges:

1 $\frac{1}{2}$ Citron,

6 $\frac{1}{4}$ Kilogram Farin, tilsættes

7 $\frac{1}{2}$ Liter Arrak api api,

1 Liter Gravesvin,

$\frac{1}{4}$ Liter Rosenvand og

4 $\frac{3}{4}$ Liter kogt, men nu koldt Vand, klares med

3 Æggehvider.

4. Svensk Banko Nr. 2.

Som Nr. 1, men med kun 4 Liter Arak api api.

5. Fin Rom.

125 Gram Rosiner,

125 Gram Johannesbrød,

koges med 3 Liter Vand og — naar Afkoget er koldt
— tilsættes

1 $\frac{1}{2}$ Gram Vaniljeessens,

88 Gram Romessens,

2 $\frac{1}{2}$ Liter Jamaikarom,

9 Liter ren Sprit.

6. Rom.

Bland godt:

13 Liter ren Vinsprit og

- 188 Gram Romessens,
- 1 $\frac{1}{2}$ Gram Vaniljeessens.

Kog saa for sig:

- 125 Gram Johannesbrød,
- 125 Gram Rosiner med
- 1 $\frac{1}{2}$ Liter Vand

og dette Afkog afkøles, filtreres og tilsættes Spritblanding.

7. Hvid Romextrakt.

Bland godt:

- 375 Gram Romessens,
- 0,42 Gram Vaniljeessens,
- 176 Liter hvid Rom og
- Saften af 13 Citroner.

Kog i 24 Liter Vand:

- 38 Kilogram hvid Farin og
- 38 do. skotsk Farin

hvilket tilsættes førstnævnte Blanding. Kan opblandes med Vand til 370 Liter.

8. Romextrakt.

- 375 Gram Romessens,
- 20 Gram Vaniljeessens,
- 2 Liter Edikke,
- 8 do. Rom,
- 40 do. Sprit,
- 48 do. Vand.

Kog saa 28 Kilogram Sukker i 16 Liter Vand og tilsæt dette det øvrige, hvorefter klares med 10 Æggehvider.

9. Gammel Rom.

8 Gram bedste Kanel,
 8 do. grøn The,
 5 Citroner,
 7¹/₂ Kilogram hvid Farin
 koges i 3 Liter Vand — afkøles og blandes med
 5 Liter Sprit,
 4 do. hvid Rom,
 2 do. Arrak api,
 20 Gram Vaniljeessens,
 250 Gram Scherry,
 Resten Arrak, saa det bliver 20 Liter. Klares med 3 Æggehvider.

10. Arrak-Punschextrakt.

12 Liter Sprit,
 58 do. Arrak,
 43 Kilogram hvid Farin og
 12 Citroner koges med
 27 Liter Vand,
 afkøles, filtreres og klares med 15 Æggehvider.

11. Mælkepunsch.

- 8 Gram Muskat,
- 8 do. bedste Kanel,
- 5 Citroner koges i 500 Gram Vand og hældes i
- 8 Liter Arraksessens og
- 4 do. hvid Romessens,
- 5 do. kogt sød Mælk og
- 24 Gram Vaniljeessens.

Filtreres gennem Lærredspose.

12. Solbærrom.

- 3 Kilogram Sukker,
 - 31 Gram Nelliker,
 - 31 do. Kanel
- koges i 850 Gram Vand og tilsættes en Blanding af
- 800 Gram Sprit,
 - 4 Liter Solbærsaft,
 - 6 do. Rom.

13. Guava Rom.

- 5 Liter 8½° St. Croix Rom,
 - 375 Gram stødt Melis,
 - 375 do. syltede Guavabær.
-

Likører.

14. Muskatlikør.

2½ Gram Muskatolje,
750 do. Sukker,
1200 do. Sprit (16°),
1700 do. Vand. (Farves lyserød).

NB. Sukkeret koges med Vandet, og — naar dette er koldt — tilsættes Spriten hvori forud er kommet Muskatoljen.

Man skal her bemærke, at altid, naar der anføres Sukker og Vand i Recepter for Likører og Crêmes, saa menes der Sukker kogt med Vand i 1 — helst 1½ Time.

Tilsætning af Sprit eller Spritblandinger sker først efter at Sukkeropløsningen er kold, da ellers Spriten vil fordampe — og — hvis man anvender ætheriske Oljer eller Essenser — vil disse ligeledes fordampe i Varme.

15. Citronlikør.

Citronolje 1½ Gram,
Orangeolje 0,29 Gram,

Sukker 650 Gram,
 Spiritus 1000 Gram,
 Vand 1750 Gram.

Farves gul med Safrantinktur.

16. Ingefærlikør.

90 Gram grovt stødt Ingefær udtrækkes i 8 Dage
 med 1800 Gram Sprit og tilsættes 600 Gram
 Sukker, som forud er kogt med 1500 Gram
 Vand. Klares, filtreres.

17. Aprikoslikør.

300 Gram let, hvid Vin,
 1 moden Aprikos, der skæres i Skiver,
 3 Gram bedste Kanel,
 200 Gram Spiritus,

blandes og henstaar i 8 Dage i lukket Kar eller
 proppet Flaske paa et varmt Sted.

18. Kirsebærlikør.

1200 Gram Kirsebærsaft,
 450 do. Spiritus,
 750 do. Sukker,
 2 Draaber Nellikolje,
 1 do. Kanelolje,
 1 do. Bittermandelolje,
 1800 Gram Vand.

19. Ananaslikør.

$1\frac{1}{2}$ Gram Ananasessens,
 $1\frac{1}{2}$ do. Ananasæther,
 1 Draabe Rosenolje,
 400 Gram Spiritus,
 1250 Gram Sukker,
 der forud er kogt med 650 Gram Vand.

20. Anisettelikør.

7 Gram fransk Anisetteolje,
 $1\frac{1}{2}$ Gram Vinsprittessens,
 6 Liter Spiritus og
 1750 Gram Sukker kogt med
 6 Liter Vand.

21. Appelsinlikør.

1200 Gram Spiritus,
 2 Gram Appelsinlikørølje blandes med
 750 Gram Sukker kogt i
 1800 Gram Vand.

22. Curacao.

8 Gram fransk Curacaolikørølje,
 $\frac{1}{2}$ Gram Vaniljeessens,
 250 Gram god Jamaikarom,

1 Gram Hindbæressens,
 6 $\frac{1}{2}$ Liter Spiritus
 blandes godt og tilsættes
 7—8 Liter Vand, der forud er kogt med 3250
 Gram Sukker. Farves lysebrun.

23. Chokoladelikør.

55 Gram oljefrit Kakaopulver,
 7 $\frac{1}{2}$ do. Cassia lignea,
 3 do. Kanelblomster,
 1 do. Muskatblomst,
 1 do. Vanilje,
 pulveriseres, blandes med 1500 Gram Spiritus og hen-
 sættes 8 Dage paa et varmt Sted — i godt lukket Kar
 eller proppede Flasker i varmt Værelse — afpresses,
 filtreres og tilsættes 1500 Gram Vand, hvori er kogt
 1250 Gram Sukker.

24. Rosenlikør.

1 Gram ægte Rosenolje,
 1 do. Palmerosenolje,
 6 Liter Spiritus tilsættes
 6 do. Vand, der forud er kogt med 3 $\frac{1}{2}$ Kg.
 Sukker. Filtreres, farves rosa.

25. Pebermyntelikør.

6 Gram engelsk Pebermynteolje,
 3 do. amerikansk do. og
 6 Liter Spiritus, blandes og tilsættes
 6 do. Vand, der forud er kogt med $3\frac{1}{2}$ Kg.
 Sukker.

26. Pommerantslikør.

11 Gram bitter Pommerantsolje blandes med 6
 Liter Sprit og tilsættes 6 Liter Vand, der
 forud er kogt med $3\frac{1}{2}$ Kilogram Sukker.
 Farves med Sukerkulør.

27. Vaniljelikør.

8 Gram Vaniljeessens,
 2 Draaber Rosenolje,
 1 Gram Vinsprittessens,
 1200 Gram Spiritus, blandes godt og tilsættes
 1200 eller 1500 Gram Vand, der er kogt med
 $3\frac{1}{2}$ Kilogram Sukker.

