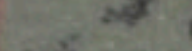


Diénot Cögel
Gang.
PLAN

24 JAN



DEPT LIBR
INDOCHINE
18736

1873

450

HAY 80 SÁCH THUỐC NỮA

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Sách gây nôi giống và ái-tính

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

Y-Học Tổng-Thư v v

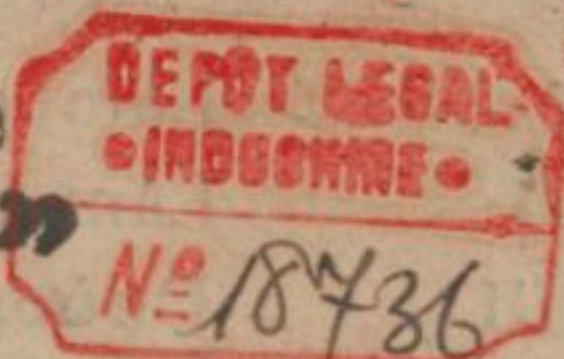
AT-NAM THU-XÃ-HANOI BAN CÔNG-NGHỆ BIÊN-TẬP

工藝叢書

CÔNG-NGHỆ TÙNG-THU



(Cuốn Zb)



"Sách Dạy"

30 NGHỀ

== Dễ Làm ==

Nghề làm kẹo, mứt, đường, kem
Nước quả ép, hoá quả dầm rượu,
Si-rôp, nước đá, xi-cầu, kem nước
Đá, cất và pha rượu mùi, nước thán-
khí, nước chanh bột, rượu ngọt
ngâm, sữa tươi, bơ tươi, pho-mát
dưa món, lap-xương, thịt phoi, đồ
chăm có ớt, rầm tây, súc-cù-là giấm-
bông, sốt-chấm, đậu-phủ, nhũ, nếm
Súc-xích, miến (song-tuần). Các thứ

● Bánh có tự Điền giá 1p50 ●
IN LẦN THỨ NHẤT JUIN 1933

Hanoi Nhat-nam Thu-quan xuất-ban

CLICHE ET DE COULEUR N. N. N. N. N.

AT-NAM THU-QUAN DUỘC-PHÒNG 104 Hàng Gai Hanoi

800 Indochine 1931

Indochine 1691

160 Indochine

418

Mục Lục

I —	Làm các thứ kẹo	trang	7
II	Làm các thứ mứt	—	19
III	Đường Mía	—	25
IV	Làm các thứ kem	—	29
V	Làm nước hoa quả ép	—	31
VI	Làm các hoa quả dầm rượu	—	36
VII	Làm các thứ xi-ro	—	41
VIII	Làm nước đá	—	47
IX	Làm xi-cầu, kem nước đá	—	56
X	Cách cất rượu mùi	—	59
XI	Nghề pha rượu mùi	—	79
XII	Nghề làm nước thán-khí	—	84
XIII	Nghề chế nước chanh bột	—	88
XIV	Nghề chế rượu bằng mật ong	—	96
XV	Nghề chế các thứ rượu ngọt ngâm	—	100
XVI	Nghề làm sữa tươi	—	103
XVII	Nghề làm bơ tươi	—	116
XVIII	Nghề làm phó-mát	—	127
XIX	Làm dưa món	—	135
XX	Làm Lạp xưởng	—	136
XXI	Làm thịt phơi	—	138
XXII	Vải thứ đồ chấm có ớt	—	140
XXIII	Nghề làm rấm tây	—	145
XXIV	Nghề làm súc-cù là	—	152
XXV	Cách làm giấm bông	—	161
XXVI	Các thứ « Xốt »	—	164
XXVII	Cách làm đậu phù-như	—	166
XXVIII	Nghề làm nển	—	168

MỤC-LỤC (tiếp-theo)

XXIX Nghề làm súc-xích vì làm chưa hơn người
nên để lại thay nghề làm bánh vào.

XXX Miến song-thần -- 177

PHẦN-PHỤ

Nước dùng trong công-nghệ - 180

Học về chất đường - 180

Các phép tính nước đường - 184

Dầu thơm dùng trong nghề làm rượu và kẹo - 194

Ét-săng hoa-quả nhân-tạo - 195

Phẩm nhuộm - 197

Trọng-lượng và độ Bô-mê - 199

Ống Nồi - 200

Bánh mảnh-cộng **Bánh ngọt của ta** - 202

Bánh sô-sê - 204

Bánh cốm - 205

Bánh cốm nén - 206

Bánh gấc - 206

Bánh thạch - 207

Bánh quế - 208

Bánh quả bàng - 209

Bánh gừng - 209

Bánh, Sâm, Nhung, Hoài v. v. - 211

Bánh Ga-tô **Bánh ngọt của tây** - 211

Bánh bít-quy - 213

Bánh Crêpe - 213

Meringues - 214

Koulitch - 215

Créssini - 216

BÀN CẢI-CHÍNH (Xem cuối sách)

Bản đọc và tra các tên thuốc

A

A-xít bô-rích acide bori-
que

A-xít-hàn acide chlorhy-
drique.

A-xít nho a-xít ruợu
vang.

A-xít chanh aeide citrique

A-xít rượu vang acide
tartrique - a-xít nho.

A-xít rấm acide citrique.

A-xít sũra acide lactique.

Acétate a-xê-tát.

Acide borique a-xít đẽ
rủa mắt.

Acide chlorhydrique - a -
xit-hàn.

Acide nitrique -- a-xít a--
dô-tích.

Acidimètre a-xi-đi-mét.

Alcool an-con.

Amyle a-min.

Amylique a-mi-lich

B

Baumé

Butyle

Bleu

Bô-mê

Buy-tin

bờ-lơ, lơ

C

Cacao quả cù-lác(ca-ca-ô)

Caraque ca rắc

Carbonate de soude cac-

bô-nát-đờ-xút

Carmin các-mạnh

Carmin d'indigo các-manh

đanh-đi-gô

Cù-lác cacao

Caramel ca-ra-men

Carmin d'indigo các-manh

đánh-đi-gô

Chlorure cơ-lô-ruya

Chaux sô

Chocolat Sô-cô-la

Chrysoine cơ-ri-dô-in

Crème kem

Crémomètre cò--rê-mô--
mél

Curaçao quy-ra-xô	Nước-đái-quỳammoniaque
D	O
Demi đờ-mi	Orange O-răng-giờ
Diêm-toan acide chlorhydrique	P
Diêm-tiên diêm trắng	Parã pa-ra.
Double Đúp	Phác-tiên sulfate de sou-
F	de.
Fine phin	Phèn vuông alun de Rome
Formiate phoọc-mi-át	Phosphate phốt-phát
J	S
Jaune giôn	Safran Xáp-phơ-răng
L	Sauce Xốt
Liqueur li-cơ	Soude Xút
Lưu-toan acide sulfurique	Sulfate de soude xuyn-
M	phát đờ-xút tức là phác-
malachite ma-la-sít	tiên
maragnan ma-ra-nhãng	Sulfocyanure de potasse
Micoderma aceti cái-rấm	xuyn-phô-xy-a-nuya de
N	pô-tát
Naphtol náp-ton	Surfine Xuya-phin
Nitrate d'amoniaque ni-	T
tờ-rát- đa-mô-ni-ac	Thermolactodensimètre
Nitrate de soude ni-tờ-	tec-mô-lắc-tô-đăng-si-
rát đờ-xút	mét

<u>Thuốc tiêu</u> bicarbonate de	<u>Vert</u>	Ve
soude	<u>Violet</u>	vi-ô-lê
<u>Tiêu-toan</u> acide nitrique	X	
<u>Trinitée</u> tồ-ri-ni-tê	<u>X-tê-a-rin</u>	stéarine
<u>Tửu-thạch-anh</u> crème de	<u>X-tê-a-rích</u>	stéarique
tartre	<u>Xút</u> hay <u>Xút-mạnh</u>	Soude
	caustique	
	<u>Xút-thường</u>	carbonate de
<u>Va-ni</u>	Vanille	soude

SÁCH GÂY NÒI-GIỐNG VÀ ÁI-TÌNH

LÀ CUỐN NAM-NỮ' BÍ-MẬT CHỈ NAM

In lần thứ ba sắp hết

Do cụ Nguyễn-an-Nhân và Lê-trúc-Hiên hợp-soạn
Có đủ bình vẽ các cơ-thể quan-hệ về việc
sinh-dục cùng các bài thuốc để dùng và
chữa những bệnh như :

Lậu, Dương-mai, di-tinh, bạch-đái, Điều-kinh, Bỏ-
thận, Tráng-dương, Cố-tinh, An-thai, Dưỡng-thai
và cầu-tự' vv.. Ai muốn cho ái-tình của vợ chồng
được hòa-hảo, thân-thể khỏe-mạnh, nòi giống
đông đúc, để con thông-minh...

Nên mua ngay sách này kẻo hết thì hoài, Giá
0p30, ở xa gửi thêm tiền cước 0p20 (gửi lĩnh hóa trao
ngân là 0p65) Thư và mandat chỉ đề cho nhà
xuất-bản như dưới đây:

«NHẬT-NAM-THU-QUÁN 104 HÀNG GAI HANOI

MỤC THỨ NHẤT

LÀM CÁC THỨ KEO

Kẹo bao giờ cũng phải làm bằng đường nguyên. Song vì muốn cho nó có hương-vị nên người ta phải cho các chất thơm và các chất có vị chua hoặc tê.v.v.vào.

Kẹo có nhiều thứ, mỗi thứ làm một khác. Tuy vậy, rút lại cũng chỉ có ít thứ *chính* mà thôi, còn những thứ mới lạ, cách thức làm phần nhiều cũng ở cách thức làm mấy thứ chính ấy mà ra cả.

Kẹo đường thường

Thứ này trong vắt, nấu toàn bằng đường. Trước hết đun đường với ít nước cho tới khi độ sôi nó lên tới $128^{\circ}5$ thì thôi, bắc ra, đổ ngay lên mặt bàn đá thật nhẵn và có bôi ít dầu o-li (1) cho khỏi dính.

Thợ làm kẹo cầm lấy, kéo dài ra, rồi lấy kéo cắt thành từng thanh rộng độ 1-2 cm, dài 20-30 cm

Phải làm cho mau tay, vì làm chậm, đường nguội không kéo ra được nữa.

Có người, để ở mặt bàn hai cái thước sắt cũng phiết dầu, cách nhau độ 20-30 cm. rồi đổ đường vào đó. Sau cắt ngang, cắt dọc theo như trên.

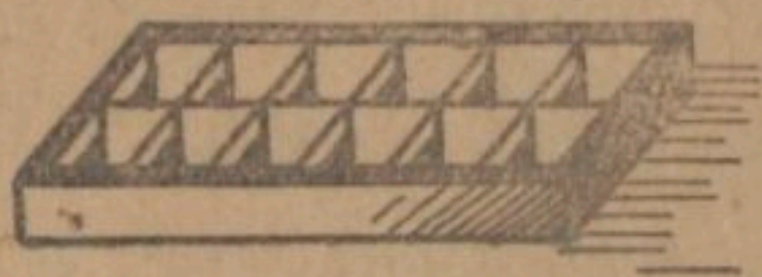
Nếu muốn có mùi chanh, thì trước khi đổ, vắt một ít nước chanh vào, quấy đều lên rồi đổ ngay.

1) Dầu olive dùng làm dầu ăn

Hoặc muốn thơm khác, ta có thể dùng các thứ dầu thơm (1) Còn muốn nhuộm cũng tùy ý (1)

Có khi đường đổ ra, kết lại thành ròn, đục, như vậy trong khi đun, nên cho mấy giọt nước có hòa acide acétique thì sau đường không đục vẩn.

Muốn làm nhanh, ta nên có bàn cắt, tức là một cái khung gỗ, trong đặt mấy hàng lưỡi thép



HV. 1

sắc (như HV 1) đây. Khi đổ ra rồi, chỉ việc, úp bàn dao lên mặt đường mà

Bàn dao sẵn kéo đường

Các lưỡi dao phải nhớ phiết qua một lượt dầu.

Kẹo kéo

Thứ này cũng làm như trên, nhưng sau khi đổ lên bàn rồi, phải để nguội đi một ít, đoạn tay dùng vào bột, cầm lấy 2 đầu mà kéo, đánh, đập đôi lại, rồi lại kéo. Cứ làm mãi cho tới khi trắng toát lên thì thôi.

Tay cần phải dùng bột luôn và nếu kẹo nguội không kéo được, phải đem lại gần lò lửa mà kéo.

Nếu khi kéo, kẹo đứt ra, ấy là đun non quá.

Kẹo này tùy ý nhuộm và pha dầu thơm (1)

Nhuộm đỏ dùng lan-nha (cochenille)

Nhuộm lam dùng chàm

Nhuộm tím pha lan-nha với chàm

1) Xem phần phụ

Nhuộm vàng pha dành (hột quả dành).

Nhuộm lam pha lục-diệp (chlorophylle).

Nếu nhuộm thì lúc đồ đường lên mặt đá, phải để lại một ít trong nồi, bỏ phần vào, quấy đều rồi đồ trùn lên chỗ đường ở mặt bàn. Sau cầm cả mà kéo.

Còn hương thì pha ngay lúc sắp đồ lên bàn (1). Kéo xong rồi, căng nó ra thành một giải dài, một người cầm kéo cắt thành đoạn. Mỗi đoạn lại đem vắn đi như cái thừng.

Muốn làm nhiều màu thì kéo xong chập cả lại, vắn rồi cắt.

Nếu để mấy màu ấy mà cắt thành như hình quân cờ, thì mỗi chiếc kẹo thành có mấy màu.

Caramels

Cũng nấu đến độ như hai thứ trên. Đoạn đồ lên mặt đá. Khi nào ấn tay thấy có hấn thì lấy khuôn cắt thành hình vuông, tròn, bầu-dục, vv... tùy ý. Thứ khuôn này cũng tựa như khuôn cắt kẹo đường nói ở trên.

Nhưng đừng xén đứt hấn, phải để còn dính nhau ở dưới.

Xén xong, lấy cái ống đồng con trên mặt có tiện răng nhọn như cái ốc, lăn lên trên cho thành rãnh. Lăn một chiều hay cả 2 chiều tùy ý. Hoặc ống đồng khắc thành hình gì cũng được.

1) Nếu các vị ngâm được vào nước như cà-phê cù-lác thì lấy ngay nước ngâm ấy mà THẮNG đường.

Lăn xong, lật úp kẹo xuống, lau sạch, đoạn bẻ kẹo ra.

Thứ kẹo này bao giờ cũng pha các thứ khác như chanh, cam, thanh-yên, cà-phê, súc-cù-là, va-ni.

Thí-dụ mấy cách như sau này :

Caramels mous à la crème

1 kilô đường, 250 cc kem sữa (1) hoặc 125 gr. bơ tươi. Bỏ đường vào xoong đun (2). Đun cho tới khi sôi mà ngón tay ướt dính vào đường, lại dính ngay xuống nước lạnh, ta có thể vẽ được thành viên thì mới đến độ chín. Lấy kem hoặc bơ cho vào. Lấy đũa sẽ quấy lên, dùng cọ đáy xong, vì sau đường hay đóng thành hạt. Đun sôi một hồi, lúc đều rồi cho ít va-ni vào, quấy đều.

Thử lại như trên, nếu vè hoặc cắn mà đường vỡ, thì được rồi. Đổ lên mặt bàn, cắt như đã nói ở trên.

Caramels au citron

Làm như trên, nhưng cứ 100 k. kẹo, pha từ 1 tới 5 gr dầu chanh vào. Dầu này phải dùng thứ gọi là essence de citron déterpénée mới tốt.

Kẹo cam, kẹo thanh-yên, kẹo bưởi, cũng làm như vậy.

Caramels au café

Lấy nửa lít nước, nấu với 125 gr cà-phê rang. Ngấm kỹ rồi, lọc lấy phần trong.

1) Lấy sữa để cho mỡ nổi lên. Mỡ ấy là kem sữa.

2) Lấy xoong to cho đường khỏi rào ra.

Đun đường lên. Thỉnh thoảng cho ít nước cà-phê vào cho đường khỏi trương lên. Khi thử thành viên được (1) mới cho nước cà-phê.

Còn cách thức làm như trên đã nói. Người ta thường cắt thành mỗi chiếc kẹo, mỏng 2 mm, và rộng 2 cm.

Caramels mous au chocolat

Làm như caramels mous au café nhưng dùng :

Đường	1 kilô
Cù-lác (2)	100 g.
Nước	500 cc

Kẹo bi

Thứ này làm bằng đường trắng hoặc nhuộm hồng hay bất cứ màu gì khác. Đường phải đun tới khi thử, bóp vỡ, như đã nói ở trên. Đến độ rồi, đổ lên mặt đá có đánh dầu sẵn. Đợi khi đường có thể cầm kéo ra được, tay xoa bột, nắm kéo dài ra thành một sợi lớn, nhỏ tùy ý ; một người nữa lấy kéo cắt giây kẹo ra thành từng đoạn nhỏ. Mỗi đoạn ấy đem xoa vào hai tay cho tới khi tròn. Vê xong, chuyển sang người thứ ba. Người này bỏ kẹo viên dỏ vào một cái mâm, dưới đáy đặt một khoanh giấy để viên cho đẹp ; mâm phải đưa tròn luôn cho tới khi nguội, viên kẹo đứng mà không lún thì thôi. Người vê, tay phải bôi dầu và mặt mâm cũng vậy.

1) Xem bài caramels mous à là crème ở trên

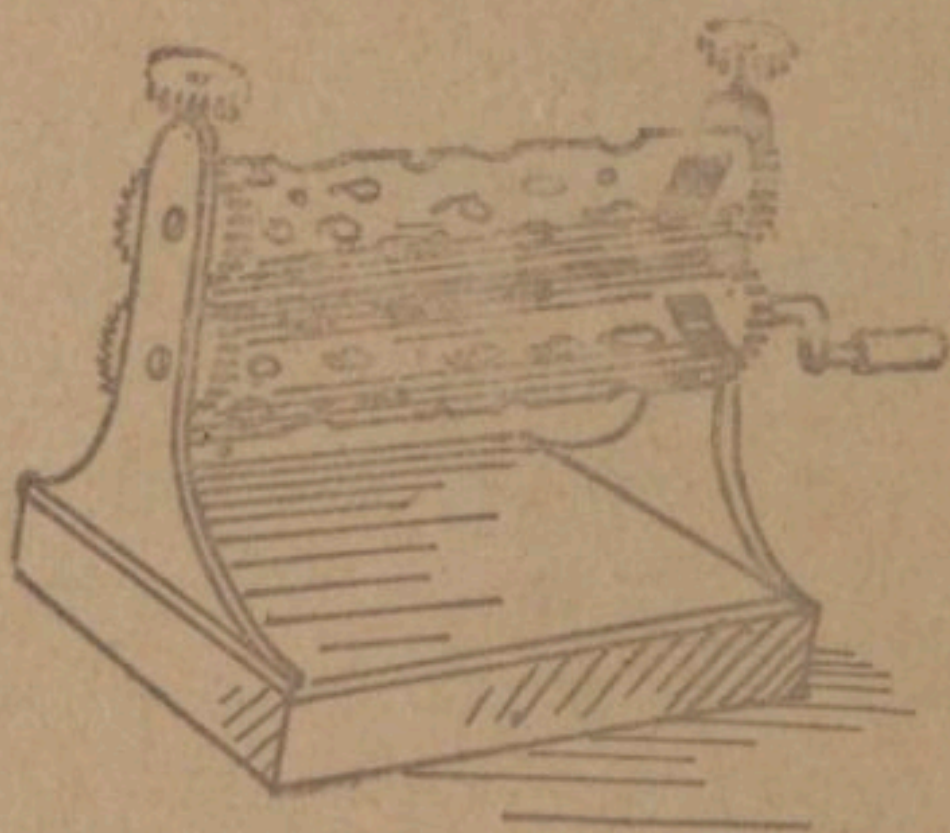
2) Xem bài nói về cách làm Súc-cù-là.

Kẹo ăng-lê

Thứ kẹo này ép bằng khuôn thành đủ các thứ hình, nhuộm ngũ sắc và có đủ các thứ hương. Đường phải đun tới khi thử, bóp vỡ thì thôi. Đường phải pha thêm ít, giọt acide acétique pha với hai phần nước cho sau khỏi đục.

Đun đến độ rồi, đổ lên mặt đá, đợi khi ấn tay thấy hần thì cắt lấy một miếng độ 250 gr. cho vào máy.

Máy này (Hình vẽ 2.) trông như cái bàn cân, trên mặt ống khắc các thứ hình lõm xuống, hai



HV 2

Máy cán kẹo

ống đều khắc như nhau, khiến cho khi quay các hình ấy có thể giáp vào nhau được.

Khi cho kẹo vào quay, kẹo lọt vào khuôn khắc rồi rơi ra. Thường người ta khắc mỗi hàng một hình khác nhau, để mỗi lứa có thể làm được nhiều kiểu kẹo.

Các thứ kẹo ấy thường ép thành hình các quả bô

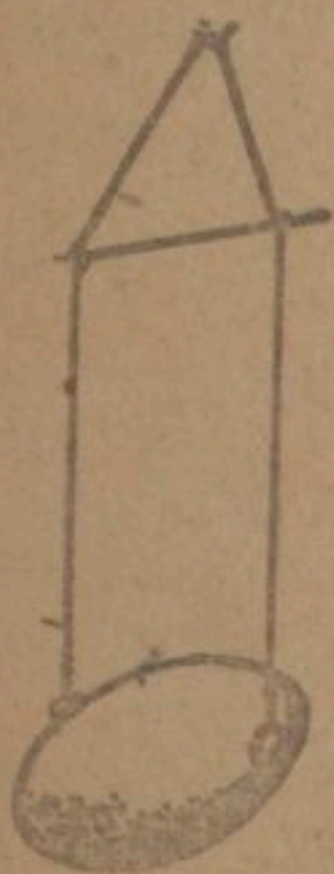
đôi : táo, mơ, mận, Hạnh-nhân, trùm nho, khoai rứa, hạt đậu, ngô, cà-phê, con ốc, con cá, con ruồi, con bướm, các thứ đàn, ngôi sao, đầu người, các giống vật, cái ô, cái tàu, v. v.

Mẫu thường nhuộm theo với hình : mơ nhuộm vàng, nho nhuộm tím, hạt ngô nhuộm đỏ, hạt cà-phê nhuộm nâu v. v.. mùi thơm, cũng phải lựa theo hình hoa-quả.

Kẹo có nhân

Kẹo này ngoài bao đường xanh đỏ, trong có nhân các hạt hoa quả (1). Đường bọc cả thảy 7 lượt.

Làm thứ này phải có một cái xanh đồng (HV.3) to, treo lên như cái vồng, để đưa đi lại và sóc cho dễ. Dưới để hỏa-lò lửa.



Kẹo xém thường

Bỏ vào xanh 1 k. Hạnh-nhân bóc nõn. 500 g. đường, và vài bả cốc nước đủ cho đường tan.

Đun to lửa. Khi thấy Hạnh-nhân nõn lép lép thì đưa xanh ra khỏi ngọn lửa, lấy đũa cả quấy cho nó thành như cát cả. Đánh thành cát rồi, bỏ Hạnh-nhân vào cái dây, mặt bằng sợi đồng đỏ, dây cho đường thừa rơi xuống.

Lại đặt vào lửa, quấy cho đường bám ở ngoài

1) Thường là Hạnh-nhân

Hạnh-nhân chảy vàng ra.

Lại đem ra khỏi lửa, đánh cho tới khi nguội, đổ vào dây. Lấy vải trùm lên.

Lấy 1 k. đường, đập rập và ít nước, nấu vào xanh cho tan hết, đun đến độ sôi $128^{\circ}5$ thì quấy Hạnh-nhân đang làm giở vào,

Làm như lần trước, rồi cũng đánh thành cát như trên, cho đến khi đường bám đều khắp mới thôi. Thế là bao được hai lượt đường rồi. Đợi nguội hẳn lại đem dây và bao luôn 3 lượt nữa cũng như hai lần trước (1)

Cứ mỗi bận nấu đường, ta lấy chỗ dây xuống ở lần trước mà cho vào.

Bọc xong rồi mới *đánh láng* : Bỏ vào nồi một ít đường dây thừa, và ít nước đun đến 32° . Nước này có ngâm các vị thơm trước, hoặc đến lúc được mới cho các vị thơm vào cũng được.

Đun đến 32° rồi, thì bỏ kẹo vào, sóc lên cho đường ướt đều hết. Đổ ra dây, trùm vải lên. Để yên cho thật khô.

Nếu sợ *láng* không đều thì nước nên cho thêm hồ, nước đường cứ cho dần vào ngay khi đang sóc.

Thí-dụ hai bài sau này :

Đường	8 k 6
Hạnh nhân	2 - 3
Va-ni bột	300 g

1) Tùy mình muốn BAO nhiều lượt hay ít, càng nhiều càng tốt.

Muốn ngoài có màu thì 2 lượt bọc ngoài cùng nên pha phẩm vào, và màu nhớ phải đi với vị hương, như : đỏ thì hương hoa hồng, vàng mùi dứa, v. v...

Hoặc :

Đường 12 k.

Hạnh-nhân 3 -

Va-ni bột 400 g.

Làm như trên và bao 4, 5 lượt.

Kẹo giọt

Thứ kẹo này làm bằng đường, hồ, có ít phẩm và ít vị thơm, thường đổ thành hình hạt đậu tròn bồ đôi, to nhỏ tùy ý.

Muốn làm, cần phải lựa thứ đường thượng hạng, không có mùi gì, sẽ dễ, lấy dây thưa dây một lượt, rồi đem chỗ nhỏ ấy *dây* vào cái *dây* lựa, lấy bụi nhỏ hơn mà dùng. Có dây như vậy thì kẹo mới tốt, nhẹ mà bóng đẹp.

Dây xong, cho vào liễn, hòa với ít nước (1). Cứ 10k. đường, lấy 1 lit nước. Loãng quá hay đặc quá cũng không tốt.

Các vị thơm và phẩm, lúc đó cho thêm vào. Sau vắt thêm ít nước chanh hoặc ít nước a-xít chanh (2) đặc. Nếu pha xong, thấy loãng quá, thì sau này ta có thể liệu quấy thêm đường vào cho đặc như cũ được.

1) Nước lã hoặc nước thơm.

2) Acide citrique (a-xít xi-tơ-rích).

16 Công-nghệ Tung-thu (Zh)day 30 nghe để làm

Lấy 25 g. nước đường ấy bỏ vào xoong có mỏ (HV. 4) đun cho tới khi thấy ở rìa xoong nước



HV 4

Xoong có mỏ

đường nổi bọt xèo xèo, thì lập tức lấy đũa cả quấy vào đũa xoong, rồi bắc ra để đổ.

Lúc này nếu thấy loãng quá thì thêm đường vào, mà đặc quá thì thêm nước.

Đun xong, tay trái cầm xoong, đổ nước đường lên mặt tấm sắt tây thật phẳng. Đổ khéo cho từng giọt một. Giọt nào cũng phải tròn mới thực là vừa. Nếu thấy rẹp, ấy là đường loãng quá, phải thêm đường bột, mà đường khó chảy ấy là đặc quá, cần thêm nước.

Muốn dễ đổ thì tay phải, cầm một cái dùi nhọn để kê vào miệng xoong, để dẫn đường cho khéo chảy xuống.

Đổ xong, để 2 giờ, cây lên đặt vào mặt, trên lót giấy sần.

Hôm sau bỏ vào lò cho khô, (1) và cho nó láng mặt lên. Xấy 1 đêm là vừa. Xấy lâu quá mất hương, mà vàng kẹo.

Còn các bài theo như sau này :

Kẹo hoa cam

Đường 10 phần

Nước hoa cam cất ra 1 -

(1) Nếu sấy ngay thì kẹo mất hương thơm

Kẹo hoa nhài

Đường 10 phần Nước 1 phần
Rượu cất với hoa nhài 50 phần
Nhuộm vàng.

Kẹo tiêu-hồi

Đường 1000 phần Nước 1000 phần
Dầu tiêu-hồi 25 phần
Nhuộm lục

Kẹo va-ni

Đường 100 phần Nước 10 phần
Va-ni bột 3 - A-xít rượu vang (1) 0,05 -
Nhuộm lam hoặc tím.

Kẹo quế

Đường 100 ph. Nước 10 phần
Quế bột 3 phần
Nhuộm vàng

Kẹo cam

Đường 10 kilô Nước 1 kilô
A-xít rượu vang 5 g. (1) Vỏ 20-25 quả cam
Bóc vỏ cam, thái, dầm, trộn với đường trước.
Kẹo này nhuộm màu cá vàng.

Kẹo chanh

Làm như kẹo cam, nhưng lấy dầu chanh thay
cho vỏ chanh

Kẹo sà-lách

Làm như kẹo va-ni ở trên, nhưng bỏ va-ni và

(1) Acide tartrique (a-xít tạc-tơ rich)

18 Công-nghệ Tung-thu (Zb)day 30 nghe để làm
thay 1, 5 rau cần tán nhỏ và ít răm trắng vào.

Kẹo Cà-phê

10 k. đường
400 gr nước pha 1 k. Cà-phê,
Làm như trên.

Kẹo giọt mấy màu

Muốn làm kẹo ra 2, 3 màu khác nhau thì xoong phải dùng thứ ngăn đôi, ngăn ba. Mỗi ngăn nấu một màu kẹo. Các ngăn ấy châu đầu cả vào miệng xoong (HV 5) để khi rót cả mấy màu cùng ra một lượt. Làm nhiều màu



HV 5

như vậy, cần nhất là đường ở các ngăn phải đặc như nhau. Nếu một bên loãng, một bên đặc, thì khi đổ màu, Xoong hai ngăn bên loãng ăn loãng sang bên kia, nhòe nhoẹt hết.



KÈ TỪ 1er MARS 1933

NHẬT-NAM THƯ-QUÁN DƯỢC-PHÒNG

trước ở 26 phố Hàng Bông Đem.

Nay dọn lại số 104 HÀNG GAI-Hanoi

MỤC THỨ HAI LÀM CÁC THỨ MÚT

Trong các thực phẩm, mứt là một hạng dễ được rất lâu mà không cần trông nom gì cả.

Vả nó rất dễ làm, chế dễ dùng trong nhà hoặc bán ra ngoài để làm đồ nước, nhiều người rất ưa.

Làm mứt cần phải có đường. Phải đủ số đường, không nên hà-tiện quá.

Đồ nấu chỉ có một cái chảo, thứ bằng đồng tráng men, thì càng hay, còn không thì dùng thứ bằng đồng đỏ, còn bằng sắt tráng thiếc không nên dùng, vì các hoa-quả bị thiếc thu'ờng xám lại, không đẹp mắt.

Ngoài ra còn phải có cái vớt bằng vải to sợi, hoặc bằng đồng.

Nếu ép lấy nước, ta có thể dùng khăn, rồi vắt như' vắt sơn. Nhưng làm như' vậy mứt không ngon, mất thơm và đục. Muốn lấy nước chỉ nên dùng một cái dây, mặt đan bằng mã-vĩ, Hoa-quả chín bỏ vào đó, lấy chày con sẽ mài cho nước xuống, đừng để những chất bột lầy nhầy lẫn, trông không đẹp. Bất cứ quả gì cũng có thể làm mứt được.

Đây chỉ nói qua vài thí-dụ mà thôi.

Mứt chế xong, đóng lọ. Đợi 10 ngày sau mới đóng nút. Đóng nút như' sau này :

Lấy giấy trắng tốt, cắt thành từng khoanh. Mỗi khoanh lại cắt thừa ra một tý làm cái đuôi để cầm cho dễ.

Lấy nước hòa với ít glycerine, tẩm vào khoanh giấy, đập lên miệng lọ.

Lại lấy giấy tốt và dày, ngâm nước cho ướt, để trùm lên khoanh giấy trước, rồi sé chung quanh, cho giấy ấy hôn lên khoanh trước.

Sau hết vặn nút lên.

Mơ

Có nhiều cách làm mứt mơ. Thường dùng mấy cách sau này :

Cách thứ nhất

Chọn lấy những quả mơ chín, bỏ đôi, bỏ hạt ra, còn thịt mơ đổ vào chảo, đặt lên bếp. Trong khi đun cần phải quấy luôn tay, dùng để miếng nào sát đáy chảo.