28. Kakaolikør.

12—1500 Gram Vand koges og tilsættes $3\frac{1}{2}$ Kilo-
 gram Sukker og Kakaoessens efter Behag.

Kakaoessens tilberedes saaledes: 1 Kilogram Kakaobønner afskalles, ristes svagt og males fint og tilsættes:

- 1 Liter Spiritus,
- 2 Gram Vanilje og
- 1 do. finstødt Kanel.

Henstaar 14 Dage.

Iagttag nøje Maal og Vægt og sæt Dem godt ind i de forskellige Bemærkninger, der anføres her.

29. Likørers Farvning.

Saavel Likører som andre Sorter Spirituosa farves i vore Dage paa en helt anden Maade end tidligere, nemlig ved Tilsætning af *giftfrie* Anilinfarver, der faaes i Pulverform, og hvoraf kun et Par smaa Korn er tilstrækkelig til at farve flere Liter (Potter). Der gives ogsaa Aniliner, der er giftige, men naar man gør opmærksom paa, at de skal anvendes til Farvning af Likører, Vin etc., saa faar man giftfrie Farver hos enhver samvittighedsfuld Farvehandler.

Disse Farver opløses i nogle Draaber Spiritus, hvis det er i Spiritus løselig Anilin, og i nogle Draaber Vand, hvis det er i Vand løselig Anilin, og de saa-

ledes opløste Farver dryppes *draabevis* i det, man ønsker farvet, indtil man har den Nuance, man ønsker.

30. Brun Farve.

Til brun Farve bør dog anvendes Sukkerkulør, der faaes købt færdig. For de mindre Forbrugere betaler det sig ikke at tilvirke denne selv.

Skulde man imidlertid ønske ikke at anvende Anilin, er her Recepter paa nogle andre Farver:

31. Gul Farve.

I 100 Gram Spiritus udtrækkes
50 do. Ingefær — i 8 Dage — og filtreres
eller i

100 Gram Spiritus udtrækkes

3 do. Safran i 8 Dage.

Begge Udtræk frahældes og filtreres førend de bruges.

32. Grøn Farve.

Ingefærudtræk og Indigofarve blandes, eller en Blanding af Safranudtræk og Indigofarve.

33. Blaa Farve (Indigofarve).

18 Gram Svovlsyre blandes med 5 Gram pulveriseret Indigo i en Potte, der rummer 1 Pot, henstaar i 7—8 Dage i et varmt Værelse og blandes derpaa i 50 Gram Vand, medens man rører meget godt om.

34. Rød Farve.

Kog 3 Gram Allun og
 13 do. Fernambuk i en halv Time med
 roodo. Vand.

35.

Klaring af Likører og Spirituosa.

Hvis Likører etc. henstaar 8—10 Dage er som oftest Klaringsmidler overflødige, men, skal man hurtigt benytte det tilvirkede Produkt eller man synes at dette trænger at klares, anvender man pidskede Æggehvider — 2 Æggehvider for hver 15 Potter Likør — eller

250 Gram sød Mælk for hver 15 Potter Likør.

Man har ogsaa andre Klaringsmidler, forskellige Pulvere osv., men det er ikke altid heldigt at benytte disse, og, da man vel altid vil have Mælk og Æg for Haanden, faar man neppe noget heldigere.

36. Crêmes

kaldes ogsaa en Sort Likører, der tilvirkes paa samme Maade som de her før nævnte Likører, kun med den

Forskel, at Crêmes indeholder mere Sukker, nemlig det dobbelte af hvad almindelige Likører indeholder, og undertiden noget mindre Sprit.

Men saavel for Likører som for Crêmes gælder der altid at Styrken og Sukkergehalten er en Smags-sag, og at — hvis det er Handelsvarer — Spritens Kvalitet og Mængde gøres noget afhængig af de Pri-rer, man ønsker at sælge Varerne til.

Til første Klasses Varer hører absolut fuselfri Spiritus og absolut rene, uforfalskede Raastoffer.

37. Likørfabrikation efter de nyeste Metoder.

Istedetfor at tilvirke Likører paa de her før-nævnte Maader, gøres det i den senere Tid paa en lettere Maade — en saakaldt »Hurtigfabrikation«. Istedetfor Sukker anvendes ren, fedtsyrefri Glycerin eller Saccharin (Saccharin er et Stof, der er mange Gange sødere end Sukker) og istedetfor ætheriske Oljer og en Blanding af forskellige Dekokter etc., anvendes Essenser, som nu kan erholdes købt fuldt færdige til Brug med det samme.

Man angiver kun Navnet paa den Essens, man vil have, eller opgiver, hvad Sort Likør, man vil fabri-kere, og man faar som nævnt »sammensat« Essens.

De fleste Essenser kan man ogsaa selv fabrikere, hvis man har Anledning til de nødvendige Udlæg og kan lade Pengene ligge borte en Tid, men for Enhver, der ser Savn i saaledes at afse en lille Driftskapital, anbefales det at købe Essenserne færdige, da disse nu sælges til rimelig Pris. Det skal ogsaa bemærkes, at der af Essenser kræves kun en Brøkdel for at give Likør, Crêmes eller Vin den rette pikante Smag og Lugt.

Her et Exempel:

38. Appelsinlikør.

- 120 Gram Spiritus
- 2—4 do. Appelsinenssens,
- 180 do. Vand,
- 15 do. fedtsyrefri Glycerin.

Hvor meget Essens og Glycerin, man bruger, beror paa Smag — og Prisen, hvis det er til Salg.

39. Appelsinlikør

med Saccharin istedetfor Sukker:

- 120 Gram Spiritus,
- 180 do. Vand,
- 2—4 do. Saccharin og Appelsinenssens.

Saaledes kan man tilvirke ogsaa andre Likører — kort sagt hvilken som helst Sort — kun at man anvender en Essens af det Navn, man ønsker Likøren. Saavel med Hensyn til Saccharin som Glycerin bør man helst gøre en lille Prøve, førend man laver det hele Parti færdigt.

Hvor meget Essens man skal bruge, kan ikke fastsættes her med nogen Bestemthed, da ikke alle Essenser virke ligedan, ligesom det beror en hel Del paa Fabrikatets Godhed, men de fleste Fabriker op-giver beredviligt, hvor meget (hvormange Gram) pr. Liter (Pot) Likør, Crêmes eller Vin.

Skulde imidlertid nogen ønske selv at fabrikere ogsaa Essenserne, saa kan man gaa frem saaledes:

40. Appelsinessens.

100 Gram friske Appelsinskaller overhældes med 100 Gram Spiritus (16 °), henstaar 8 Dage i et varmt Værelse og afpresses og filtreres.

41. Muskatessens.

22 Gram Muskatblomster, stødte,
8 do. Muskatnød, stødt,
200 do. Spiritus (16 °),
staar i 14 Dage, afpresses og filtreres.

42. Citronessens.

100 Gram finhakkede Citronskaller og
65 do. Spiritus (16 °)
henstaar i 8 Dage, afpresses og filtreres. Paa de ud-
pressede Citroskaller hældes paany 35 Gram Spiritus
og efter 8 Dages Forløb afpresses atter, filtreres og
blandes med den første Essens.

43. Bergamotessens.

75 Gram Bergamotskaller, hakkede,
200 do. Spiritus (16°).

Forøvrigt som Nr. 42.

44. Kardemommeessens.

25 Gram stødt Kardemomme,
200 do. Spiritus (16°),

hensættes i 8 Dage, afpresses og filtreres.

45. Kanelessens.

13 Gram ægte Kanelbark,
100 do. Spiritus (16°),

hensættes i 8 Dage, afpresses og filtreres.

46. Curacaoessens.

250 Gram Curacaoskaller,
200 do. Spiritus (16°).

(Noget over en Halvdel af Spriten kommes paa først — henstaar 8 Dage — afpresses, filtreres, og Resten af Spriten kommes paa de afpressede Skaller — henstaar 8 Dage — afpresses og filtreres og begge Essenser blandes.)

47. Biskopessens.

50 Gram tørrede Pommerantsskaller,
25 do. umodne Pommerantser,
200 do. Spiritus (16°),

hensættes i 8 Dage, afpresses og filtreres.

48. Jordbæressens.

250 Gram modne Jordbær,

300 do. Spiritus (16°),

hensættes i 8 Dage, afpresses og filtreres.

NB. Stilke og Blade maa fratages.

49. Kakaoessens.

500 Gram afskallede Kakaobønner,
der ristes svagt og finmales,

1 Gram Vanilje,

1 do. finstødt Kanel,

500 do. Spiritus (16°),

henstaar i 14 Dage, afpresses og filtreres.

50. Malurtessens.

150 Gram tørret Malurt,

300 do. Spiritus (16°),

hensættes i 14 Dage, afpresses og filtreres.

51. Kalmusessens.

75 Gram tørret Kalmusrod,

200 do. Spiritus (16°),

forøvrigt som Nr. 46.

52. Lavendelessens.

100 Gram Lavendelblomster,

200 do. Spiritus (16°),

forøvrigt som Nr. 46.

53. Nellikeessens.

50 Gram stødte Nelliker,
200 do. Spiritus (16°),
forøvrigt som Nr. 46.

54. Violblomstessens.

100 Gram Violblomstblade,
200 do. Spiritus (16°),
forøvrigt som Nr. 46.

55. Pebermynteessens.

100 Gram Pebermynte,
200 do. Spiritus (16°),
hensættes i 8 Dage, afpresses og filtreres.

56. Vaniljeessens.

4 Gram fin skaaret Vanilje,
15 do. Spiritus (16°),
hensættes i 14 Dage, afpresses og filtreres.

57. Orangeblomstessens.

100 Gram friske Orangeblomster.
200 do. Spiritus (16°),
forøvrigt som Nr. 46.

58. En nyere Metode for Fabrikation af Essenser

er, at det for hver enkelt Sort opgivne Kvantum Sprit overhældes de forskellige Stoffer, saaledes som i hver enkelt Recept er anført, derpaa at man, *efter* at de forskellige Stoffer er afpressede, blander et Kvantum Vand — nemlig en Halvdel af den anvendte Sprit — med Borax og atter koger de afpressede Stoffer med dette — afpresser dem, filtrerer Afkoget og tilsætter dette til Spritudtrækket. Paa denne Maade er man sikker paa at alt det, der kan udvindes af Frugterne, Blomsterne, etc., er udtrukket.

Her er et Exempel:

59. Biskopessens (se Nr. 47)

50 Gram tørrede Pommerantsskaller,

25 do. umodne Pommerantser,

200 do. Spiritus (16°),

hensættes 8 Dage, afpresses og filtreres.

Istedetfor nu at smide Pommerantsskallerne og Pommerantserne bort, saa overhældes de med Vand, der i Kvantum udgør en Halvdel af den anvendte Spritmængde, altsaa 200 Gram: 2 = 100 Gram Vand, hvortil er sat 2 Gram Borax, det hele *koges* i 15—20 Minutter, afkøles og blandes med Spritudtrækket.

60. En endnu nyere Metode

for Fabrikation af Tilsætninger til Likører, Crêmes og Vine er, at de forskellige Stoffer findeles, overgydes med ren, fedtsyrefri Glycerin, koges ca. $\frac{1}{2}$ Time, afpresses og filtreres, hvorefter de faste og udpressede Stoffer paany overgydes med Spiritus af 8° Styrke, hvori er opløst noget Borax.

Benytter man denne Metode, saa gaar man frem som følger: De faste Stoffer (de samme Sorter, som er angivet tidligere under Fabrikation af Essenser) overhældes med kun saa meget Glycerin, at denne staar $\frac{1}{4}$ Tomme over Stofferne, der er findelte (hakede eller skaaren i Stykker), det hele koges i $\frac{1}{2}$ Time, Stofferne presse af og den afpressede Vædske filtreres. De saaledes behandlede og afpressede faste Stoffer overgydes paa ny med saa meget Sprit af 8° Styrke og tilsat 2 Procent Borax (2 Gram Borax for hver 100 Gram Sprit), at Spriten staar ca. 1 Tomme over de faste Stoffer — dog i Vægt ligesaa meget Sprit som de faste Stoffer vejer til — det hele henstaar 14 Dage i lukket Kar eller proppet Flaske i et varmt Værelse, afpresses derefter og Udtrækket (den afpressede Vædske) filtreres og blandes med det første Afkog.

En foretrækker en Metode, en anden en anden Metode, men det tilraades den eller de, der ønsker at fabrikere Likører, Crêmes og Vine, at gøre et lille Forsøg og selv dømme. Den første Metode giver en Essens, der er mere »flygtig« end efter andre Meto-

der fabrikeret Essens, fordi Spiritus alene hurtigere fordamper og derfor hurtigere fører Lugten ud i Rummet.

Det kan være en Fordel at benytte Glycerin-Metoden, da Glycerin som bekendt ikke fordamper, men holder sig ensartet og ikke afgiver de Stoffer, den er blevet blandet med.

At Glycerin iøvrigt er istand til at udtrække de Bestanddele i de faste Stoffer, som man har Anvendelse for, det vil enhver kunne overbevise sig om. Glycerin er forøvrigt et for Sundheden gavnligt Stof, der i senere Tid finder større og større Anvendelse saavel i Medicinen som i Kemien.

61. Vin uden Druer.

Ligesaa sjelden det er at faa købt ægte Cognak (iethvertfald ikke under 12—14 Kr. Flasken), ligesaa ofte fabrikeres Portvin, Sherry og flere Vine ad kunstig Vej, men mange drikker sin Vin i den Tro, at den er ægte og ikke et Kunstprodukt — uden Kritik; thi »Troen gør alt«.

Her er en *Recept paa Vin*:

Hug 100 Gram Baracco Lakrits i smaa Stykker, nedpak disse lagvis i Halm og overhæld det hele med 3 Liter kogende Vand — hensættes i 14 Dage —, hvorefter den brune Vædske aftappes og tilsættes:

$7\frac{1}{2}$ Kilogram St. Croix Sukker,
 $3\frac{1}{2}$ Liter lys Sirup og
 600 Gram Kulør, hvilket alt forud er kogt med
 $4\frac{1}{2}$ Liter Vand.

Saa blander man:

$16\frac{1}{2}$ Liter Sprit (16°),
 50 Gram Cognakessens,
 16 do. Vaniljeessens og
 50 Liter kogt Vand, rører godt om og tilsætter
 det øvrige. Under vedvarende Omrøring tilsættes:

$4\frac{1}{2}$ Liter hvid Portvin,
 $4\frac{1}{2}$ do. Malaga og
 47 do. kogt Vand.

Tilslut tilsættes:

100 Gram Køkkensalt,
 150 do. krystalliseret Vinsten, der — i Ler-
 fad — er opløst i lidt Vand, under kraftig Omrøring
 med en Træske.

Kan farves efter Ønske.

Klares med Husblas og Æggehvide.

Hvis man nu tilsætter en eller anden Essens til denne Vin, saa vil man kunne faa en Vare, der ikke staar tilbage for de fleste sælgelige Sorter.

62. Kunstig Vin.

I 6 Liter varmt Vand opløses 1 Kilo Druesukker og tilsættes

13 Gram fosforsurt Natron,
 7 do. Kogsalt,
 26 do. Vinsyre,

13 do. vinsurt Kali og et Afkog af

75 do. Rosiner, der er udkogte og overgaaede i Gæring.

Vædsken hensættes 8—10 Uger i et Rum, hvor Varmen er mindst 15° C. og tilsættes under Omrøring 7 Gram Gaversyre. Efter Gæringen er tilendebragt hældes den klare Vædske paa Flasker. Essens og Farve efter Behag.

63. Kunstige Vine

kan ogsaa tilvirkes saaledes:

Lige Dele Saft og Honning blandes og afdampes i forfinnet eller emaljeret Kedel, indtil et friskt Æg flyder deri med sin ene Halvdel over Vædskens Overflade, afskummes, afkøles, kommes i et tomt Sirupsfad eller Stentøjskrukke, hensættes 12—14 Dage ved $12—15^{\circ}$ R. for at gære, og, naar den har klaret sig, kommes den paa Flasker, der ligger i 6 Uger og er da færdig til at drikkes.

Ønsker man en speciel Bouquet, tilsættes nogle Gram af en eller anden Essens (se Essenser).