Khi đã chín rồi, bắc ra, cân. Cứ mỗi cân mơ, lấy một cân đường trắng, thứ hạt vuông, đổ vào chảo lẫn với đường. Để một giờ. Thỉnh thoảng đảo lên cho ngấu, rồi hãy dóm lửa.

Cứ đun to dần dần lên. Hễ sôi thì rút bớt lửa đi, nấu trong 10 phút rồi thôi, bắc ra.

Đổ cả vào lọ lớn miệng.

Cách thứ nhì

Lựa quả chín, bỏ đôi, bỏ hạt, cân lên. Cứ mỗi cân lấy một cân đường, đổ cả vào chảo. Để yên trong 3 giờ. Thỉnh thoảng phải quấy lên.

Sau bắc lên bếp. Quấy luôn tay cho tới khi sôi. Để sôi trong 45 phút rồi bắc ra, đổ vào lọ rộng miệng. Đừng đổ đầy. Hoặc muốn thơm thì đừng đổ vôi.

Lấy hạt mơ còn lại, chia ra làm 8, lấy 1 phần đập rập, bóc lấy nhân ở trong. Bỏ hết màng mỏng bao ở ngoài đi. Còn nhân trắng đập rập nát, quấy vào chỗ mút đang nấu.

Sau hết đồ lọ.

Cách thứ ba

Lựa những quả ương ương, mà vỏ thật nhẵn. Bỏ cho vừa đến hạt. Tách bỏ hạt ra.

Cứ mỗi kilô thịt mơ ấy, lấy 1k250 đường thật trắng. Bỏ đường vào chảo nước, mỗi kilô đường dùng nửa lít nước. Nấu lên cho tan, lọc lấy trong. Nếu đường tốt thì thôi, không cần lọc. Nước đường ấy lại phải đun cho tới khi đặc 37° thì thôi. Nếu không có ống thử, thì làm như sau này: Lấy cái môi thùng lỗ, dúng vào nước đường, đem ra thổi mạnh vào lỗ. Nước đường thành bong bóng bay tung ra như bong bóng xà-phòng vậy. Có thấy như vậy mới là được.

Lúc đó thả mơ vào, cứ thả dần dần, đừng cho quả nào nhô lên mặt nước đường.

Thêm lửa vào. Lấy môi sẽ quấy trộn, cốt để đảo cho mơ chín đều.

Hễ thấy mơ trong hẳn đi mà không rập ấy là vừa độ rồi, bắc chảo ra, lấy vớt cứ hớt từng quả

22 Công-nghe Tung-thu(Zb) Day 30 nghe để làm

bỏ vào chai nhỏ độ 250g. Còn chỗ nước đường sẽ đổ vào sau

Lúc đổ phải cho nước đường qua mặt cái *dây* để lọc.

Đổ vào lọ. Trong ít lâu mớ trướng lên ; phải lấy đũa sạch nhắc lấy quả ở dưới lên cho đường ngấm đều.

Mận

Chọn lấy những quả ương ương, vỏ thật nhẵn, bỏ hột hoặc để nguyên tùy ý. Còn cuống cũng vậy, hoặc cắt đi một nửa hay ngắt cả. Rửa sạch, lau khô. Lấy kim châm khắp chung quanh rồi nấu với nước đường.

Nước đường nấu cũng vừa đến 37° như' đã nói ở cách làm mớ (cách thứ ba).

Đun sôi lên 3, 4 giao, bắc chảo ra, đổ cả vào chậu xanh. Để đến hôm sau, vớt mận ra, còn đường lại nấu đến 37°. Cho mận vào đun sôi 3 4 giao nữa. Làm như' vậy 3 lần thì mận chín đều hết. Vớt ra bỏ vào đầy nửa lọ.

Còn nước đường thẳng lên đến 37° rồi, đổ nốt vào lọ. Lấy đũa đảo cho nước đường ngấm vào khắp các nơi.

Đào

Cách làm như làm mớ vậy

Lê

Bỏ lê ra làm tư, bỏ hạt đi, gọt hết chỗ cứng

Cân lên rồi bỏ vào chảo xành. Cứ 4 k lê lấy 3 k đường, trộn lẫn với nhau. Để 6 giờ, thỉnh thoảng đảo lên. Hễ thấy đường chảy ra gần hết rồi thì chút sang chảo, đặt lên bếp, đun từ từ lửa. Quấy luôn tay cho khỏi bén.

Hễ thấy lê trong đều cả, ấy là chín rồi. Đồ cả vào lọ.

Nếu muốn thơm hơn, thì nên băm ít vỏ chanh quấy lẫn vào.

Táo

Rửa táo cho sạch. Lau khô. Ngắt cuống đi. Bỏ làm đôi. Cứ để nguyên vậy, dùng gọt vỏ cũng đừng bỏ hạt, thả vào chảo nước lã có vắt ít chanh chua. Nếu nhiều táo quá, phải thêm nước vào cho nước bao giờ cũng chùng lên hết.

Đặt chảo lên lò, dóm to lửa lên. Để yên đó cho tới khi chín. Đồ cả vào một cái dây. Để yên 2 giờ cho khô, nghiền lấy bột, cân lên. Cứ 1 k. ấy, thêm 1k,200 gr. đường vào.

Vắt thêm một hay 2 quả chanh, bỏ hết hạt chanh đi.

Lại đun sôi trong 15 phút. Quấy đều lên. Đồ vào lọ. Nếu muốn thơm thì trước khi đồ lọ, lấy vỏ chanh thái nhỏ thành sợi nhỏ, lược lẫn với ít nước. Đánh lẫn nước ấy (nước lọc bỏ hết vỏ chanh ra rồi) vào mứt, rồi đun lên. Sau đồ lọ.

Mứt chanh

Trong nghề để nước chanh đã nói trong mộ

24 Cong-nghe Tung-thu (Zb)day 30 nghe de lam

mục trên, ta chỉ dùng có nước, còn vỏ bỏ đi. Nay thêm được nghề này nữa thì dùng được cả một phần vật bỏ đi ấy:

Trước hết lựa lấy những quả tươi, vỏ mỏng. Lấy dao gọt trơ cùi trắng ra, chỉ bỏ vỏ xanh mà thôi. (1)

Gọt xong, cứ nhắm vào dứa lưng mũi, khía một vạch, nặn bỏ hết hạt đi. Vắt thật kiệt hết nước. Vỏ ngâm nước muối đặc trong 2 giờ. Làm mứt chỉ cần bã này, còn nước chanh vắt ra, ở một mục trên, đã có nói.

Ngâm trong 2 giờ rồi đem rửa mãi cho hết mặn mới thôi.

Thăng nước đường như mọi thứ mứt và làm cũng như vậy.

Mứt rửa

Lựa giống rửa gai, chưa chín hẳn, gọt bỏ vỏ và mắt cho sạch, bỏ ra làm tư, bỏ hết lõi. Sát muối vào từng miếng. Sát xong bẻ nhỏ, ngâm vào nước phèn chua. Ngâm xong rửa lại, rửa xong rồi làm như' mứt lê.

Mứt ổi

Lấy ổi chín (ổi nấu cũng được) luộc lên rồi cho vào dĩa, vo như vo gạo. Hứng lấy bột ổi chảy xuống dưới.

Thăng nước đường đặc, đổ thịt ổi vào. Trong khi nấu, cứ đánh mãi lên cho tới khi đặc sền sệt thì thôi, đổ vào lọ.

(1) Hoặc để lại một ít vỏ xanh cho thơm cũng được.

MỤC THỨ BA

ĐƯỜNG MÍA

(Sucre de canne)

Muốn lấy đường ở mía ra phải làm 4 việc như sau này: ép lấy nước mía, thắng nước mía với vôi, nấu cạn và thắng lại để lấy đường.

Ép mía

Ép mía ta thường dùng trâu, các nhà lớn dùng máy cán. Máy này có ba cái trục bằng gang lớn chạy nằm giáp với nhau (HV 6). Trục B cách trục A nhiều hơn là cách trục C.

Trước mặt máy ép lại có một cái máy nữa có ba bánh xe DEF, có giây rộng khổ I quàng qua. Mía cứ đổ lên I, khi máy chạy thì giây I đưa mía xuống một cái bàn rọc L. Mía rơi tuột vào khe hai



Máy cán mía HV 6

trục AB, bị nghiêng rập ra, nước chảy xuống bể H, hứng ở dưới. Bã mía lại bị đẩy sang khe hai trục BC, bị nghiêng mạnh hơn rồi bã rơi xuống bàn M, rồi xuống giây da K mà rập ra, nước chảy

xuống bể H. Bị kéo đồ đi, phơi khô để đốt.

Thắng nước mía

Nước ép ở mía ra, để yên men bốc rất mạnh. Vậy cần phải làm ngay.

Chỉ việc đổ nó vào nồi đồng lớn, nấu bằng hơi nước. Cứ 1000 phần nước mía, phải thêm vài ba phần vôi bột vào.

Trong khi sôi, bọt bắn nổi lên rất nhiều, phải hớt bỏ đi.

Đun cho tới khi trong hết bọt bắn thì thôi, cho vào máy lọc.

Lọc nước mía cũng phải dùng máy, vừa lọc vừa ép cho mau.

Lọc xong lại đổ vào một cái cột cao, trong chất toàn than xương. Nước mía bị thổi vào đó, phải chui qua lượt than, bao nhiêu chất phẩm bắn bị than hút hết, rồi chảy ra ngoài, rất trong trẻo sạch sẽ.

Thắng lại nước mía

Lọc kỹ rồi, nước mía lại cho vào nồi đun mãi lên cho tới khi rõ ra ngoài, có đường kết lại mới thôi.

Đổ nước ấy vào một cái thùng 2 đáy. Đáy dưới có ống bắt ra ngoài, Đáy trên có lỗ lấm tấm như tổ ong. Chỉ trong một ngày một đêm, là đường kết lại, Còn nước đường thừa chảy xuống đáy dưới, để chờ khi ta tháo ra thắng lại, để lấy

lúa đường nữa.

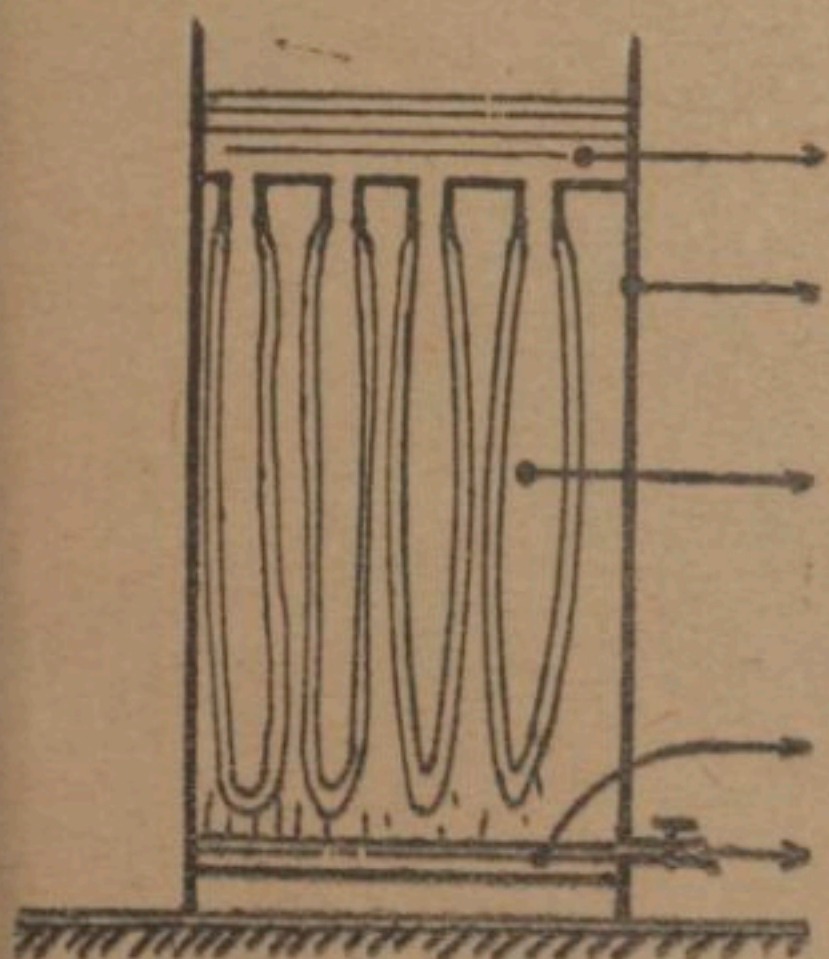
Cứ thắng mãi như vậy cho tới khi không thấy đường đóng lại nữa mới thôi. Cái đường lỏng ấy dùng làm rượu *rum* (rhum)

Lọc đường

Đường lúa đầu sắc trắng trắng, có thể đem bán được rồi. Còn các lúa càng về sau càng vàng càng bẩn, cho nên muốn lọc lại cho thật trắng tinh, thì phải làm như sau này :

Cứ 3 phần đường, hòa vào một phần nước và 100 phần đường thêm nửa phần tiết bò và mấy phần than xương vào, ngào đánh lộn cả lên. Cho vào nồi đun, hớt bọt bỏ đi, Sau lọc (HV 7).

Túi lọc khâu bằng vải, cứ 2 cái lồng làm một Cái trong rộng hơn cái ngoài để cho nó trùng thì lọc mới mau.



HV 7

Thùng lọc đường

Miệng túi dính cả vào lỗ đáy trên một cái thùng gỗ.

Khi đổ nước đường vào thùng, nước đường theo lỗ đáy trên chui vào các túi, bụi bẩn bị giữ lại ở trong túi, còn đường sạch chảy ra ngoài theo vòi sang nồi thắng lại, và đổ cho đường đặc lại theo như trên đã

nói.

Nhưng nước đường nếu không chảy hết được, và nước ấy bắn hơn chỗ đường đã đóng ở trên, cho nên nếu cứ để vậy thì đường bắn. Vậy phải lấy nước đường trắng tốt hoà thật đặc tươi vào để kéo chỗ nước bắn xuống hết.

Sau hết cho đường vào lò xấy khô, còn nước đường thừa tháo ra lại lọc lại để làm lữa sau sấu hơn.



GẦN, XA AI MUỐN :

CỤ NGUYỄN-AN-NHÂN

(Tác-giả các bộ sách « **Y-HỌC TÙNG-THU** » và
« **Y-DƯỢC-ĐẠI-TOÀN** »)

XEM MẠCH - KÊ ĐƠN

Và mua được: Thuốc chén cùng các Thuốc hoàn, tán, tốt nhất, rẻ nhất, thì lại ngay hoặc gửi thư và mandat về:

104 HÀNG GAI HANOI TỨC LÀ « **NHẬT-NAM**
THƯ-QUẢN DƯỢC-PHÒNG » Mời dọn lại
« **TO GẤP HAI HIỆU CŨ** »

MỤC THỨ TƯ KEM

Kem xúc-cù-là

Đặt xoong lên bàn. Lấy xúc-cù-là (chocolat) thái nhỏ độ 200 gr, bỏ vào. Cho thêm ít nước. Đặt lên bếp, đun nhỏ lửa. Quấy cho tan hết. Thêm một lít sữa vào. Đun chín trong 10 phút. Thêm đường vào.

Bắc ra, để nguội vừa vừa, đập 8 cái lòng đỏ trứng gà, đánh vào chỗ sữa xúc-cù-là kia. Lọc. Đổ vào những đĩa thấp. Cho vào lò hoặc nấu cách thủy cho nó đặc lại.

Hết đặc rồi đem ra để nguội.

Nếu có người muốn để lỏng mà ăn, thì đừng nấu cách thủy hay cho vào lò : chỉ đặt qua lên lửa rồi đánh cho các vị nhuyễn với nhau mà thôi.

Thức kem này rất đắt, nhưng cực ngon. Lấy các vị bằng như trên kia đủ được 3 người ăn.

Kem va-ni

Đun sôi 1 l, sữa. Quấy thêm 200 gr đường trắng. Lấy một khúc va-ni thả vào một lúc, vớt ra, để một nơi còn dùng được mấy bận nữa.

Đánh 8 cái lòng đỏ trứng gà, 1 cái lòng trắng, quấy vào sữa. Lọc.

Đoạn đem nấu cách thủy hay cho vào lò như đã nói ở cách làm kem xúc-cù-là ở trên.

Chín rồi, đem ra, lấy đường rắc lên trên.