64. Frugtvin

kan tilberedes ad hurtigere Vej ved at forsøde Saft (af Jordbær, Blaabær, Hindbær, Ribs, Kirsebær osv.) og tilsætte Sprit (16°) og Vand.

Man regner da gerne til en Liter (1 Pot) Vin

300 Gram Saft,

200 do. Sprit, 16° , men koldt Vand.

500 do. kogt, men koldt Vand.

Tilsætning af Sukker, eller Saccharin eller Glycerin efter Behag, dog kan disse Stoffer helt udelades, hvis man ønsker Vinen mindre sød.

Tilsætning af Essenser ligeledes efter Behag.

65. Kina Bitter.

- 30 Gram Kina-Bitteressens,
- 200 do. Sukker,
- 1500 do. ($1\frac{1}{2}$) Liter Spiritus 16°,
- 1500 do. Vand. Farves rød.

66. Aromatisk Bitteressens.

- 150 Gram skrællet og skaaret Kalmusrod,
 - 100 do. Angelicarod,
 - 150 do. skaaren Malurt,
 - 25 do. Nelliker,
 - 25 do. Kanel,
 - 100 do. knust Kanel,
 - 50 do. Enebær,
 - 50 do. Galangerrod,
 - 200 do. Krusemynte,
 - 50 do. Gentianrod,
 - 50 do. Violrod,
 - 50 do. Rabarberrod,
- overhældes med Spiritus, indtil denne dækker over Urterne. Sprittens Styrke er passende 8°.
- Henstaar 5—6 Dage, afpresses og filtreres.

Naar man vil lave Bitter, blandes 1 Liter (Pot)
Essens med 9 Liter (Potter) Sprit af 6°.

67. Wiener Bitter.

- 12 Gram Kina-Bitteressens,
- 8 do. Kongo-Bitteressens,
- 6 do. hollandsk Bitteressens og
- 6 do. Jagtlikøressens,
- 600 do. Sukker,
- 1½ Liter Sprit af 16°,
- 2 do. Vand.

Farves brun med Sukkerlikør.

68. Hollandsk Mavebitter.

- 600 Gram Sukker,
- 3 do. Jagtlikøressens,
- 35 do. Hollandsk Bitteressens.
- 1½ Pot Sprit,
- 2 Liter Vand.

Farves med Sukkerkulør.

69. Livselixir.

- 12 Gram Lærkesvamp,
- 4½ do. Enzian,
- 6 do. Galant,
- 6 do. Theriac,
- 8 do. Angelica,
- 5 do. Kardemomme,
- 1½ do. Rabarber,
- 7 do. Aloe,

600 do. Spiritus af 15°
 150 do. Vand,
 henstaar i 10 Dage, afpresses og filtreres.
 Farves brun; grøn eller blaa.

70. Maveelixir.

20 Gram Muskatblomster,
 8 do. Safran,
 8 do. Pommerantsskaller,
 2 do. Aloe,
 2 do. Theriac,
 35 do. Spiritus,
 henstaar 10 Dage, afpresses og filtreres, hvorefter til-
 sættes:

60 Gram Sukker,
 30 do. Solbær- eller Jordbærsaft,
 25 do. Honning og
 300 do. Vand.

Forøvrigt kan der fremstilles en hel Del forskel-
 lige Bittere ved at variere noget med Hensyn til Val-
 get af Urter, som udtrækkes.

De mange Sorter Bitter med forskellige Navne
 indeholder som oftest flere eller færre af de her nævnte
 Urter, men efter forskellig Udvalg, hvilket gør, at
 Smag og Lugt bliver noget forskellig.

Man kan ogsaa tilvirke forskellige Bittere og give
 dem et passende Navn, naar man blander de forskel-
 lige Essenser (se Essenser) med Sprit af 6°.

71. Champagne,

der er saa god, at den selv for Kendere præsenterer sig som ægte — kan man selv tilvirke ved til billig hvid Vin at sætte et Champagnepulver, der kaldes »Champa«.

Færdig i Løbet af faa Minutter. Prisen bliver kun ca. 1 Kr. 50 Øre pr. Liter (Pot) Champagne.

72. „Kogno“

hedder et Cognakgrundstof, der — naar det opblandes — i Løbet af 5 Minutter giver en god Cognak, der er meget billigere end de fleste i Handelen værende Sorter.

73. „Romi“

er Navnet paa et »Romgrundstof«, der opblandet giver en god, billig Rom.

Saa vel »Champa« som »Kogno« og »Romi« anbefales af alle, der har gjort Forsøg med disse Stoffer.

74.

Kunstige Safter.

Safter fabrikeres i vor Tid ikke altid af Markens Frugter og Bær, men ad kunstig Vej, og — da disse kunstige Safter — naar de tilvirkes paa den rette Maade — næppe kan skelnes fra ægte, er meget billigere og med Fordel kan benyttes i Husholdningen m. m., da de kan fremstilles hurtigt og sikkert og uden Apparater, skal her meddeles nogle Recepter for Tilvirkning af de almindeligste Sorter.

Først laver man en saakaldt »Saftkorpus« ved at koge

- 3 Kilo (6 Pd.) Sukker i 1 Time med
- 4 Potter Vand og
- 35 Gram Glycerin
- 4 do. Vinsyre,
- 4 do. Æblesyre,
- 4 do. Citronsyre.

Af Sukker bør tages lige Dele hvid Farin og Frugtsukker.

75. Abrikossaft.

1 Liter Saftkorpus,
10 Gram Abrikosæter.

76. Annanassaft.

1 Liter Saftkorpus,
16 Gram Annanasæter.

77. Appelsinsaft.

1 Liter Saftkorpus,
24 Gram Appelsinessens,
10 do. Citronopløsning.

78. Hindbærsaft.

1 Liter Saftkorpus,
20 Gram Hindbæræter.

79. Hyldebærsaft.

1 Liter Saftkorpus,
25 Gram Hyldebæræssens.

80. Jordbærsaft.

1 Liter Saftkorpus,
15 Gram Jordbæræter.

81. Kirsebærsaft.

1 Liter Saftkorpus,
18 Gram Kirsebæræter.

82. Brombærsaft.

1 Liter Saftkorpus,
30 Gram Brombæressens.

83. Citronsaft.

1 Liter Saftkorpus,
40 Gram Citronessens og
8 do. Citronsyre, } opløst i 12 Gr. Spiritus
4 do. Vinsyre, } af 15° og 25 Gr. Vand.

84. Melonsaft.

1 Liter Saftkorpus,
30 Gram Melonæter.

85. Æblesaft.

1 Liter Saftkorpus,
4 Gram Æblesyre,
25 do. Æbleæter.

Man kan selvfølgelig forøge Sukkeret i Saftkorpus — ligesom man kan bruge mindre Sukker, hvis Safterne skal være meget billige.

Der kan ogsaa i Stedet for Sukker være anvendt Saccharin og Glykose og Glycerin — hver for sig som Tilsætning til Vand.

Man kan jo gøre et Forsøg med de nævnte Stoffer til Saftkorpus og saa selv dømme.

86. Safternes Farvning

sker med Saftfarver, der faas i saavel mindre som større Partier til rimelig Pris, og giftfrie og i saa koncentreret Form, at der til en Pot Saft kræves en Ubetydelighed af Farve.

Gummilakfarver, fortrinsvis Plantefarver, bruges ogsaa som Saftfarver; saaledes til
gul Farve Korsbær-Lerjordlak,
blaa Farve Indigokaarmin,
rød Farve Karmin,
brun Farve Kateku.

Hvilken Farve man end bruger, maa man huske at forlange »giftfrie«.

87. Saccharin

er et hvidt, svagt krystallinsk Pulver, der kan opløses i 25 Dele kogende Vand og 400 Dele koldt Vand.

Saccharin er i ren Tilstand ca. 500 Gange sødere end Sukker, men det i Handelen værende er ca. 300 Gange sødere end Sukker. (3 Centigram Saccharin svarer til 1 Theskefuld Melis.)

88. Let opløselig Saccharin

faas ved at blande

1 Gram Saccharin med

4 do. tvekulsurt Natron.

Naar man tilvirker kunstige Safter, saa maa man altid erindre, at det ikke er tilstrækkeligt at den kun-

stige Saft har en tilfredsstillende Smag, Farve og Lugt i Øjeblikket — men at saavel Smag som Farve og Lugt skal være tilfredsstillende naar den af Husmoderen er opblandet d. v. s. tilsat de forskellige Madvarer. Derfor: Jo mere koncentreret Saften er, jo kraftigere virker den og desto større Tilfredshed og Omsætning!

Foruden de paa et andet Sted i nærværende Bog omtalte Essenser og Ætere, der er tilvirket af friske Frugter, Bær, Blomster etc., gives der ogsaa

89. kunstige Ætere og Essenser,

der er sammensatte paa en helt anden Maade end de ægte, og disse kunstige Æter og Essenser kommer de ægte meget nær, hvad Smag og Lugt angaar, ligesom de rigtigt tillavede er saa stærke, at nogle Draaber er tilstrækkelig til at frembringe den ønskede Bouquet hos 1 Pot Vædske, og da enhver kan fremstille den uden Apparater, i saa smaa Partier man ønsker og for billig Pris, saa meddeles her en Del Recepter paa de mest anvendelige.

90. Abrikosæter.

- ½ Gram Amylalkohol,
- 5 do. smørsur Ætylilte,
- 50 do. 16¼° fuselfri Spiritus.

91. Ananasæter.

- I 120 Gram 15 ° Spiritus (fuselfri) opløses:
 6 Gram Citronskaltinktur,
 10 do. Orangeskaltinktur,
 40 do. Ananasessens,
 30 do. Smørsyreæter.

92. Appelsinæter.

- 25 Gram Appelsinessens,
 25 do. Ananasæter,
 25 do. højstrektificeret Vinaand.

destilleres af en Glasretort under Tilsætning af noget brændt Magnesia.

Destillatets første og sidste Del opsamles for sig — man bruger kun den mellemste.

93. Appelsinessens.

- 40 Gram Appelsinolje,
 30 do. Citronolje,
 80 do. sød Pommeransolje,
 50 do. Hindbæræter,
 50 do. Violblomstessens,
 3750 do. 16 ° Siritus.
- Farves guldgul.

94. Augustora-Bitteressens.

- 45 Gram ægte Augustorabark,
 12 do. Vanillieblomster,
 4 do. Ceylonkanel,

4 Gram Kardemomme.
 12 do. Appelsinskaller,
 150 do. Rosiner,
 300 do. Spiritus,
 henstaar i 14 Dage paa et varmt Sted.
 Til 1 Liter (Pot) 8° Spiritus bruges 25 Gram af
 Essensen.

95. Anisessens.

8 Gram Anisolje,
 2 do. Stjerneanisolje,
 1 Liter 15° Sprit.
 Farves grøn.

96. Arakessens.

180 Gram Kognakæter,
 1 Liter (Pot) 15° Spiritus.

97. Dobbelt Kaneltinktur.

8 Gram Kaneltinktur,
 1 do. Perubalsamtinktur,
 100 do. Spiritus (15°).

98. Cassiatinktur.

100 Gram Cassiakanel,
 1 Liter Spiritus (15°).

99. Cassiaoljetinktur.

15 Gr. Cassiaolje,
 1 Liter Spiritus (15°).

100. Kakaotinktur.

1000 Gram Vinaand,
 150 do. Kakaopulver.

101. Cider-Champagneessens.

10 Gram Æbleæter,
 10 do. Pæreæter,
 10 do. Citronolje,
 5 do. Citronsyre.

102. Citronessens.

8 Gram Citronolje,
 1½ do. Bergamotolje,
 500 do. Spiritus (16°).

103. Citronoljetinktur.

8 Gram Citronolje,
 1 Liter Spiritus af (16°).

104. Citronskaltinktur.

Skaller af 10 friske Citroner,
 1 Liter Spiritus af 16°.

105. Citronæter.

2 Gram Kloroform,
 4 do. Aldehyd,
 2 do. Salpeteræter,
 20 do. Eddikeæter,
 20 do. Citronolje,
 150 do. Spiritus 16°.

106. Eddikeessens

er koncentreret Eddikesyre.

107. Estragonessens.

125 Gram tør, skaaren Estragonurt,
 125 do. Eddikesyre (80 %),
 350 do. Vand,
 digererer i 10 Dage, filtreres.

108. Fenikelessens.

$\frac{1}{2}$ Gram Anisolje,
 $\frac{1}{2}$ do. Citronolje,
 $3\frac{1}{2}$ do. Fenikelolje,
 $\frac{1}{2}$ do. Kommenolje,
 1000 do. Spiritus 16°.

109. Geneveressens.

2 Gram Kardemommeolje,
 1 do. Ønantæter,
 8 do. Enebærolje,
 2 do. Malurtolje,
 1 do. Kanelolje,
 800 do. Spiritus 16°.

110. Bittermandelæter.

15 Gram ægte Bittermandelolje,
 500 do. Sprit 16°.

111. Ingefæressens.

200 Gram hvid Ingefær,

400 do. Spiritus 15 °,

200 do. Vand.

Til brun Ingefæressens tages brun Ingefær.

112. Jagtlikørölje.

2½ Gram Kardemommeölje,

10 do. Citronölje,

5 do. Ingefærölje,

5 do. Angelikaölje,

5 do. Bittermandelölje,

5 do. Enebærölje,

5 do. Anisölje.

113. Jordbæressens.

½ Gram Vaniljeessens,

1 do. Violessens,

4 do. Ananasæter,

10 do. Jordbæræter,

14 do. Jordbærsaft,

20 do. Spiritus (10 °).

50 do. fuselfri Alkohol.

114. Jordbæræter.

½ Gram Vaniljeessens,

½ do. Violessens,

15 do. Ananasæter,

85 do. Hindbæræter.

115. Kinatinktur.

300 Gram pulveriseret Kinabark,
 1000 do. Spiritus (15 °),
 maseres i 8 Dage.

116. Kirsebæræter.

2 Gram Ætylilte,
 1 do. eddikesur Amylæter,
 25 Centigram Bittermandelolje,
 henstilles 36 Timer og destilleres af Glasretorter.
 (Købes billigst).

117. Cognakessens.

15 Gram Salpeteræter,
 15 do. Ønantæter,
 5 do. Vinolje,
 60 do. Eddikeæter,
 80 do. Vinaand (8 °).

118. Kommenessens.

5 Gram Korianderolje,
 5 do. Anisolje,
 35 do. Kommenolje,
 10 do. Violrodtinktur,
 5 Liter Vinaand.

119. Kommenoljetinktur.

8 Gram Kommenolje,
1 Liter Vinaand.

120. Kryddertinktur.

6 Gram Curacaoskaller,
1½ do. Kanel,
½ do. Nelliker,
3 Centigram Muskatnød,
110 Gram Alkohol (16 °),
digereres 8 Dage, presses og filtreres. Benyttes som
aromatisk Tilsætning til Frugtlikører og Safter.

121. Nellikeessens.

6 Gram Nellikolje,
350 do. Vinaand.

122. Orangeblomstessens.

13 Gram Neroliolje,
400 do. Vinaand (16 °).

123. Punscharoma-Essens.

1½ Gram Citronolje,
1½ do. Ceylonkanelolje,
175 do. Romessens,
50 do. Eddikeæter,
100 do. Vaniljeessens,
275 do. Sprit (15 °).

124. Romessens.

- 500 Gram Romæter,
- 500 do. Salpeteræter,
- 500 do. Eddikeæter,
- 3 Liter Spiritus (15 °).

Endvidere tilsættes:

- 3 Gram Citronolje,
- 3 do. Kanelolje,
- 2 do. Perubalsam.

10 Gram Kateku opløses i en Blanding af lige Dele Spiritus og Vand og tilsættes 200 Gram Sukkerkulør og destilleres det hele.

125. Ønantinktur.

- 2 Gram Ønantæter,
- 600 do. Spiritus (16 °).

126. Ønantæter

fremstilles af Vin eller af gærede Drueskaller. Den sidste er den billigste. God Ønantæter er farveløs eller svag gullig. Ønantæter med blaa Farve er i Almindelighed giftig og maa ikke anvendes. Ønantæter sælges ogsaa under Navn af Cognakolje eller Vinæter.