30) Công-nghe Tung-thu (Zb)day 30 nghe de lam

Lấy cái xẻng con đốt nóng, hơ lên trên cho mặt kem vàng ra.

Nếu có khách đòi kem loãng, thì chỉ việc đảo qua ở trên lửa mà thôi, không cần đun sôi.

Kem va-ni bao giờ cũng ăn nguội.

Kem sữa.

Lấy độ vài ba thìa sữa đặc, hoà vào một nửa nước sôi. Đập vài ba quả trứng gà tươi vào đó. Đánh một hồi lâu cho bọt nổi hết sức lên.

Sau hết đem hấp.

Nếu muốn ngọt, ta có thể pha đường thêm ngay khi hòa sữa.



CẮT THUỐC CHÉN
TỐT NHẤT, RẺ NHẤT
VÌ

BUÔN TẬN GỐC VÀ
BẢO-CHẾ CẦN-THẦN TẠI
NHẬT-NAM DƯỢC-PHÒNG
104 HÀNG-GAI HANOI

MỤC THỨ NĂM NƯỚC HOA QUẢ ÉP

(Sucs de fruits)

Nước này bởi quả ép ra, thường đóng chai để bán cho các nhà làm nước chanh, xi-rô dùng, hoặc cho các nhà tư mua về pha với nước đường uống.

Các nhà làm xi-rô cũng có khi làm lấy mà dùng, và mỗi mùa làm một vài lứa để dành dùng quanh năm. Như vậy rất tiện.

Trong các thứ nước ấy, bao giờ cũng có chất nước, lẫn với các chất khác, như chất chua, chất ngọt, phẩm, dựa v. v. toàn là những chất để lâu không được cả.

Các thứ nước hoa quả hễ để yên, bỏ ngỏ, thì chỉ trong ít lâu là bốc hơi lên thành ủng, rút lại rồi biến ra một thứ nước không thể nào ăn được cả.

Song, nếu ta biết cách hãm cho nó bốc hơi vừa độ thì có thể để được ít lâu, không việc gì. Hãm như vậy thì chỉ cho chất đường ở trong đó biến một phần ra rượu. Nhờ có rượu nên mới có thể để vào chai nút kỹ và để lâu được.

Cách thức làm thứ hoa-quả nào đại khái cũng như nhau cả. Cứ việc ép lấy nước, để vào một chỗ man mát (từ 18° đến 20°) chỉ trong nửa ngày hay một vài ngày, tất thấy rầy lên, thành bọt đùn lên trên mặt như cái nấm.

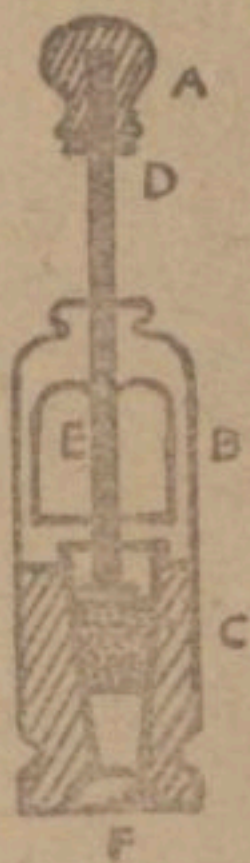
Đề quá, một ít, sức rầy kém dần đi, bột rệp xuống hết. Thế là một phần đường đã thành rượu rồi, đừng đề quá nữa. Đóng ngay vào chai, nút, gấn kỹ lại.

Tuy cách thức chung là như vậy, mà mỗi thứ quả phải làm một cách hơi khác nhau một ít.

Chai lọ đựng nó cần phải đồ đầy, nút kỹ, và để vào nơi mát mẻ. Hoặc muốn chắc chắn hơn nữa thì làm như sau này :

Lấy một cái chảo lớn, đặt lên lò, đồ nước vào.

Nước hoa-quả đã rầy đến độ rồi thì lọc lấy trong, đóng vào chai, nhưng phải đồ voi, cách nút chừng mấy đốt tay, chai thực đầy, và sắc đen. Nút lựa thứ tốt, lược lại vài bận cho sạch. Đóng nút nên dùng máy, hoặc dùng cái bàn đóng nút kiểu vẽ ở HV 8. Đây là kiểu dẫn-dì nhất, và nút đóng kín, và dễ hơn là làm tay nhiều.



HV, 8

Máy đóng
nút chai

Máy này có một cái ống C bằng gỗ cứng, ở phía dưới loe như đầu cái pháo dùng, dũa có lỗ thủng chạy suốt từ đầu ấy tới đầu kia. Lỗ hình thôn thôn, miệng nhỏ ở dưới. Đầu kia ống có bắt một cái nẹp sắt có càng B uốn khum, giữ một cái vòng D đúc sẵn.

Lại có một cái cần tròn, tiện bằng gỗ E, đầu trên có nắm A để cầm vào lòng bàn tay cho dễ.

Khi dùng đến, lựa chai, miệng to hơn miệng lòng ống để kề ngay ở F. Lấy nút (lớn hơn miệng chai) cho vào miệng lòng ống (miệng trên. Đè lên nắm A, ấn nút xuống.

Nút bị ấn, theo lòng ống xuống dần, càng xuống càng bị bóp nhỏ lại cho nên lọt vào miệng lọ rất dễ.

Nút xong, buộc giấy thép, quàng qua nút xuống cổ chai.

Bọc mỗi chai vào một cái túi vải thật chắc, rồi thả cái túi ấy vào chảo nước lạnh trên kia.

Đun từ từ cho nước sôi lên.

Đừng vội cho nước sôi lên mau quá (to lửa) e vỡ chai.

Các túi vải dùng để khi chai nào không chịu, nổ ra, mảnh chai không bắn ra ngoài được.

Nếu có sốt mây đàn thành từng ngăn, mỗi ngăn đặt một chai, thời tiện hơn dùng túi, vì ta có thể nhắc hết chai ra ngay cùng một lúc được.

Nước chỉ để sôi vừa vừa mà thôi. Đun sôi một lúc, rồi rút lửa ra, để nồi và chai nguội dần.

Khi nguội và khô cả rồi, lấy nhựa hay si gấn kỹ miệng chai lại.

Dưới đây có mấy cách lấy nước vài thứ hoa quả để làm thí-dụ.

Nước chanh ép

Lựa giống chanh nhiều nước và lành, bóc vỏ

xanh vỏ trắng cho thực sạch.

Lấy tay sé các múi, nhặt hạt bỏ đi. Còn thịt trộn với rom, đã rửa sạch và phơi khô, gói cả vào một mảnh vải rồi ép lấy nước. Nước ấy đựng vào lon xanh, để yên trong 3, 4 ngày cho tới khi nước chanh không rây lên nữa thì thôi.

Chắt lấy nước trong, lọc vào giấy thấm cho trong.

Cốt nhất phải ép cho mau, vì càng lâu nước chanh càng ngấm vào các vỏ múi, rồi kéo các chất nhựa ra, sau để lâu lắm mới trong được, và lọc cũng rất khó.

Hạt chanh có một chất đắng, nếu còn lẫn, nước chanh cũng sẽ rất đắng. Nhưng nếu làm nhiều, không thể nhặt hạt ra mau được. Vậy cứ để nguyên cả hạt mà ép, quý hồ ép cho mau cho chất đắng không kịp thôi ra là đủ. Sau đem đóng chai và hấp.

Nước dâu ép

Bất cứ dâu tây, dâu ta, hay những quả gì bọng nước tựa như dâu, có thể theo cách này được.

Chỉ việc lấy tay sát nó lên mặt một cái dây như vo gạo vậy. Hứng lấy nước. Để ít lâu cho nó rây lên, rồi đổ vào túi vải (1). Đợi cho chảy hết lại để nguyên túi đó, đổ vào lọc lại lượt nữa

(1) Lọc bằng túi vải có nói rõ cách thức trong mục ((Xi-Rô)) ở quyển này.

cho trong hân.

Nước đào ép

Lựa thứ đào thật ngon và thật chín. Bỏ ra, bỏ hạt đi. Còn thịt đem dã nát, quấy vào một ít nước để cho nó lỏng bông như bùn. Ngâm đó 12 giờ, bọe vải dầy, ép kỹ cho ra kiệt hết nước.

Đổ nước đào ấy vào hũ, lấy giấy tằm ướm, bịt lên. Đặt hũ vào nồi nước nóng (đừng cho sôi). Các chất có thể làm hại tới nước đào sẽ bị nóng chín, sắt lại mà nổi lên. Đem lọc lấy trong. Nếu muốn lọc được mau thì đánh lòng trứng vào.

Làm như vậy nước đào có thể để lâu được, nhưng nên đóng chai, rồi đun cách thủy như đã nói ở trên đầu nghề này, cho được chắc chắn hơn.



TẠI SAO CUỐN « 40 NGHỀ
ÍT VỐN » GẦN HẾT ?
CHỈ VÌ NGƯỜI MÌNH
ĐÃ BIẾT CHUỘNG CÔNG-
NGHỆ, KÌA XEM BIẾT
BAO HÃNG XÀ-PHÒNG...
MỚI MỎ, VỪA RẺ VỪA
TỐT HƠN NGOẠI-QUỐC

MỤC THỨ SÁU HOA QUẢ GIẦM RƯỢU

Bất cứ thứ quả gì, hễ thịt dần dần là có thể giầm rượu được cả, nhưng thường người ta chỉ hay giầm những thứ có nhân, có hạt mà thôi.

Giầm rượu, thì quả thành ra có vị riêng, ăn ngon hơn.

Các hoa quả để giầm, cần phải hái khi sắp chín và lành lặn. Các thứ thịt nát quá nên hái ngay khi thịt còn chắc, vì nếu để chín, khi giầm thịt lại nát thêm, để không được lâu. Hoặc cũng có thứ nát đến nỗi trong khi chế đã ỉu rồi. Vả quả chín giầm rượu thường bao giờ cũng mất ngon.

Vậy các hoa quả cần phải hái cẩn-thận ngay khi sắp chín, lúc thịt còn chắc, và sau khi hái phải gìn giữ đừng cho sây sát hoặc rập nát.

Hoa quả vừa hái xong phải lấy khăn sạch lau cho hết bụi, nếu quả có lông nên dùng bàn chải mà chải.

Lấy kim châm ít lỗ, sâu vào tận lòng, rồi ngâm quả xuống nước thật lạnh.

Ngâm xong, lấy vớt vớt ra, cho cả sang nồi nước sôi, lớn. Hễ thấy tự nó chìm cả, thì đẩy vung lên, rập lửa dần dần đi, nhưng đừng cho nổi nguội hẳn.

Đề âm ỷ như vậy trong mấy giờ, rồi lại dóm lửa dần vào bếp. Hễ thấy quả tự nhiên lại nổi lên, thì quả nào lên đều lấy vớt vớt ngay ra, cho gang chậu nước lạnh. Nếu có quả đợi mãi không

nồi, thì cần phải cho lửa to để đun nó lên.

Hoa quả vừa cho vào nước sôi thì sấm ngay lại, nhưng dần dần màu cũ lại hoàn lại, và sau ngâm nước lạnh cốt cũng để cho màu hoàn lại. Nếu muốn quả vẫn chắc thì nên dùng nước hết sức lạnh, và có thêm ít phèn chua. Như vậy dù chín, thịt vẫn chắc, mà vỏ vẫn giữ được màu tươi.

Ngâm, đun, lâu hay mau phải tùy theo thứ quả thịt cứng hay nát thịt. Nếu làm quen thì tự khắc biết.

Nếu nước trong nồi chưa đủ nóng, thì quả bỏ vào mất hết hương-vị. vì bị nước ngấm sũng vào. Còn nước nóng đúng độ, không thể ngấm được, chỉ làm chín lượt ngoài thôi nên hương-vị vẫn còn.

Hoa quả làm như trên xong rồi, hễ đã nguội hẳn hết thì vớt ra, để lên lượt vải mỏng cho khô để đợi giấm rượu.

Hoa quả giấm rượu, nên để vào lọ miệng đủ to, để bỏ vào lấy ra cho dễ, vì miệng lọ càng to bao nhiêu, nút càng khó kín bấy nhiêu.

Bây giờ mới đến cách giấm rượu :

Rượu nên pha sẵn như sau này : cứ mỗi lít rượu 54 - 60° thì dùng độ 125 - 185 gr, đường. Đường nên hoà vào ít nước rồi trộn với rượu. Đường rượu cần phải lọc thật trong. Số đường và rượu tùy ý da dẻ và tùy từng thứ quả.

Hoa-quả khi nguội hẳn rồi, cứ để cả vỏ mà

xếp vào lọ, đoạn đồ rượu đường lên cho ngập hết. Đậy nắp lại, để yên đó một vài tháng cho ngấm. Nút phải thật kín.

Giấm như vậy thì khi ăn, quả nhiều ngọt mà ít rượu, nhiều người rất ưa, và trông quả như vẫn tươi vậy.

Hoa quả giấm rượu như vậy có thể để được một vài năm.

Dưới đây có mấy thí-dụ thực-dụng cho dễ hiểu :

Cam giấm rượu

Lựa giống tốt, quả lành, bóc hết vỏ vàng vỏ trắng đi, lấy kim châm rồi ngâm nước lạnh. Sau thả vào nước sôi rồi lại ngâm lạnh như trên đã nói rõ. Vớt ra đặt vào một cái nồi. Hoà đường vào nước đun lên rồi đổ trùn lên cam.

Đề 1 ngày 1 đêm vớt ra đun lại nước đường rồi lại thả cam vào đun sôi lên.

Đun 3 lần như vậy rồi để khô bỏ vào lọ.

Còn nước đường cũng đun sôi lên một lúc, để nguội hẳn, pha thêm rượu 66° vào. Quấy cho đều hết, lọc lấy trong, đổ vào lọ cho ngập hết cam.

Sau đóng lọ, lại thật kín.

Dưa giấm rượu

Dưa bở, dưa hồng, v. v. gọt hết vỏ cứng, còn thịt, cắt ra, thả vào nồi nước lạnh có vắt sẵn một tí nước chanh.

Đặt nồi lên, đun cho sôi độ vài ba dạo, rồi cứ để âm ỉm trong một giờ.

Vắt chanh vào nồi nước lạnh khác. Vớt dừa ra, thả vào nồi nước lạnh, rồi nấu với nước đường cho tới khi mềm mềm. Sau vắt ra, để chảy hết nước, xếp vào chậu. Đun sôi đường lên. Cứ để sôi như vậy mà đổ trùn lên dừa.

Đề 24 giờ rồi xếp vào lọ.

Còn chỗ nước đường kia hòa lẫn thêm rượu, lọc rồi đổ vào lọ.

Muốn ngon hơn nữa thì khi nước đường còn ở ngoài, ta lấy ít đinh-hương, hồi, quế, bọc vào cái vải thả vào cho có hương thơm.

Đào giấm rượu

Lựa giống tốt, hái ngay từ lúc sắp chín, lấy khăn lau cho sạch hết lông, lau khéo đừng cho trầy vỏ. Lấy kim lớn châm ít lỗ vào tận đến hạt. Châm xong quả nào thả ngay quả ấy vào nước lạnh.

Trong khi ấy, trên bếp sẵn một nồi nước lớn. Đường cũng hòa sẵn vào nồi rồi. Nước đường ấy lọc trong rồi bắc lên đun sôi.

Lúc nước đường đang sôi, thả đào vào. Lấy vớt sẽ chìm nó xuống, đừng cho nổi. Hễ thấy nó tự nhiên chìm rồi thì bỏ vớt đi.

Đun cho tới khi vớt một quả lên, sẽ ấn ngón tay, thấy mềm thì thôi, vớt từng quả cho khéo và sẽ để lên một mảnh lượt căng thẳng cho khô. Sau xếp vào chậu. Còn nước đường, đánh lòng trắng trứng vào rồi lọc cho trong. Đun lại cho

40 Công-nghe Tung-thu (Zb) dạy 30 nghe de làm

nước đường đặc vừa độ, rồi cứ để sôi mà đồ trùn lên đào. Nước đường sôi phải ngập hết đào mới tốt.

Đề yên trong 1 ngày 1 đêm, vớt ra, xếp vào lọ, cho lên gần đến miệng, Đứng lên.

Chỗ nước đường còn thừa nếu bắn, phải lọc lại, đun lượt nữa cho vừa độ rồi để nguội, hòa với 2 phần rượu 56°. Lọc lại đồ vào lọ.