Bemærkninger.

Farvningen sker som tidligere i nærværende Bog angivet.

Tilvirkningen saaledes som for hver Recept angivet.

Hvor der intet specielt er anført, skal Blandingen henstaa i et varmt Rum i 10—12 Dage, derpaa afpresses og filtreres.

Digerering, Digestion er Varmeblødning, Udtræk af Plantedele eller dyriske Stoffer ved 40—50° C. i 5—6 Dage.

Stofferne findeles altid saa meget som mulig (pulveriseres, skæres i smaa Stykker osv.).

Karret eller Flasken overbindes helst med Blære, hvori stikkes et Hul med en Naal.

Efter endt Digestion afkøles Væsken og Stofferne afpresses og filtreres.

Destillation er i et lukket Apparat at bringe en Væske i Dampform og ved Afkøling af de Rør, som Dampen ledes igennem, atter at fortætte Dampen til Væske.

De faste Stoffer bliver tilbage i Destillerkolben, efter at have afgivet de fleste Stoffer man ønsker udvinde i Dampform.

Ved tør Destillation — Ophedning — af faste Stoffer, dannes nye flygtige Stoffer.

Destillerapparater faas købt i forskellige Størrelser og til meget billige Priser.

Til mindre Portioner kræves der aldeles ikke kostbare Apparater, der skal indmures osv.,; man kan faa de praktiske, løse og i hvilkensomhelst Størrelse — til Priser fra 2—3 Kr. og opover.

Maceration er Koldblødning af faste Stoffer, anvendes ved Fremstilling af Ekstrakter o. lign., f. Eks.

Udtrækning af Planter, Rødder osv. ved Hjælp af Spiritus, Vand, Vin eller andre Opløsningsmidler.

Hensættes 10—12 Dage i et varmt Rum.

127. Eddike

er en Blanding af Vand og Eddikesyre og fremstilles ved Gæring af Vin, Frugtsafter eller Ølurt.

Sukkerstoffet i disse spaltes i Kulsyre og Vinaand. Ved Indvirkning af Fermentet *Bacterium aceti*, der overgiver Ilt til Vinaanden, omdannes Vinaanden til Eddikesyre.

128. Hurtig Eddikefabrikation.

Stærkt fortyndet Vinaand iltes under Medvirkning af *Bacterium aceti* og den atmosfæriske Lufts Ilt til Eddikesyre.

Man benytter hertil en Tønde med dobbelt Bund. Den ene Bund — den øverste — er løs og gennemboet (flere Huller) og anbringes nogle Tommer over den faste Bund. Ovenpaa denne Bund fyldes Høvlspaaner af Bøgetræ; over disse anbringes endnu en Bund, der er gennemhullet og hvorfra Seglgarnsender hænger ned. Der bores en Del Huller i Tønden 2 & 3 Tommer under den nederste løse Bund for at Luften

let kan faa Adgang. Nu lader man fortyndet Vinaand langsomt sive ned ad Seglgarnsenderne og den vil hurtigt iltes. Den mer eller mindre færdige Edikke, der samler sig paa Tøndens Bund, hældes tilbage paa Høvlspaanerne flere Gange — indtil Omdannelsen er fuldendt.

129. Pasteurs Metode.

Til en Blanding af Eddikesyre 1% og Vinaand 3% og Resten Vand sættes Fermentet *Bacterium aceti*. Vandet blandes med en Næringsvæske af fosforsur Kalk og fosforsur Natron. Efter kort Tids Forløb er en stor Del af Vinaanden omdannet til Eddikesyre. Der tilsættes af og til en passende Mængde fortyndet Vinaand, hvorved Gæringen fortsættes.

130. Eddike.

25 Gram 80 % holdig Eddikesyre
 fortyndes med
 475 Gram Vand
 og tilsættes et Par Draaber Cognakessens.

131. Hindbæreddike.

1200 Gram sur Hindbærsaft,
 400 do. Eddike
 blandes, henstaar paa et koldt Sted nogle Dage, filteres — opvarmes og tilsættes
 900 Gram hvidt Sukker.

132. Kaperseddike.

50 Gram Kapers,
 10 do. Orangeskaller,
 100 do. hvid Vin,
 900 do. Eddike,
 maceres i 10 Dage og filtreres.

133. Sardeleddike.

12 Stk. Sardeller,
 200 Gram Kapers,
 500 do. hvid Vin,
 4000 do. Eddike.

134. Sukkereddike.

I 50 Gram Vineddike opløses ved jævn Varme
 100 Gram Melis og filtreres. Kan farves rød med
 Blaabærsaft.

135. Uklar Eddike

kan klares ved Tilsætning af Mælk; man tager 10
 Gram Mælk til en Liter Eddike og ryster godt — hen-
 sættes derpaa til Klaring.

Er Eddiken rødfarvet bruges 30 Gram Mælk til
 1 Liter Eddike.

136. Analyse af Eddike.

I senere Tid har enkelte Fabrikanten begyndt at
 tilsætte mineralske Syrer til Eddike, men bør Enhver
 være varsom med at bruge syreblandet Eddike.

Kog 1 Liter Eddike i $\frac{1}{2}$ Time med $\frac{1}{2}$ Gram Stivelse — afkøl den og tilsæt nogle Draaber Jodtinktur.

Bliver Eddiken blaaagtig saa indeholder den ikke Mineralsyre. Stivelsen vilde ellers være bleven omdannet til Sukker.

137. Chokolade.

30 Gram Kakaosmør smeltes,

50 do. Sukker (hvid Farin)

tilsættes og røres om indtil Sukkeret er smeltet, hvorpaa tilsættes

50 Gram Kakao m a s s e —

helst ikke Kakaopulver.

I den kolde Aarstid bruges Kakaomargarin, men i den varmere Aarstid bør helst bruges Kakaosmør, der er mere fast end Kakaomargarin. Chokoladen vil derved ikke blive for klæbrig.

Forøvrigt kan der varieres noget med Hensyn til Mængde af Sukker og Kakaosmør- eller Margarin.

Tilsætning af noget Vanilje eller Vanilin (Vanilin er billigere end Vanilje) giver Chokoladen en bedre Smag.

Skal Chokoladen formes, maa Formene varmes stærkt paa en Ovn førend den flydende Masse pakkes deri, da Chokoladen ellers faar et mat Ydre — og van- skelig vil slippe Formen.

138. Bagepulver.

100 Gram fosforsur Kalk,

150 do. tvekulsur Natron

blandes.

139. Liebigs Bagemel (selvhævende).

4 Gram tvekulsur Natron,

9,4 do. rensed Vinsten,

500 do. Hvedemel.

140. Limonadeekstrakter.

2½ Kilo Sukkersaft (kogt af 1½ Kilo Sukket
og 1 Liter Vand i ½ Time) afkøles og tilsættes 63
Gram Citronsyreopløsning.

141. Ananaslimonadeekstrakt.

2 Gram Ananasæter,

2½ Kilo af Nr. 141.

142. Ferskenlimonadeekstrakt.

2 Gram Ferskenæter,

2½ Kilo af Nr. 141.

143. Citronlimonadeekstrakt.

2 Gram Ananasæter,

40 Draaber Citrontinktur,

2½ Kilo af Nr. 141.

144. Vaniljelimonadeekstrakt.

40 Gram Vaniljetinktur,

2½ Kilo af Nr. 141.

Til andre Limonadeekstrakter tages tilsvarende Ætere (se Essenser og Ætere).

Til Limonade tages 40 til 75 Gram Ekstrakt til en halv Champagneflaskefuld Sodavand.

Parfumer.**145. Eau de Portugal.**

5 Gram parf. Rosenolje,

25 do. Bergamolje,

25 do. Citronolje,

50 do. Portogalolje,

1½ Liter Spiritus (16°).

146. Eau de Quinine.

13 Gram Kølnervand,

2½ do. Perubalsam,

2½ do. Ricinusolje,

2½ do. Ratanhiatinktur,

60 do. Spiritus (16°).

0,13 svovlsur Kinin.

147. Flowers of Erin.

15 Gram Vaniljeessens,

40 Draaber Rosenolje,

200 Gram Spiritus (16°).

13 do. Patschouliekstrakt,

15 do. Jasminekstrakt,

63 do. Violekstrakt.

148. Florida Water.

2½ Gram Bergamotolje,

1¼ do. sød Pommeransolje,

1 do. fin Lavendelolje,

½ do. Nellikeolje,

0,75 do. Kanelolje,

2½ do. Violrodstinktur.

1¼ do. Perubalsamessens,

180 do. Spiritus (16°).

270 do. Vand.

149. New movn hay (frisk slaaet Hø).

4½ Gram tredobbelt Rosenessens,

6 do. Geraniumessens,

6 do. Jasmiessens,

6 do. Orangeessens,

9 do. Rosenessens,

6 do. Rosenessens,

6 do. Violessens,

9 do. Tonkabønneessens,

3 do. Vaniljeessens.

0,30 do. Moskusessens.

Parfumer blandes godt, hensættes — i lukket
Flaske — 8—14 Dage i varmt Rum.

150. Liljemælk.

10	Gram	Zinkhvidt,
10	do.	Talkumpulver,
20	do.	Glycerin,
10	do.	Benzoetinktur,
20	do.	Kvillajatinktur,
10	do.	Jasminextrakt,
300	do.	Rosenvand.

151. Bandoline.

5½	Gram	Tragant,
10	do.	Rosenvand,

henstaar i lukket Flaske i 3—4 Dage.

152. Haarolje.

1	Gram	Benzoesyre opløses i
20	do.	Mandelolje.

Parfumeres ved Tilsætning af nogle Draaber Rosenolje, Bergamolje, Citronolje eller en anden æterisk Olje efter Behag.

153. Haarvand.

8	Gram	Kvillajatinktur,
8	do.	Honning,
20	do.	Rom,
100	do.	Nerolivand.

154. Haarspiritus.

- 3 Gram amerikansk Olje,
3 do. peruviansk Balsamtinktur,
40 do. Alkohol,
rystes godt.
-

Fernisser**155. Til Etiketter.**

- 5 Gram Damar opløses i
20 do. Aceton og tilsættes derpaa
12 do. Kolodium.

156. Til Flaskekapsler.

- 1 Gram Gummigut,
10 do. Skællak,
1 do. Terpentin,
45 do. Sprit (16°).

157. Gulvlak (Glanslak).

- 80 Gram tyk Terpentin,
80 do. Skællak,
360 do. Spiritus (16°)
blandes godt og henstaar i lukket Flaske til alt er
opløst.

158. Gulvlak (hurtigtørrende).

100 Gram Skællak,

250 do. Spiritus (15 °),

3 do. venetiansk Terpentin

og noget Umbra og Okker — henstaar i et varmt Rum
i proppet Flaske — til alt er opløst. Paasmøres med
en Skobørste.

159. Linoljefernis.

I 500 Gram Linolje opløses 30 Gram Blyukker.

160. Billig, god Gulvlak.

Man faar næppe nogen billigere eller bedre Gulv-
lak end naar man køber Lakgrundstoffet »Lakus«, og
selv blander dette op — med Vand, Terpentin eller
Spiritus.

161. Lak til Møbler.

200 Gram Kavrikopal,

100 do. varm Manganfernis,

300 do. varm Linoljefernis.

162. Lak til Skilte.

10 Gram Mastiks,

8 do. Elemi,

20 do. Sandarak,

20 do. Terpentinolje,

8 do. venetiansk Terpentin,

200 do. Vinaand (16 °)

blandes, henstaar i proppet Flaske i varmt Rum til alt
er opløst.

163. Lak til Maling (indvendig).

- 100 Gram Sierra Leonakopal,
 60 do. varm Linoljefernis,
 1 do. Terpentinolje.

164. Lak til Maling (udvendig).

Smelt 100 Gram Benguelakopal og tilsæt efter Smeltningen 190 Gram lagret, varm Linolje. Kog det hele til det kan trækkes i Traade og tilsæt saa 260 Gram amerikansk Terpentinolje.

165. „Lakus“

er et nyt, men tilstrækkelig prøvet Lakgrundstof, som man selv kan opblande — blot ved Tilsætning af Vand eller Terpentin eller Spiritus — og faar man saaledes en Lak, der kan anvendes til al Slags Lakering — som er billigere end nogen anden Lak, men alligevel ligesaa god om ikke bedre som andre Sorter.

166. Segllak.

Smelt

- 65 Gram Venetiansk Terpentin,
 60 do. Skællak,
 6 do. Terpentinolje,
 20 do. Kridt,
 22 do. Infusoriejord.

Som Farvestof tilsættes
 til *blaa*: 35 Gram Ultramarin,
 « *grøn*: 50 do. Kromgrønt,
 « *rød*: 40 do. Zinnober,
 « *sort*: 30 do. Lampesod.

167. Sæber.

Bløde Sæber fremstilles ved Kogning af et Fedtstof med Kalilud.

Haarde Sæber ved Kogning af et Fedtstof med Natronlud.

Naar Sæbemassen er kold, tilsættes Parfume efter Behag, ligesaa tilsættes Farve efter Behag.

Sæbefabrikation efter de ældre Metoder kræver ikke saa lidet Arbejde og Indsigt og bliver i senere Tid mindre anvendt. Man har nemlig i det nye Sæbegrundstof »Sapo« et fortrinligt Stof til Fremstilling af Sæbe. Enhver kan ved Hjælp af »Sapo« selv i Løbet af kun 3—5 Minutter fremstille en Toilet- eller Vaskesæbe, der er billigere og bedre end de fleste Sæber, der fabrikeres efter ældre Metoder.

»Sapo« indeholder alle nødvendige Stoffer (Parfume, Farve osv.) og Fabrikationen sker ad kold Vej; man blot opblander Stoffet noget og omrører 3—5 Minutter — og Sæben er færdig til Brug.

De fleste tror, naar man faar et stort Stykke Sæbe

for nogle Øre, saa er det godt Køb, men man tænker ikke over, at ofte de store billige Sæbestykker er forfalsket ved Tilsætning af Fyldestof, der ingen Værdi har og som oftest er skadelig for Huden — ligesom »fyldte« Sæber er meget udrøjere end ikke fyldte.

Tilvirker man selv sin Sæbe af »Sapo« og det kan enhver — da der ingen Apparater kræves — saa faar man en virkelig udmærket Sæbe for meget billigere Pris end de almindelige Handelspriser.

168. Mælkeprøve

foretages lettest ved Hjælp af et lille Apparat »Melkeprøveren«, der viser selv den mindste Forfalskning af Melk. Den koster kun 50 Øre Stk.

169. Forsølvning

af afslidte pletterede Genstande kan billigst og bedst ske med Forsølvningspulveret »Pletin«, hvormed enhver Husmoder selv kan udføre Forsølvningen.

170. Blæk.

10 Gram Galæbler,
100 do. Jernvitriol,
300 do. Blaatrækstrakt indkoges med
1½ Liter Vand til 1 Liter.

171. Nye Blæksorter.

Sort, blaat, rødt og grønt Blæk fabrikeres hurtigst og billigst ved Opløsning af »Tintin«, der kan benyttes som Blækgrundstof, i Vand.

For nogle Ører faaes $\frac{1}{2}$ Liter godt, smukt, letflydende Blæk. »Tintin« faas købt i de fleste Bog- og Papirforretninger, hos Urtekræmmere o. fl. Forretninger.

172. Skotøj-Blanksværte (Skocream).

250 Gram Bensort,

200 do. Sirup,

50 do. Sovlsyre,

50 do. Eddike,

blandes, henstaar en Uge og tilsættes 4 Gram Kautschuk opløst ved Kogning i 32 Gram Bomolie.

NB. De fleste i Handelen værrende Blanksværter og Skocreams indeholder Syrer, Spiritus, Eddike, Bensin osv. — disse Stoffer bevirker nemlig, at Læderet hurtigt bliver blankt — men de »æder« Læderet og Skomageren bliver ofte beskyldt for at have leveret daarlige Varer, medens Fejlen ofte ligger i Sværten. Man bør derfor helst til Pudsning af Skotøj bruge et Stof, der hedder »neutral Soks«; det indeholder Stoffer, der *bevarer* Læderet, gør det blankt, er billigere end Skosværter og Skocreams og sælges i løs Vægt, hvorved man undgaar at betale for flot udstyrede Æsker, som man liden eller ingen Anvendelse har for.