Đậy nút lọ lại. Để 15 ngày sẽ ăn.

Mận giấm rượu

Lựa giống tím hay trắng, rồi làm như giấm đào vậy, nhưng cần phải nướng nhẹ tay, và phải coi nom luôn, nhất là lúc đun vì mận không dẫn thịt như đào, dễ nát lắm.

Mơ giấm rượu

Cách giấm cũng như đào.

**SÁCH GÂY NƠI-GIỐNG VÀ AI-TÌNH LÀ CUỐN :
NAM-NỮ BÍ-MẬT CHỈ-NAM**

(Gần hết, sắp phải in lần thứ ba)

Sách này dạy cách hôn-nhân vệ-sinh của trai gái, có nhiều hình vẽ lại có cả các bài thuốc để dùng và chữa các bệnh như Dương-mai ; lậu, Di-tinh, bổ-thận, Điều-kinh, bạch-đái, an-thai, Dưỡng-thai, cầu-tự v v. Giá 0p20 (ở xa thêm cước 0p20) – gửi lĩnh-hóa trao-ngân là 0p65. Thư và mandat đề cho nhà xuất-bản như vậy :

Nhật-Nam Thư-Quán 104 Hàng Gai Hanoi

MỤC THỦ BẦY

XI-RÔ

(Sirops)

Xi-rô là những thứ nước đường thơm, thường có mùi các quả cây, khi pha uống phải pha nước thêm cho loãng.

Xi-rô có hai hạng : hạng đơn và hạng hợp.

Xi-rô đơn chỉ là nước đường thẳng lên mà thôi. Còn **Xi-rô hợp** tức là xi-rô đơn có pha thêm các hương thơm vào.

Xi-rô dùng để uống với nước lã hoặc pha thêm nước chanh để làm nước chanh, hoặc pha vào rượu cùng các vị thơm để làm rượu mùi.

Trong mấy nghề đó, xi-rô là chất cốt-yếu vậy.

Nước đường

Nước đường (1) (xi-rô-đơn) là nước có hòa với đường. Người ta thường lấy :

Đường	2 phần
Nước	1 phần

Đó là số trung-bình. Ta có thể đa giảm tùy theo cái công-dụng của thứ xi-rô mình chế.

Thí-dụ : nếu để làm xi-rô đơn thì 2 số ấy chỉ nên sẽ xích một ít mà thôi, vì nhiều đường quá, chỗ đường thừa sau sẽ đóng lại ; mà nhiều nước quá, xi-rô không thể để lâu được.

Nếu không dùng nước để pha mà dùng các

(1) Xem thêm "PHẦN-PHỤ" ở cuối quyển này.

nước hoa quả chua thì cứ một kilô nước chua ấy phải 75° gr. đường.

Lại như nếu làm rượu mùi, thì cứ 1 kilô rượu phải có 1 kilô 624 đường.

Để làm nước chanh thì lấy :

Đường	38 kilô
Nước tốt	30 lít

Như vậy thành 50 lít xi-rô

Đường và nước hoặc chỉ việc hòa lẫn với nhau, hoặc phải đem thắng lên. Nhưng thường ai cũng thắng, vì xi-rô thắng bao giờ cũng tốt hơn xi-rô hòa không.

Cách thức thắng như sau này :

Trước hết, nếu đường bánh thì phải đem đập nhỏ, bỏ vào chảo đồng hoặc nồi đồng. Đặt lên bếp. Đùng đốt lửa vơi. Lấy 12 lít nước trời vào, quấy lên một hồi. Dóm lửa lên nấu cho tan hết.

Ngay lúc ấy đổ vào hồi 6 lít nước, trong đánh lẫn 2 cái lòng trắng trứng. Quấy lên.

Hễ thấy bọt lên thì còn bao nhiêu nước phải thêm vào cho đủ số.

Lòng trắng trứng bị nóng sẽ chín lại thành ra bọt, kéo các bụi bẩn lên theo. Lấy môi thùng hút cả ra.

Còn nước đường thì cứ đun mãi, hoặc muốn kỹ hơn thì đem đổ vào túi vải mau sợi, lọc rồi đun lại.

Lúc này cần phải đun cho sôi mạnh cho mau

chín vì để lâu trên lửa, nước đường sẽ vàng dần trông không đẹp.

Đun mãi cho tới khi đường đang sôi, lấy ra một ít thử ống nổi Baumé (1) thấy đúng 31 độ, mà để nguội thấy lên 35 độ ấy là được rồi.

Lại còn cách thắng khác một ít, là lấy :

Đường đập nhỏ

Nước

Lòng trắng trứng

Cả 3 thứ ấy cùng hòa vào một lúc, rồi đun lên trong 15 phút, gạt bỏ bọt trứng bắn đi, và hễ chín đến độ rồi sẽ đem lọc lại.

Lọc bằng túi vải mau sợi. Túi này khâu hình cái chóp, (dưới nhỏ trên to). HV 9



HV 9

Túi lọc

Miệng túi có móc, để móc lên một cái giá gỗ có 3 chân xoạc ra. Dưới túi để chậu hứng.

Đổ nước đường vào túi, nước đường sẽ chui qua lượt vải mà chảy xuống chậu. Còn cặn bẩn sẽ ở lại cả trên.

Xi-rô làm nước chanh không nên đánh bằng lòng trứng. Chỉ nên mua hạng thực tốt rồi lọc mà thôi.

Còn nếu muốn pha thêm các a-xít chua vào (thí-dụ để làm nước chanh) thì lúc lọc túi, các

(1. Xem ỐNG NỔI ở phần phụ.

a-xít ngbiền nhỏ hòa sẵn nước rồi bỏ ngay vào túi. Thường cứ mỗi lít nước đường người ta hay lấy :

A-xít nho	8 gr,
A-xít chanh	4 ~
Nước nóng	15 gr,

Đó là số trung-bình, còn muốn chua nhiều, chua ít tùy ý da dấm.

Dùng a-xít chanh, vị chua rất ngon, dùng a-xít nho vị chua chát. Nhưng xi-rô có a-xít chanh không để được lâu, nên nếu muốn bỏ a-xít chanh thì số a-xít nho phải tăng lên 2 gr, mỗi lít, nghĩa là cứ 1 lít xi-rô phải dùng độ 10 gr.

Các thứ đường dùng cũng nên lựa kỹ, nên dùng thứ thực tốt, bằng không, đường càng xấu, lọc càng tốn lòng trắng trứng. Vả đường bột bao giờ cũng tốt và rẻ hơn đường kết tinh, vì đường kết tinh bao giờ cũng có nước lẫn ở trong.

Các hạng xi-rô xấu, rẻ tiền, nhiều khi phải dùng đường xấu. Như vậy cần phải lọc lại rất công phụ.

Xi-rô chế xong đem đổ vào hũ nút kín. Nút nên bọc vải. Nếu không có chua, xi-rô còn có thể để lâu được, còn có pha chua thì nên dùng ngay.

Xi-rô hợp

Xi-rô đơn chỉ là nước đường, còn xi-rô hợp mới thực là thứ đem bán cho thiên-hạ dùng, vì chính nó mới có đủ các vị, chua, thơm, ngọt.

Hai cách chế thông-dụng nhất : một là cách dùng các thứ nước hoa-quả cất, hoặc rượu ngâm hoa-quả, hay tinh rượu thơm, và dầu thơm (1) hai là cách ép các quả lấy nước, trộn thêm vào nước đường.

Cách thứ nhất rất dân-dị, sẽ nói trong nghề làm « Nước chanh » trong quyển này

Còn cách thứ hai như sau này :

Xi-rô cam

Lựa lấy những quả cam thật lạnh lặn và vừa chín. Bóc lấy vỏ để riêng, ngâm nước mà cất hoặc ngâm rượu dùng để pha xi-rô lấy thơm.

Còn ruột ở trong, bóc sạch hết các màng bọc rồi lấy hạt bỏ ra, ép lấy nước cam. Hứng vào một cái dây lụa nhỏ. Dưới dây để cái liễn. Hết nước chảy hết rồi, đổ nước cam ở liễn vào nồi. Cứ 1 kilô nước cam nấu lẫn với 2 kilô đường và nước như trên đã nói rõ. Muốn dùng ngay chỗ vỏ cam kia, thì khi bóc ra rồi, đem băm nát, bỏ vào túi vải sạch và ướ't

Khi nước đường sôi rồi, đổ vào túi có sẵn vỏ cam đó mà lọc, thì xi-rô chảy ra vừa thơm vừa trong.

Để xi-rô gần nguội lạnh sẽ đóng vào chai.

(1) Cách chế các chất thơm này có nói trong quyển 40
NGHỀ ÍT VỐN, HANOI NHAT-NAM THU-QUAN xuất-bản,
bán gần hết

Xi-rô chanh

Cũng làm như xi-rô chanh. Nhưng vì chanh chua hơn nhiều nên số nước phải lấy bằng số đường.

Xi-rô táo ta

Táo, bỏ cuống và hạt, rồi đập rập 250 phần
Nước sôi 1500 phần Đường 2 phần

Ngâm táo vào nước trong 15 giờ, bỏ vào vải sạch, vắt hoặc ép lấy nước. Hòa đường vào, rồi đun. Sau đem lọc.

Xi-rô lựu

Nước lựu ép 1 phần Đường trắng 2 phần

Nấu như thường cho tan hết thì thôi. Sau lọc

Xi-rô dâu ta

Quả dâu, chưa chín hẳn 1 phần

Đường trắng 1 phần

Cứ việc trộn lẫn với nhau, đổ vào nồi có tráng men mà đun từ từ. Bị nóng, dâu chảy nước ra, ngấm vào đường.

Sau hết đổ vào cái dây sạch, có chậu hứng ở dưới.

Xi-rô này không cần lọc cũng trong.

Xi-rô rượu mía

Rượu Rhum 60°, 1 lít Nước đường đặc 1 lít

Đun nước đường lên, lúc âm ỉ, hòa các dầu thơm) dầu chanh, quế, đinh-hương) vào rượu rhum rồi quấy thêm vào. Lọc lại, đóng vào hũ.

MỤC THỨ TÁM NƯỚC ĐÁ

Nước đá dùng để uống trong các mùa viêm-nhiệt, hoặc để ướp các đồ ăn cho khỏi thiu v. v.,

Chế nước đá có hai phép khác hẳn nhau. Một phép gọi là phép hóa-học dùng thuốc trộn lẫn với nhau cho thành lạnh. Một phép dùng máy hút chất lỏng bay lên để sinh lạnh.

CHẾ THEO PHÉP HÓA-HỌC

Có lẫn chất hóa-học hễ hòa lẫn vào nước hoặc hòa lẫn với nhau thì tự nhiên lạnh toát đi. Nếu ta dùng một hộp nước lã vào chỗ nước ấy, thì nước trong hộp cũng sẽ lạnh theo. Nếu cứ pha mãi thuốc như vậy thì nước trong hộp có thể lạnh quá mà đặc lại thành nước đá được.

Muốn biết thuốc nào lạnh nhiều, thuốc nào lạnh ít thì ta cân bằng nhau, rồi lấy hàn-thử-biểu xem, thứ nào nhiệt độ xuống nhiều hơn, thì thứ ấy lạnh hơn cả.

Thí-dụ ;

1 phần *nitrate d'ammoniaque*

1 ph, nước

hòa lẫn nhau thì nhiệt-độ sụt hẳn mất 25°

3 ph, *nitrate de soude*

4 ph, nước

nhiệt độ sụt 18°

1 ph, *sulfocyanure de potasse*

1 ph, nước

48 Công-nghệ Tung-thu (Zb) day 30 nghe de lam

nhiệt-độ xút mất 39°

8 ph. sulfate de soude

5 ph. acide chlohydrique đặc

nhiệt-độ xuống mất 27°

3 ph. sulfate de soude

2 ph. acide nitrique loãng

nhiệt-độ mất 20°

5 ph. phosphate de soude

3 ph. nitrate d'ammoniaque

4 ph. acide nitrique loãng

nhiệt-độ rút xuống 4°

3 ph. phosphate de soude

2 ph. nitrate d'ammoniaque

4 ph. các thứ acide pha loãng

nhiệt-độ xuống 10°

1 ph. carbonate de soude kết tinh

1 ph. nitrate d'ammoniaque

và rất ít nước

nhiệt-độ kém đi 17°

1 ph. nitrate de soude

4 ph. nước

nhiệt-độ xút mất 11°

1 ph. chlorhydrate d'ammoniaque

1 ph. tiêu-thạch

1 ph, nước

nhiệt-độ xút mất 24°

143 ph, chlorure de calcium kết tinh

100 ph, nước

nhiệt-độ xút xuống được 49°

v. v. . . v. v. . .

Những thứ thuốc làm lạnh như vậy rất nhiều.

Nếu muốn cho một chai rượu hoặc một thứ nước uống gì lạnh như ướp nước đá, thì đổ các vị ấy vào bình thủy-tinh.

Lấy các thuốc đã nói, đổ vào một cái chậu sành hẹp mà cao, rồi dùng bình vào mà khỏa đi khỏa lại cho tới khi lạnh vừa ý thì thôi, đem ra rửa ngoài bình, rồi rót các vị ở trong bình ra. Nếu muốn làm nước đá, bình phải đổ nước, mà phải thay thuốc mới cho tới khi nước trong bình đặc thì thôi.

Dưới đây có mấy cách chế nước đá theo cách đã nói trên để làm thí-dụ :

Cách Boutigny Dumeillet

Đồ phải dùng có đủ như sau này :

1.) Một cái hộp gỗ dài 360 mm, rộng 81 mm, cao 162 mm. Đó là lòng trong, còn ngoài thì dày tùy ý,

2.) Hai cái hộp sắt tây giống nhau và bằng nhau. Mỗi cái dài 330 mm, rộng 15 mm, cao 176 mm,

Hộp gỗ cốt dùng để chứa thuốc làm lạnh. Hộp sắt đổ nước để thành nước đá, và sẽ lồng cả vào hộp gỗ.

Thuốc lạnh chế như sau này :

Lấy 1 k, 50° thứ lưu-toan đặc độ 40°¹ đổ vào hộp gỗ.

Đổ xong hòa 2 k. phác tiêu tán thực nhỏ vào.

Lấy đũa quấy lên một hồi, rồi đổ nước sạch vào 2 hộp sắt bỏ ngâm vào thùng.

Hộp sắt phải để cách nhau và đừng vào gỗ, vì cần phải cho thuốc lạnh lưu-thông được dễ dàng.

Nếu lúc đầu và lúc này ta dùng hàn-thử-biểu vào xem thì thấy nhiệt độ ít ra cũng sụt xuống mất 13°.

Đợi bao giờ thấy nước trong hộp sắt và thuốc lạnh không bên nào lạnh hơn bên nào nữa, nghĩa là cùng chung một nhiệt-độ thì thôi, kéo 2 thùng sắt ra, đổ thuốc lạnh ra ngoài, pha lượt thuốc mới đổ vào, rồi lại lồng 2 hộp sắt kia vào

Nếu trời lạnh thì đến lượt thứ nhì, nước trong hộp sắt sẽ đặc dần lại, mà thành nước đá, nếu trời nóng thì chỉ thấy có tinh nước đá hiện lên mà thôi, nên lại phải làm tới lượt thứ ba.

Nhưng dù thế nào, nước cũng không đặc chắc lại được, bao giờ ở thành hộp sắt, tinh nước đá bám nhiều, nếu để yên thì sức lạnh không vào được trong, phải lấy tay gỗ và nén vào nhau cho nước lỏng đặc lại.

Cứ mỗi hộp sắt làm được độ 710-750 gr. nước đá.

Muốn đỡ tổn thuốc thì nên dùng nước lạnh sẵn và làm vào nơi càng mát càng tốt.

Nếu ta dùng thứ thuốc lạnh trên kia thì mau được, nhưng vì nó có át-sít dùng rất nguy-hiểm, và thuốc dùng xong rồi khó lấy lại được.

Vậy ta nên dùng nitrate d'ammoniaque thời hơn. Chất này mua nhiều rất rẻ, khi chế xong bao nhiêu nước thừa đều cho cả vào nồi đun cho cạn đến 30% hoặc hơn, rồi để nguội thì tức khắc nitrate d'ammoniaque sẽ kết lại, chỉ việc đổ vào giá, dưới kê cái chậu, lấy tinh nitrate. Còn nước thừa để lại chuyển sau sẽ rồn với lượt nước mới mà đun lại.

Chỗ nitrate d'ammoniaque ở trong, để chảy hết nước lại đem dùng

Nếu không đánh rơi, đánh đổ, số nitrate có thể dùng được mãi mãi. Như vậy chỉ tốn lần đầu, và sau chỉ tốn than củi đun để lấy lại mà thôi.

Dùng nitrate d'ammoniaque thì cứ độ 6-7 kilô sẽ được 1 kg. nước đá.

Các cách khác

Cách này chế nước đá theo lối Hóa-học và cũng giống như cách nói ở trên.

Duy chỉ khác là trong thùng nước có cái quấy để nước mau đặc, và thuốc lạnh thì hoặc là nitrate

với chlorhydrate d'ammoniaque và nước, hoặc phác-tieu và a-xít hàn.

CHẾ BẰNG MÁY

Ai cũng biết rằng khi mình có mẩu-hôi, ra đứng ở đầu ngọn gió thì thấy lạnh, hơn là không mẩu-hôi. Đó là vì mẩu-hôi bay đi mà thành lạnh. Các chất nước dễ bay, nếu ta để ngỏ cho nó bay đi thì càng bay mạnh bao nhiêu, ta mớ ở ngỏ càng thấy lạnh bấy nhiêu.

Chính người ta lợi-dụng sức lạnh do các chất lỏng bay lên mà nghĩ ra các máy chế nước hiện dùng ngày nay.

Mỗi thứ máy dùng một chất lỏng riêng. Ở chất lỏng này là chất khí bị ép thành lỏng bay lên rất mau và rất lạnh.

Các máy nhỏ chạy bằng ammoniac (1) lỏng các máy lớn bằng gaz sulfureux (2) gaz carbonique (3), chlorure de méthyle.

Các thứ máy này nhà chế-tạo đã rõ cách thức dùng ra làm sao, ở đây chỉ nói qua một kiểu máy để cho ta dễ hiểu mà thôi, vì các thứ máy đều chế theo một nguyên tắc như nhau cả.

Chế nước đá bằng máy hút

Về lối này, người ta làm nước đá một phần bay nhanh lên cho phần kia đóng đặc lại.

(1) Khí nước đái-quỷ

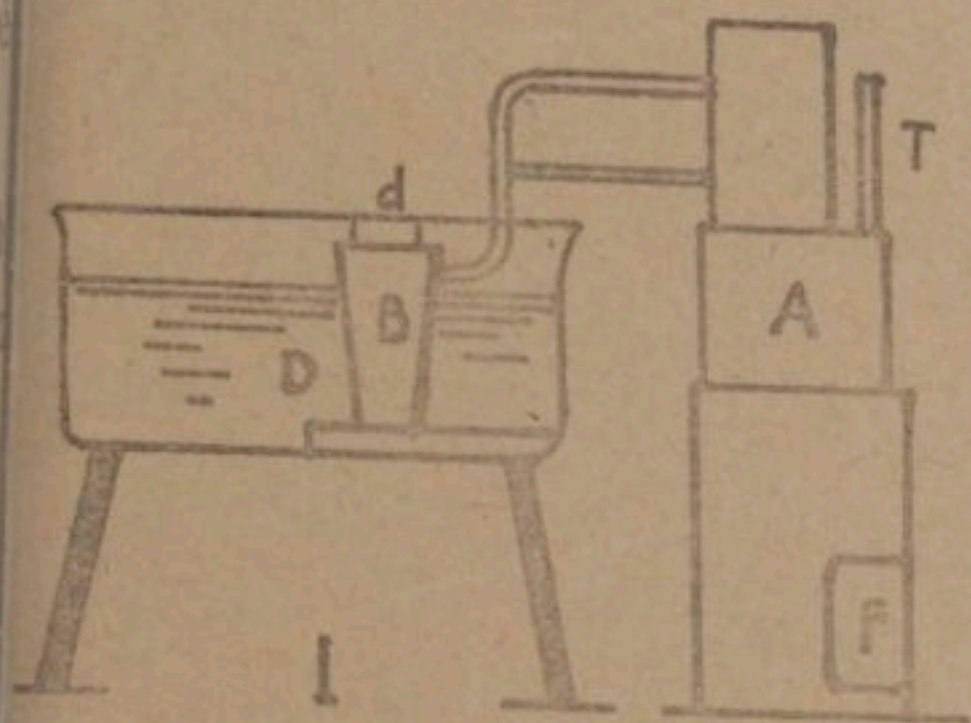
(2) Khí lưu-hoàng đốt

(3) Tháo khí

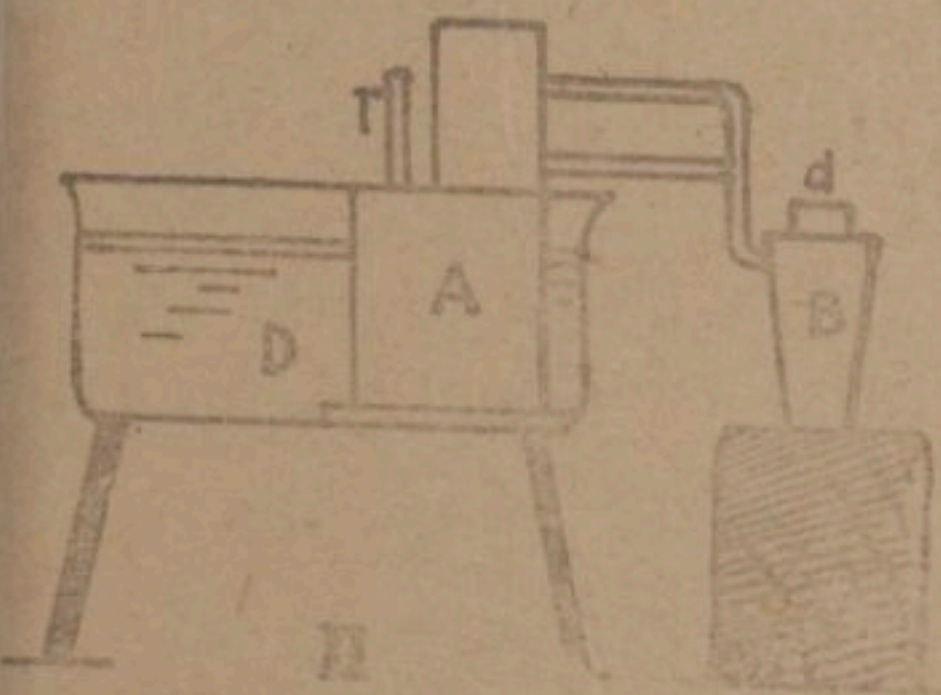
Như kiểu dùng trong nhà, chế một vài bình nước đá, thì chỉ có một cái bơm hút ra. Vòi bơm lắp vào cái bình thủy tinh dày, trong đựng nước sau thành nước đá). Khi bơm thì nước tự nhiên sôi lên mà lạnh toát đi. Hơi nước bị hút lên đều bay vào một hộp acide sulfurique đặc. A-xít giữ lấy hơi nước không cho lộn về bình được nữa.

Chỉ bơm độ 15 phút là được một bình nước đá. Máy này hề thấy a-xít loãng đến 50° thì thôi, phải thay a-xít đặc vào, thời nước mới có thể đặc lại được.

Nồi nấu nước đá Carré



Hơi nước đá-quỷ là một chất dễ làm cho thành lỏng và cũng dễ bay, dễ sinh lạnh.



Nồi chế nước đá kiểu F Carré (HV 10) có hai cái hộp sắt dày A và B, có ống E và E' thông sang nhau. Thùng A là nồi đựng nước-đá-quỷ thật đặc, có hàn-thử-biểu T cắm vào, để xem nhiệt độ.

Thùng B có 2 hai

HV 10

Nồi nấu nước đá kiểu B F Carré

lòng rất kín, quăng dĩa rộng để lọt một cái hộp D vào. Hộp này đựng nước để thành nước đá.

Ngoài ra lại còn một thùng nước D và một cái lò F.

Cách dùng như sau này :

Đổ nước sạch vào hộp D, lồng hộp D vào lòng hộp B.

Bên hộp A đã sẵn có nước-đái-quỷ. Hộp A đặt lên lò F, hộp B đặt vào thùng D.

Nước-đái-quỷ bị nóng bay lên, sang hộp B thì đọng lại thành lỏng. Khi hàn thử-biểu chỉ 130° thì là bao nhiêu hơi nước-đái-quỷ đã sang bên thùng B cả rồi.

Bấy giờ, quay các hộp lại, nhưng A vào thùng nước, đặt B lên cái giá.

Nước thừa ở trong nồi A ngội đi thì hơi nước-đái-quỷ bay lên, lại rút cả về nồi A như cũ.

Thế là nước trong hộp D lạnh toát đi.

Lại xoay nồi lại, nghĩa là cho hộp B sang chậu D và nồi A đặt lên lò. Hơi nước-đái-quỷ bị nóng lại sang hộp A, lúc đổi hộp, nồi A lạnh hơi lại về. Cứ làm như vậy mấy bận thì nước trong hộp D sẽ đặc lại, chỉ việc róc ra là thành một thỏi nước đá.

Máy này chỉ chế được ít và ngoài than để đốt lò ra còn không tốn gì nữa. Vả trừ khi máy hờ hơi, nước đái-quỷ bay ra mất thì phải thay, còn máy kín có thể dùng được mãi mãi.

Có lắm kiểu chạy được luôn, một ngày chế

ngày chế tới hàng nghìn cân nước đá.

Nước-đái-quỷ có tính ăn được đồng, nên nhất thiết các bộ-phận trong nồi Carré đều phải làm bằng sắt cả. Vả hơi nước-đái-quỷ bay lên nhiều, nếu vỏ không dày, nồi sẽ bị phàn nổ vỡ rất nguy-hiểm.

Các kiểu máy lớn

Các kiểu máy lớn chạy bằng khí-lưu-hoàng (1), thán-khí, chlorure de méthylène....

Đại khái máy nào cũng có 1 bộ-phận chứa các chất lỏng trên kia, một bộ ống chạy từ đó sang một cái thùng rộng đựng nước chlorure de magnésium, quấn mấy vòng (hoặc xòe ra như răng lược) mà về một cái máy bơm hút, rồi thông về bộ-phận chứa trên kia.

Các chất lỏng lúc đầu còn ở bên thùng nước chlorure de magnésium. Khi máy bơm chạy, hơi nó bị hút bốc lên rồi sang bên bộ-phận chứa, bị ép đọng lại. Đọng lại thành lỏng rồi lại bị máy tống về thùng chlorure de magnésium.

Thùng này cứ lạnh dần mãi. Trong thùng đã để sẵn những hộp nước sạch. Nước cảm sức lạnh ở nước chlorure de magnésium mà đặc lại. Mỗi hộp được một cây nước đá.

Nước trong hộp đặc, mà nước ở ngoài vẫn lỏng là vì nước ngoài có pha chlorure de magnésium nên lạnh tới độ đó vẫn lỏng.

Thùng nước cũng có máy quạt, quấy cho nước lưu-thông, để chia sức lạnh đi đều các nơi.

(1) Gaz sulfureux. Thứ này không tốt, vì sau có thể ăn mòn được chất kim-khí trong máy.

MỤC THỨ CHÍN

XI-CẦU, KEM NƯỚC ĐÁ

Làm xi-cầu, hay kem, nước đá, hoặc ướp các đồ ăn uống gì cho lạnh cũng vậy, nếu có đồ dùng để làm nước đá thì cực tiện. Như vậy chỉ phải lấy các vị thay cho nước mà thôi. Nhưng vì các vị đó có đường, có sữa v.v... cần phải lạnh lắm mới đông lại đợc.

Nếu muốn dẫn-dị hơn thì dùng các thứ thuốc lạnh, đổ vào cối quay kem, tức là bộ thùng ta thường thấy dùng để làm xi-cầu, có nắp, có răng bánh xe và có tay quay để quay đưng, tiện và đỡ mỏi hơn là quay nằm.

Các vị ướp lạnh đã nói rõ ở trên mục “Nước Đá”.

Nếu có nước đá sẵn, làm xi-cầu và kem lại càng tiện-lợi hơn nữa.

Có lắm chất hễ đánh với đá thì lạnh toát đi, như muối, v. v. . . Cũng có lắm chất có thể làm lạnh hơn muối, nhưng hay dùng muối, là vì nó rẻ tiền hơn cả, dùng xong tháo nước muối bỏ đi. Còn các chất khác đắt hơn muối nhiều, nhưng lạnh hơn và có thứ có thể lấy lại đợc. Thí dụ : mỗi khi làm xong, đem tháo nước thừa vào cái bể phơi nắng cạn thì thuốc cạn lại, hoặc để vào một chỗ. khi nhiều sẽ đem đun lên cho thuốc cạn lại.

Cối quay xi-cầu, có một cái thùng bằng gỗ ở

ngoài cùng, trong lồng một cái hộp kẽm, dũa để trống cho nước đá và muối đen.

Hộp kẽm chứa các vị để rồi uống, có nắp đậy. Nếu quay kem thì hộp đó thêm một bộ-phận có răng ốc truyền ra ngoài tay quay. Hễ quay cái tay ấy thì tức khắc hộp cũng quay tít đi.

Muốn cho khí lạnh khỏi ra, trên mặt nước đá có một quận vải để dè lên, đậy kín lại.

Nước đá và muối lèn vào thùng gỗ rồi, các vị để chế cho vào cối rồi, chỉ việc đậy lại rồi quay mãi cho tới khi thành đặc sệt lại thì thôi.

Nếu nước đá và muối đã gần tan hết rồi thì chỉ việc thêm vào cho tới khi thành.

Lúc thành rồi mới thôi quay, nếu quay mà nghỉ luôn sẽ tổn đá, mà kem, xi-cầu không ngon.

Muốn làm xi-cầu thì cứ 1 lít nước lã phải 4 lạng đường tốt, thắng lên, lọc và để nguội. Muốn thơm mùi gì thì lấy thứ hương ấy quấy vào rồi đổ vào khuôn mà quay.

Các vị thơm này có nhiều thứ, như muốn cho ra mùi chuối thì dùng *acétate de butyle* (1), thơm như dứa thì cho *formiate d'amyle*, thơm như chanh, cam, v. v. dùng dầu chanh, cam, hoặc vỏ chanh, vỏ cam ngâm vào rượu. Nếu muốn ra mùi Súc-cù-là (chocolat) thì lấy *ca-cao*, mà ra mùi cà-phê thì pha nước cà-phê ngay từ trước v. v. .

Các vị thơm ấy đều có bán cả.

Còn làm kem thì cũng tựa như vậy, nhưng theo

(1) Muốn ngát hơn thì dùng *acétate d'amyle*,

các bài làm kem thường. Nếu có va-ni thì gọi là kem va-ni, có ca-cao thì gọi là kem sùc-cù-là, v.v.

Kem hay xi-cầu la có thể dùng các hoa-quả ngọt, thơm ép nước cho vào được.



AI MUỐN TỰ MÌNH HỌC LẤY CÓ THÈ TRỞ NÊN THẦY THUỐC TRỨ-DANH

THỜI PHẢI HỌC THEO CÁC SÁCH THUỐC
VIẾT BẰNG QUỐC-NGŨ :

- 1) Y-DƯỢC ĐẠI-TOÀN mỗi cuốn 0p50
- 2) Y-HỌC TÙNG-THU mỗi cuốn 0p50
- 3) SÁCH THUỐC KINH-NGHIỆM mỗi cuốn 0p50

Các sách đó dạy đủ lối : **Xem-mạch, Kê đơn** ;
(Có cả chữ Tàu) bốc thuốc, cho khắp mọi người.
Thật là những cuốn sách ai cũng phải dùng làm
gia-bảo.

Mua buôn có trừ hoa hồng 20%, mua lẻ cuốn
đầu thêm cước 0p20, từ cuốn nhì 0p06. Thơ và
mandat chỉ đề cho nhà xuất-bản như vậy :

Nhật-Nam Thư-Quán 104 Hàng Gai Hanoi

MỤC THỨ MƯỜI CẮT RƯỢU MÙI

Rượu mùi là một thứ rượu uống có vị thơm và vị ngọt. Hạng này đây phải cắt rượu có ngâm lẫn các vị, thơm, rồi sau hoà với nước đường.