173. Kaffe.

bør man nu helst ikke lave efter de ældre Metoder, da derved Kaffen ikke bliver udnyttet helt, ligesom for meget af Aromaen gaar tabt.

Man har nu noget, der hedder »*Kaffol*«, der tilvirkes af ren Kaffe efter en ny Metode, hvorved Kaffen bliver fuldstændig udnyttet uden Tab af Aromaen.

»*Kaffol*« sælges i fast og i flydende Form; en eneste lille Theskefuld i en Kop varmt Vand giver den lifligste Kaffe, hvortil kommer, at *Kaffol* er drøjere og billigere end Kaffe i den gamle Form.

174. The.

Hvad der er sagt om Kaffekogning kan ogsaa siges om Thekogning. Ved at bruge »*Thefol*« (tilvirket af ren The) vil man ligesom med *Kaffol* spare Penge og alligevel faa en bedre The end en, der er kogt efter de ældre Metoder.

175. Tobak.

Al Tobak indeholder Nicotin, en Gift, der er skadelig for Sundheden. Ondartede Saar paa Læberne kommer ofte af at Nicotinen har trængt sig gennem et lille Rift i Huden.

Cigarrøgere bør derfor anvende *Niconikke*, en Væske, der, naar Cigarspidsen dyppes i denne, gør at Nicotinen, der navnlig samler sig i Spidsen af Cigaren, ikke skader Røgerne, men gør Cigarspidsen fast og til et behageligt Mundstykke.

Udgiften herved bliver kun ca. $\frac{1}{4}$ Øre pr. Cigar.

176. „Petryl“

forlænger Petroleumslýsets Brændetid flere Timer, gør Lyset klarere og bevirker, at Lampen ikke oser.

Det betaler sig godt at bruge Petryl.

177. Wateroil

gør alle Slags Tøjer vandtætte uden at skade Tøjet eller Farverne. Enhver kan med denne selv gøre sine Klædninger etc. vandtætte.

178. „Barbato“

Naar »Barbato« fugtes med Vand, smøres paa Huden og afvaskes, fjerner det Skæg og Haar i Løbet af 1 Minut.

Skulde der være et eller andet i nærværende Bog, som Læseren ønsker nærmere Oplysning om, kan Brev vedlagt Svarporto sendes Forfatteren, Kemiker *Borg*, København K.

Register.

	Nr.		Nr.
Arrak-Punschekstrakt	10	Essens, Pebermynte	55
Aromatisk Bitter	66	— Vanilje	56
Bagepulver	138	— Violblomst	54
— Dr. Liebigs	139	Essensfabrikation, en nyere Me-	
Bandoline	151	tode	58
Blæk	170	— nyeste Metode	60
— nye Sorter	171	Essenser, kunstige	89
Blanksværte	172	— — Anis	95
Banko, svensk	3	— — —	93
— — —	4	— Arrak	96
Bitter, Aromatisk	66	— Augustora Bitter	94
— hollandsk	68	— Cider Champagne	101
— Kina	65	— Citron	102
— Livselixir	69	— Cognak	117
— Maveelixir	68 og 70	— Eddike	106
— Wiener	67	— Estragon	107
Champa	71	— Fenikel	108
Chokolade	137	— Genever	109
Cognak	1	— Ingefær	111
— kunstig	2	— Jordbær	113
Crèmes	36	— Kommen	118
Eddike	127 og 130	— Nellike	121
— Hindbær	131	— Orange	122
— Hurtigfabrikation af	128	— Punscharoma	123
— Kapers	132	— Rom	124
— efter Pasteurs Metode	129	Kunstige Tinkture, se Tinkture.	
— Sardel	133	Kunstige Ætere, se Ætere.	
— Sukker	134	Fernis, til Etiketter	155
— uklar	135	— — Flaskekapsler	156
— Analyse af	136	— — Gulve (Gulvlak)	157
Essens, Appelsin	40	— — — (hurtigtørrende)	158
— Bergamot	43	— — — billig	160
— Biskop	47	— — Maling, indvendig	163
— — —	59	— — — udvendig	164
— Citron	42	— — Skilte	162
— Curacao	46	— — Møbler	161
— Jordbær	48	— Grundstof «Lakus»	160
— Kakao	49	Forsølvning	169
— Kalmus	51	Gulvlak	157
— Kanel	45	— — —	158
— Kardemomme	44	— — —	160
— Lavendel	52	— se Lakus.	
— Malurt	50	Haar-Olje	152
— Muskat	41	— — Spiritus	154
— Nellike	53	— — Vand	153
— Orangeblomst	57	Jagtlíkørølje	112

	Nr.		Nr.
Kaffe	173	Romekstrakt, hvid	7
Kaffol	173	—	8
Klaring af Likører m. m.	35	— gammel	9
Kogno	72	— Guava	13
Lak, se Fernisser.		— Solberg	12
Likører, Ananas	19	Romi	73
— Anisette	20	Safter, kunstige	74
— Appelsin	21	— Abrikos	75
— Abrikos	17	— Ananas	76
— Farvning	29	— Appelsin	77
— — brun	30	— Brombær	82
— — gul	31	— Citron	83
— — grøn	32	— Hindbær	78
— — blåa	33	— Hyldebær	79
— — rød	34	— Jordbær	80
— Citron	15	— Kirsebær	81
— Chokolade	23	— Melon	84
— Curacao	22	— Æble	85
— Ingefær	16	— Farvning af	86
— Kakao	28	Saccharin	87
— Kirsebær	18	— let opløselig	88
— Muskat	14	Seglak	166
— Pebermynte	25	Sæber	167
— Pommerants	26	Skocream	172
— Rosen	24	The	174
— Vanilje	27	Tinktur, kunstig Cassia	98
Likørfabrikation efter nyeste Met.	37	— — Cassiaolje	99
— — —	38	— — Citronolje	103
— — — med Saccharin.	39	— — dobbel Kanel	97
Likører (Crèmes) se Crèmes.		— — Kommenolje	119
Likørers Klaring	35	— Krydder	120
Liljemælk	150	— Ønant	125
Limonadeekstrakter	140	— Tobak	175
— Ananas	141	Vin uden Druer	61
— Citron	143	— kunstig	62
— Fersken	142	— —	63
— Vanilje	144	— Frugt	64
Mælkepnnsch	11	Wateroil	177
Mælkeprøver	168	Æter, kunstige	89
Parfume, Eau de Quinine	146	— — Abrikos	90
— Eau de Portogal	145	— — Ananas	91
— Florida Water	148	— — Appelsin	92
— Flowers of Erin	147	— — Bitter Mandel	110
— New movn hay	149	— — Citron	105
Petryl	176	— — Jordbær	114
Rom, fin	5	— — Kirsebær	116
—	6	— — Ønant	126

Grøntsager. Udarbejdet for Husholdninger, Haveejere og Fabrikanter. Med Illustrationer. — Af E. Licht, Driftsinspektør. 1Kr. 35 Ø.

Man skal spare!

500 gode Raad til Nytte for alle. Samlede af en Husmoder. 50 Øre.

Metalsløjde.

Haandgerningsbog i Metalarbejder. Af Wentzel-Hansen, Konstruktor. — Med 20 Tegninger. 75 Øre.

Elektricitets-Udgave

til do. — 80 Øre.

Minet, 100 Æggeretter. 90 Øre.

Naar 1 Meter koster ? Kr. ? Øre,

hvad koster da 1 Al., samt Reduktion fra Meter til Alen og omvendt. — Af N. H. Ellertsen, Navigationslærer. 15 Øre.

Politivedtægt for København.

5te Oplag. — 50 Øre.

Reduktionstabel

for Reichsmark og Pfennig til Kroner og Øre. 15 Øre.

Regnskabsbog for Husejere.

3die Oplag. — Af H. Bønneløkke. — Indb. 1Kr. 50 Ø.

Sammenligningstabel

over de nuværende europæiske Møntsorter, be-
regnet efter Pari. 15 Øre.

Vejen til Rigdom.

Af en Landsbylærer, der i 35 Aar samlede
70,000 Kroner. 50 Øre.

AXEL ANDERSENS FORLAG

NØRREBROGADE 18 A.