Cắt như vậy chính là cắt lấy tinh rượu thơm nói ở trong quyển “ 40 NGHỀ ÍT VỐN ” từ trang 142, còn cách thức và các đồ dùng cũng nói kỹ ở trong quyển ấy từ trang 108 trích và sửa đổi thêm như sau này cho hợp với rượu (1).

Cắt được rồi mới cho nước đường lẫn vào và nhuộm cho nó có màu, hoặc để nguyên trắng tùy ý.

Cắt tinh rượu-thơm

Nồi cắt dầu có rất nhiều kiểu, đây chỉ nói có 2 kiểu thông-dụng nhất và tiện nhất mà thôi.

Kiểu thứ nhất đun bằng than củi, nghĩa là nồi đặt ngay lên lò, bếp.

Bộ nồi này có một cái nồi A gò bằng đồng, có thứ hình tròn để dựng đứng hoặc để nằm, có thứ dưới to trên nhỏ (tốt hơn). Kiểu vẽ ở đây là kiểu đáy to miệng nhỏ. (HV 11)

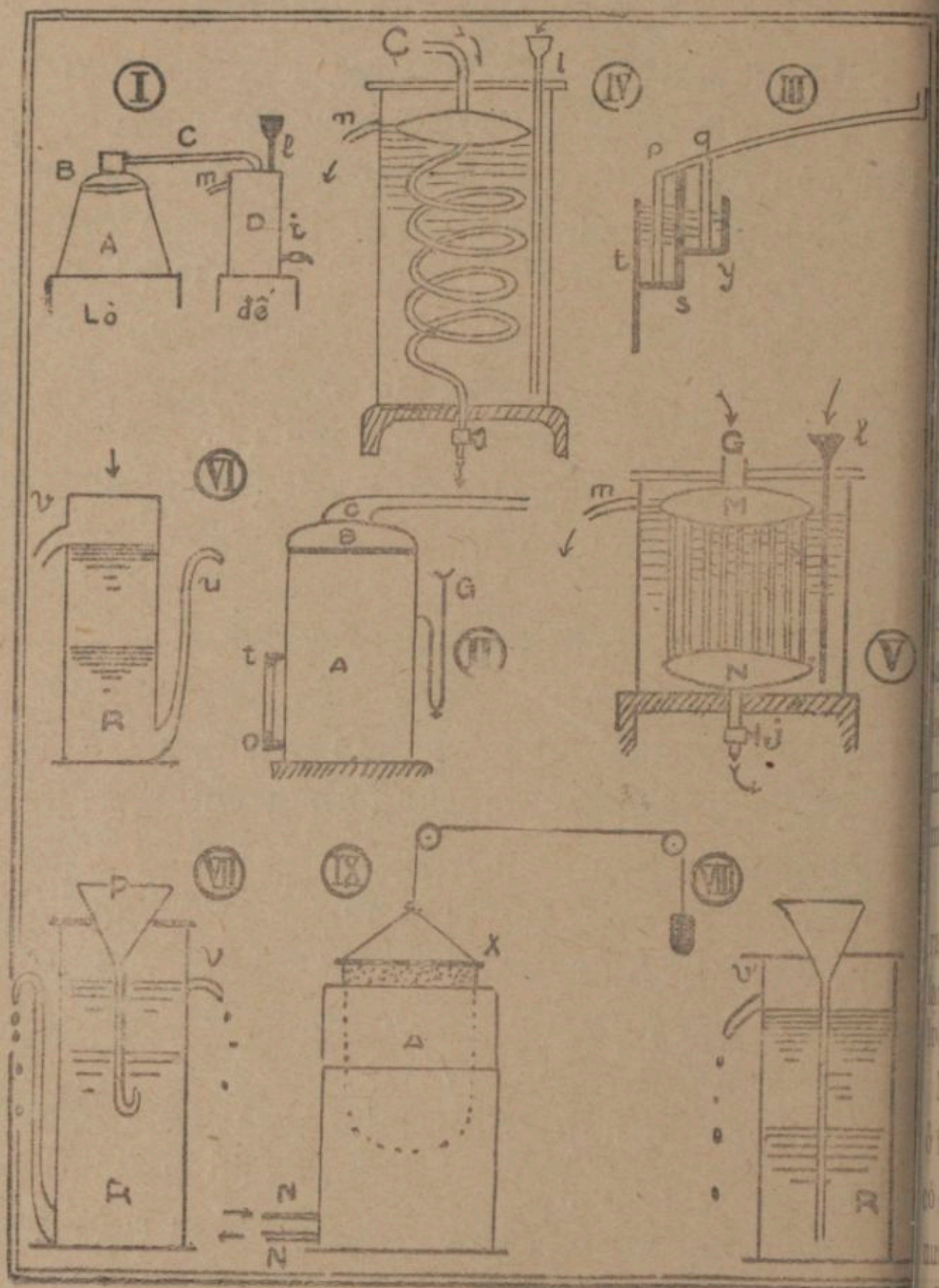
Nồi A có nắp B úp lại. Dũa nắp có một cái vòi C gọi là ống dẫn hơi (tức là ống dẫn)

Đầu ống C bắt vào một cái ống ruột gà (xem

(1) Xem cuốn (40 Nghề ít vốn) đã xuất-bản tại Nhật-Nam Thư-quán Hanoi.

6) Công-nghệ Tung-thu (Zb)day 30 nghe de lam

ở HV 11 rõ hơn) ống này đặt lọt vào một c
thùng D. Đầu dưới ống ruột gà chui qua dây ho



HV. 11

chân thùng D mà ra ngoài.

Như vậy khi rượu trong nồi A sôi lên thì hơi nó theo ống C mà sang ống ruột gà, rồi thoát ra ngoài.

Nhưng nếu thùng D đổ nước lạnh, hơi rượu khi tới nơi, nhờ có ống ruột gà bắt phải chạy vòng mãi trong thùng, nên phải đọng lại thành lỏng mà chảy ra vòi i.

Nếu chỉ có vậy thời khi ta nấu một lúc chỉ có lượt đầu là có rượu lỏng chảy ở vòi i ra mà thôi, vì nước trong thùng bị tù hãm, càng ngày càng nóng dần lên khiến cho ống D cũng nóng lên theo làm cho hơi rượu càng ngày càng đọng lại được ít. Vậy nếu nước ở thùng D (gọi là thùng lạnh) bị tù hãm thì chỉ lúc đầu có rượu chảy ra mà thôi, rồi sau nước càng chảy ra thưa dần mà mùi rượu bay ra càng ngày càng nhiều.

Nay muốn tránh điều đó thì phải cho nước nóng ra, mà nước lạnh thay vào, nghĩa là cho nước lạnh ở ngoài lưu-thông được vào trong thùng luôn luôn.

Nếu ta cứ đổ nước vào và khoét lỗ cho nước ở trong ra thì trên dưới nóng lạnh không đều, hoặc có khi chính nước lạnh vào rồi lại ra ngay, mà nước nóng vẫn cứ tích lại.

Tốt nhất là cách sau này : Thùng D có 1 cái ống dài 1 đầu có phễu, cắm từ trên xuống tận đáy. Cho nước ở cái bể cao hơn luôn luôn chảy vào đó.

(Nếu có máy nước lại càng tiện lắm).

Nước lạnh theo ống *l* xuống tận đáy mới lên dần. Lên đến đâu đây nước nóng qua vòi *m* ở ngay trên ra đến đây. Thế là một bên nước lạnh cứ vào, một bên nước nóng cứ việc ra. Ống *l* và ống *m* phải bằng nhau, nhất là đừng để *m* nhỏ hơn *l*, vì nước tháo ra không kịp có khi tràn ứa lên miệng thùng đổ lênh láng cả xuống đất.

Vòi *m* nối với một cái ống, để dẫn nước vào một cái bể khác cho nguội.

Có nhiều khi cần phải đun to lửa, hơi bốc ra mạnh quá không kịp nguội hẳn, nên dù nước lạnh vẫn lưu-thông mà mùi hương hoặc khói bay ra nhiều, thế là tại ống ruột gà nhỏ quá, phải dùng ống to.

Nồi nấu dầu cần phải kín, mà khó kín nhất là chỗ miệng đậy nắp.

Vì thế nên có nhà chế-tạo nghĩ ra cách đậy bằng nước nghĩa là miệng nồi và rìa nắp phải làm theo một kiểu như vẽ ở Hình 11 III.

Rìa nắp bể gập xuống thành cái lưỡi *p*. Phía trong lại gắn một khoanh lưỡi *q* nữa,

Miệng nồi gò thành hình 2 lòng máng, thành *t* ở ngoài, thành *s* ở dữa, thành *y* ở trong cùng.

Caonhất là thành *s*, nhì đến *t*, còn thấp nhất là *y*. Trong 2 cái máng đó có đồ nước; khi đậy nắp lại thì lưỡi *p* ngậm xuống nước ở rãnh ngoài, lưỡi *q* dứng xuống nước ở rãnh trong.

Như vậy thành ra kín hết. Vả các hương thơm nếu có đọng lại thì bao giờ cũng rơi vào rãnh trong, nếu rãnh trong đầy thì, vì thành y thấp nên lại chảy xuống nôi chứ không tài nào ra được rãnh nước ngoài cả. Như vậy hương mới không ra ngoài được.

Thùng lạnh có khi chế theo như kiểu không có ruột gà. Ống C bắt ngay vào một cái đĩa rộng M. Đĩa này lại có những ống nhỏ cũng rộng gần xuống một cái đĩa rộng nữa N ở dưới. Như vậy hơi ở nôi sang đều phải chui qua cả các ống nhỏ. Thùng vốn cũng như thùng có ruột gà, nước lạnh lưu-thông luôn, nên hơi đọng lại thu cả xuống đĩa dưới mà chảy ra vòi J để ra ngoài. Lối này rất tốt.

Các nhà chế-tạo lớn thường cất dầu bằng hơi nước nghĩa là nước nấu riêng rồi bắt hơi vào nôi cất. Kiểu nôi vì thế phải khác. Đáy nôi có một cái ống N ở ngoài vào quấn quanh mấy vòng rồi lại ra. (H.V. 11-IX)

Nôi nấu chỉ cốt cất rượu, có hòa lẫn các vị thơm. Vì cất rượu nên cần phải giữ gìn các đồ dùng thực sạch sẽ, nếu có mỡ dầu hoặc các chất hôi hám gì thì rượu sẽ cùng đánh tan, và lúc cất, các mùi hôi đó sẽ theo hương sang, làm hương kém thơm.

Các vị thơm dùng đến cũng vậy, trước hết phải

6.1 Cong-nghe Tung-thu(Zb)Day 30 nghe de lam

sach sẽ (1). Các hương thơm vốn bao giờ cũng ở trong các tế-bào (cellules), như nước ở trong bong, có sé màng bao bọc ngoài thì các hương ấy mới ra mà ngấm vào rượu, hoặc rượu mới ngấm vào được. Còn để nguyên, ngâm lâu được. Vì có ấy nên các vị thơm phải đem băm, sé, hoặc tán nhỏ.

Các vị đó tán xong, ngâm vào rượu từ 24 tới 36 giờ, thỉnh-thoảng quấy lên cho ngấm đều.

Rượu hoặc cứ để nguyên 85° mà ngâm, hoặc ngâm, thêm lẫn với 1 phần nước lã nữa.

Ngâm xong, đổ cả vào nồi cất. Nếu rượu để nguyên thì lúc này pha thêm 1 phần nước, còn nếu pha sẵn nước ngay từ lúc ngâm thì thôi.

Lúc cất, cứ để vừa lửa cho rượu trong nồi sôi lên là được. Không cần cho lửa to, vì càng to, rượu thơm cất ra càng lắm mùi khét.

Số rượu hứng lấy nhiều nhất là bằng số rượu cũ, vì hứng thêm chỉ là nước lã, rượu chỉ có nhạt thêm mà thôi, chỗ rượu hứng được ấy gọi là « tinh rượu thơm ». Tinh rượu thơm nên để lâu hãy dùng, vì càng lâu càng tốt. Nếu vội, không

(1) Còn rượu phải lựa thứ 85°, mà ngọt giọng, thơm ngát. Vì rượu có nhiều thứ, nhà chế-tạo lợc không kỹ, có nhiều chất khó ngửi hoặc có vị khác lẫn vào. Nếu mua phải thứ có mùi hoặc có vị gì khác, nhà làm rượu cần đem cất lại, hứng nguyên lấy chỗ thơm còn đầu đuôi có mùi bỏ đi, làm việc khác.

thể chờ được, muốn nó cũng thơm tốt như để lâu, thì lấy một cái thùng gỗ, dừa đặt chai « tinh rượu thơm » mới cất được và nút kỹ, chung quanh chắt nước đá, rắc muối như ta quay kem hay xi-cầu vậy.

Để lạnh luôn nửa ngày, tinh rượu thơm phải san ra các chai nhỏ nhỏ, vỏ mỏng cho được mau lạnh và lạnh nhiều.

Nếu muốn tốt hơn nữa, thì khi cất được rồi, bao nhiêu chỗ tinh rượu thơm hừng được, đều hoà thêm 1 phần nước nữa vào mà cất từ từ lại. Lần này hừng ít hơn lần trước một ít. Hừng xong tùy ý để lâu, hay ướp lạnh như trên đã nói, cho ngát và đều hương.

Như trên đã nói, muốn cất rượu gì, thì rượu đem ngâm với vị thơm ấy rồi cất. Ta có thể ngâm độc một vị, hoặc ngâm luôn nhiều vị với nhau, tùy ý muốn rượu có một thứ hương, hay nhiều thứ hương lẫn lộn.

Cách thức ngâm và cất đã nói rõ, sau đây chỉ còn có các bài làm thí-dụ, xem đó ta có thể tùy ý da-dảm hoặc bịa đặt các bài mới được. (1)

Tinh rượu Anisette (hạng thường)

Tiểu-hồi	100 phần
Đại-hồi	500 —
Hạt-mùi	150 —
Rượu 85°	8 lít 5

(1) Nên xem thêm các bài khác trong cuốn (40 Nghề ít vốn) đã xuất-bản tại Nhật-Nam Thư-quán Hanoi.

Các vị đó đều đem tán lẫn với nhau, ngâm vào rượu trong 1 ngày 1 đêm.

Khi cất, thêm 4 lít nước, và hứng lấy 8 lít.

Hứng xong, thêm 4 lít nước nữa và cất lại.

Lần cất lại này cũng hứng lấy vừa đủ 8 lít.

Tinh rượu húng

Ngọn rau húng 12 kilô

Rượu 85° 8 lít

Tinh rượu này phải cất cách-thủy, nghĩa là đặt nồi cất vào một cái nồi lớn, có đựng nước.

Tinh rượu An-tức-hương

An-tức-hương (1) tán nhỏ 500 g

Rượu 85° 8lít,5.

Cất như thường, hứng lấy 8 lít. Các thứ nhựa thơm khác đều cất như vậy được cả.

Tinh rượu trè

Trè nụ Tàu 375 g

Trè Bạch-mao 185 g

Trè Vũ-di 185 -

Rượu 85° 8lít,5

Ngâm trè vào 2 lít nước sôi, hòa rượu vào ngâm, rồi cất hai lượt (2). Hứng lấy 8 lít tinh rượu thôi. Nếu ta da dấm sỏ trè, và lựa các thứ thơm, sẽ thành được nhiều bài khác.

1) Mua thứ chầy tự thành hạt mới tốt

2) Nghĩa là cất, hứng được bao nhiêu lại đem cất lại.

Tinh rượu hoa cam

Hoa cam tươi, bỏ đài nhị 2 k.

Rượu 50° 8^l, 5

Ngâm 24 giờ, thêm 4 lít nước, rồi đem cất 8 lít tinh. Lại cất lại lần với 4 lít nước và cũng chỉ hứng lấy 8 lít tinh như trước mà thôi.

Tinh rượu quế

Quế tán nhỏ 225 g

Rượu 85° 8 lít

Ngâm 24 giờ cất lấy 8 lít. Cất lại.

Tinh rượu Đinh-hương, Nhục-đậu-khẩu

Nếu cất riêng thì mỗi vị lấy 450 gr, nếu cất chung thì mỗi vị 225 gr, tán nát, ngâm rượu 2 ngày 2 đêm rồi cất lấy 8 lít sau đem cất lại.

Tinh rượu cam, quýt, chanh, bưởi thanh-yên, nhật-thủ

Mấy thứ này, đều dùng vỏ, cứ 1k,5 vỏ, ngâm độ 10 lít rượu 85°, luôn trong 1 ngày 1 đêm, rồi cất lấy 8 lít thôi.

Tinh rượu gừng, riềng

Đều làm như nhau :

Củ Gừng hay củ Giềng củ, đã nát 1 k

Rượu 85° 8^l,5

Cất như thường lấy 8 kilô tinh

Tinh rượu hoa hồng

Cánh hồng nhang tươi 4 k

Rượu 85° 8^l,5

Làm như tinh rượu cam nói ở trên.

Tinh rượu cà-phê

Cà-phê mới rang 0,5 kilô

Rượu 85° 6 lít

Ngâm 1 ngày, cất cách thủy, hứng lấy cả 6 lít lại.

Các thứ phẩm để dùng:

Các thứ rượu mùi thường hay pha phẩm cho có màu đẹp và để phân-biệt chứ thực ra phẩm không có bổ-ích gì cả.

Các thứ phẩm ấy, chế-tạo phải cẩn-thận lựa dùng những thứ không có độc.

Nhất là phẩm nhân-tạo mà thường gọi là phẩm a-ni-lin, lại càng phải đề ý lắm. Hạng này do người ta chế ra, phần nhiều đều lấy ở trong hắc-in than đá, lắm thứ độc, hiện chỉ có mấy thứ được phép dùng để ăn uống, vì nó vô hại. (1)

Ngoài các thứ phẩm ấy ra, người ta lại còn dùng các thứ phẩm lấy ở sinh-vật như :

Nhuộm vàng thì dùng đường trắng gần cháy. Màu này vàng nâu nâu ;

Mật Đường 2,5

Nước 1 lít

Sáp ong thật, mới lấy ra 5 gam

Bỏ cả vào cái chảo tráng men sạch, thắng lên. Trong khi đun phải quấy luôn tay cho tới khi màu thật sẫm thời thôi, đổ vào nước đun lên cho màu nó thôi ra. Sau hết lọc lấy trong.

1) Xem phần phụ

Còn muốn làm bằng nghệ thì dùng :

Nghệ tán thành bột 125 g

Rượu 85° 1 lít

Ngâm lẫn với nhau thì màu vàng thôi ra, chất nghệ vốn có tính hoạt-trường, vậy khi nhuộm không nên tham lấy màu nhiều quá.

Còn các thứ vỏ vàng khác, không có hương hoặc ít hương, mà không độc đều ngâm như vậy cả.

Phẩm vàng nghệ thường pha với lam để lấy màu lục,

Nhuộm đỏ — Chế bằng *Lan-nha* :

Lan-nha-trùng phơi khô, tán nhỏ 16 gam

Phèn vông tán nhỏ 4 -

Tử-thạch-anh tán nhỏ 4 -

Nước lã thường 250 -

Trước hết đun nước sôi lên, đổ vào Lan-nha trộn lẫn với phèn và Tử-thạch-anh.

Quấy lên cho tan hết màu. Sau đem lọc để dùng.

Chế bằng gỗ *Trầm-đỏ*

Gỗ Trầm-đỏ 31 gam

Rượu 85° 2 lít

Dã gỗ cho nhỏ, ngâm rượu trong 24 giờ. Lọc lấy trong rồi đổ vào chai, nút kỹ lại.

Chế bằng gỗ vàng

Các thức làm cũng như mọi màu khác.

Nhuộm lam - Phẩm lam chế bằng chàm nấu với Lưu-toan 66°, các hiện bào-chế đều có bán gọi là

70 Công-nghe Tung-thu (Zb)day 30 nghe de lam

earmin d'indigo dùng nhuộm lam rất đẹp, nhà làm rượu chỉ nên mua về mà dùng, chớ nên chế.

Còn một thứ lam nữa có lẫn với sắc tím, muốn chế thì ngâm .

Lan-nha-trùng 30 gr.

Rượu 850 7 lít

để 4, 5 ngày, rồi thêm vào.

Phèn phi (1) 5 gr

Quấy một hồi, lại hòa thêm

Nước-đái-quỷ 10 gr

Nhuộm-lục. Nhuộm lục dùng nguyên một thứ phẩm như chất lục ở lá cây, hoặc pha lam với vàng, muốn xanh nhiều hay vàng nhiều tùy ý da dấm rất rề.

Cách pha rượu mùi

Trong rượu mùi có 4 vị khác nhau :

Rượu

Đường

Nước

Vị thơm

Bốn vị ấy hoà làm sao cho khi uống đều thấy cả mà không có một vị nào nhiều quá, gắt quá mới thực là tốt. Cách thức làm như sau này :

Trước hết phải thảng nước đường (2). Đường nguội rồi, lấy tinh rượu thơm đã chế sẵn như trên, đổ lộn vào. Đổ từ từ và vừa đổ vừa quấy.

1 Phèn chua nung cho thành bột trắng

2) Xem mục Xi-Rô

cho đều. Còn phẩm hoà loãng thêm, rồi cho sau, nhiều ít phải cho vừa mắt người mua.

Quấy một hồi nữa để xem chừng đã gần được chưa, nhưng phải nhớ rằng rượu mới pha xong, với rượu để mấy ngày, nếm có khác nhau. Lúc mới chỉ là nếm đại khái mà thôi, còn vừa ngon hay không, phải chờ mấy hôm mới biết được.

Vậy khi pha xong cả rồi, ta đem để rượu vào một nơi mát mẻ, cho các vị ngấm lẫn vào nhau thật kỹ. Thỉnh thoảng quấy lên một hồi.

Khi nếm lại, thấy thiếu vị nào, liệu cho thêm vào.

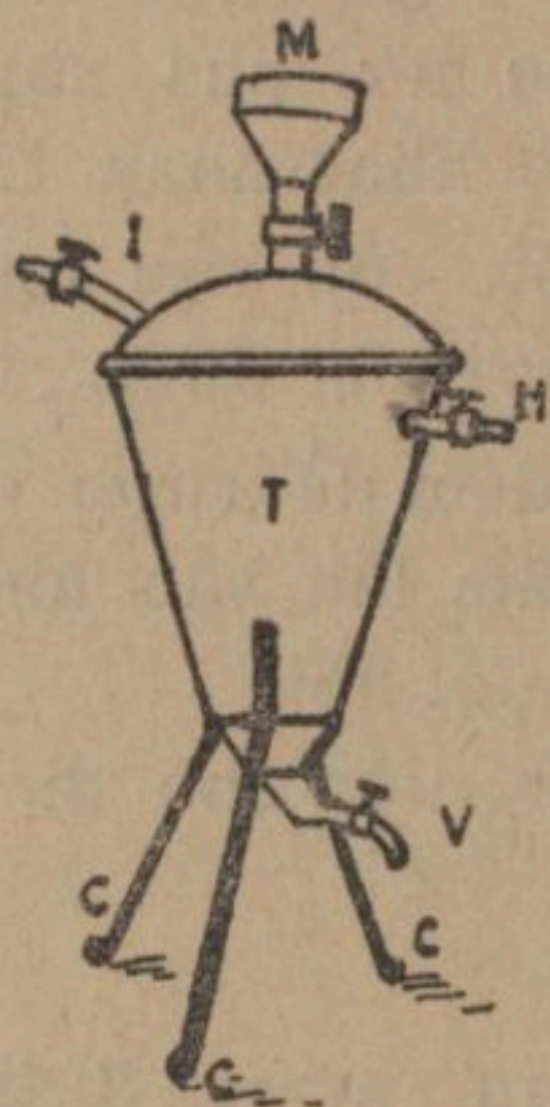
Pha xong đem lọc lấy trong.

Có lắm người cầu-thả, lấy rượu, nước, đường pha lẫn lộn với nhau cùng một lượt rồi quấy. Như vậy dù để lâu thế nào, rượu uống không thể ngon được vì các vị đó không ngấm lẫn vào nhau, người sành nếm thử ắt thấy nó có mùi « sượng » rời rạc chứ không êm ngon như thứ rượu chế theo cách đã nói ở trên.

Rượu thường lọc bằng túi vải (1) nhưng nếu lọc ở ngoài, một phần hương, rượu và nước sẽ bay đi làm cho rượu nhạt mùi đi và ít thơm, hoặc đặc sánh lại. Như vậy trước khi lọc, sau khi lọc, rượu nếm có khi khác hẳn nhau. Vì cơ ấy cho nên túi lọc phải bỏ vào phễu sắt tây, có nắp đậy cẩn-thận.

2) Như túi lọc nói ở mục « XI-RÔ Sirops ». HV. 9

Ngày nay có lắm kiểu máy lọc rất tốt, vì túi ở trong vỏ kẽm kín, hương không bay được. Thí dụ như kiểu vẽ ở hình 12.



HV 12

Lọc xong, rượu vẫn chưa ngon. Cần phải để thực lâu. Rượu càng để lâu càng tốt. Nên để rượu vào hũ sành, và đặt yên vào nơi mát mẻ.

Còn các vị chễ rượu phải lấy mỗi thứ bao nhiêu?

Rượu mùi có nhiều hạng, mỗi hạng người Pháp thường cho một tên riêng.

Hạng thường (liqueurs ordinaires) tức là thứ tầm thường nhất, thì cứ 25 lít rượu 85° phải 12 k 1/2 đường.

Số rượu ấy tính gồm cả tinh rượu thơm. Số nước vào quãng độ từ 60 tới 66 lít nghĩa là đủ hòa cho thành tất cả là 100 lít rượu.

Hạng gọi là *double* (1), thì cứ 100 l. rượu mùi có 50l. rượu 85° và 25 k, đường nghĩa là số rượu và số đường ở hạng này, gấp đôi ở hạng thường.

Hạng gọi là *liqueurs demi-fines*, thì số rượu độ từ 28 đến 80, và số đường là 25 k.

Hạng gọi là *liqueurs fines*, trong có 33 lít rượu

1) Tức là gấp đôi

85° và từ 43 tới 44 k. đường còng nước từ 38 tới 39 lít

Hạng *liqueurs sur/ines* có chừng 36 - 38 lít rượu và từ 50 đến 56 k. đường. (1)

Các bài hoàn-toàn

Các bài nói ở đoạn trên mới chỉ là các bài chế "tinh rượu thơm" mà thôi. Song theo cách thức đã nói ở dưới, ta có thể chế rượu được rồi.

Nay có mấy bài hoàn-toàn, có cả số đường, số nước, lấy ra đây để làm thí-dụ cho dễ hiểu :

Crème de chocolat

Bột Cacao rang (2)	3 k.
Quế tán thành bột	24 gr.
Rượu 60°	12 lít
Rượu ngâm va-ni	16 gr.
Đường	5 k.
Nước cất (eau distillée)	5 lít

Hai thứ bột trên trộn lẫn nhau, ngâm rượu, rồi cất cách thủy. Hứng lấy đủ số rượu.

Chỗ nước cất và đường kia, đem thẳng lên thành nước đường, theo cách thức nói ở mục "Xi-rô".

Đoạn đem tinh-rượu thơm cất được đó, hoà với nước đường và rượu va-ni.

(1) Các hạng thường có khi gọi là eaux, huiles, hạng *surfine* và *fine* cũng có khi gọi là *crème*, *élixir*, vv... Tuy vậy những tên ấy không nhất định dùng vào hạng nào.

2) Là quả cây cù-lão, hiện có đến sang giống tại Nam-kỳ

74 Công-nghe Tung-thu (Zb) day 30 nghe de lam

Sau hết đem lọc lấy trong.

Thứ rượu này không cần nhuộm vì nó đã có màu sẵn.

Crème de noyau
(Rượu Hạnh-nhân)

Khổ-hạnh-nhân	400 gr
Nhân hạt-mơ	1k,200
Nhân hạt mạn	400 gr
Nước hoa-cam cắt	400 cc.
Đường trắng	11k,200
Nước	4 lít

Khổ-hạnh-nhân, nhân mơ, nhân mạn, đập rập nát, ngâm rượu rồi cắt.

Cắt xong hòa thêm nước hoa cam vào. Sau thêm đường và nước. Quấy cả lên

Nhuộm đỏ bằng Lan-nha.

Theo bài này chế được 20 lít rượu.

(Rượu phạt-thủ (hạng surfín))

Vỏ phạt-thủ	1 kilô
Vỏ	16 quả cam nghệ
Rượu 85°	11 lít
Đường	10 k.
Nước	4k,50

Vỏ phạt-thủ, vỏ cam đều ngâm cả vào rượu trong một ngày. Hòa đường vào nước. Hòa lẫn rượu vào. Nhuộm vàng, bỏ vào liễn kín nấu cách thủy lẫn với ít lòng trắng trứng, rồi đem lọc,

Huile de cannelle (surfine)

(Rượu quế)

Quế Tích-Lan (1)	150 gr.
Nhục-Quế	50 -
Đinh-hương	10 -
Rượu 85°	8 lit
Đường trắng	11 k.
Nước	5 lit

Parfait-Amour

Rượu 60°	12 lit
Vỏ Thanh-yên	125 g.
Vỏ chanh	62 -
Đinh-hương	8 -
Nước	6 lit
Đường	5 k

Ngâm các vị thơm vào rượu, để trong 2 ngày, rồi đem cất cách thủy.

Chỗ rượu cất được đó đem hòa thêm đường và nước vào.

Sau hết lọc và nhuộm đỏ.

Persicot

Khô-hạnh-nhân đập dập	375 g.
Quế Tích-Lan	2 -
Rượu 85°	6 lit
Đường	3 k
Nước	13 lit

1) Tẻ là quế giống ở Đảo Tích-lan (ấn-độ) được người ta cho là tốt hơn cả,

Ngâm các vị thơm vào rượu trong 8 ngày rồi cất; sau hòa tinh rượu thơm ấy với đường và nước như trên. Nhuộm đỏ.

Cả thấy được 20 lít.

Hoặc theo bài sau này cũng được :

Khổ-hạnh-nhân đập rập	500 gr
Nhục-Quế	20 -
Nhục-Đậu-khấu	5 -
Vỏ	4 quả
	chanh nủm xanh
Rượu 85°	6 lit
Đường	6 k
Nước	7 lit

Cả thấy được 20 lít rượu. Cách thức làm như trên, nhưng nhuộm bằng đường-trung.

Curaçao (1)

Vỏ cam-xanh khô	1 k.
Vỏ cam thường, tươi	16 quả
Rượu 85°	12 lit

Vỏ khô ngâm nước lã cho mềm, rồi bóc bỏ hết các màng ở trong, ngâm lẫn với vỏ cam tươi và rượu trong 3 ngày. Hứng ít như vậy mới ngát

Lấy 100 - 200 cc. rượu ngâm vỏ cam-xanh khô (vỏ này tán nhỏ ngâm sẵn vào rượu 85° (2 phần) trong 11-12 hôm rồi lọc lấy để pha hoặc hoà lẫn vào tinh rượu thơm đã hứng được trên kia.

1) Bài này của Hoà-lan (Hollandé)

Sau thêm ;

Đường trắng tốt 7 k, 50

Nước 5 lít 50

Quấy cho tan rồi nhuộm.

Còn nhuộm như sau này, nấu cách thủy :

Rượu 85° 2 lít

Tinh gỗ Ấn-độ (1) 100 gr.

Quấy cho phẩm thôi hết ra rồi thêm vài giọt nước *tửu-toan* cho màu biến hết thành vàng thì thôi. Lọc lấy trong..

Đó là phẩm, khi dùng chỉ việc liệu pha vào rượu cho vừa màu.

Nếu không có *tinh gỗ Ấn-độ* thì dùng *tinh gỗ vang* chế theo như cách đã nói ở trên.

Macaronen-crème (2)

(*Crème de macaron*)

Khô-bạch-nhân đập rập 300 gr

Đậu-khấu 40 -

Đinh-hương 40 -

Quế 40 -

Rượu 80° 10lit,66

Nước 6lít,

1)- *Hématine* (đọc là Hê-ma-tin) Các thứ rượu *Curaçao* (đọc là Quy-ra-xô) nhuộm bằng chất đó thì sắc vàng. Chất *Hématine* vốn có đặc tính là dễ hoà vào nước có lẫn phần vôi, thì tức khắc vàng biến ra đỏ. Vì vậy nếu rượu vàng hoà nước lẫn uống thì thành rượu đỏ. Nhiều người nhầm tưởng rượu có biểa sắc, chính thế mới là thứ thực.

2)- Bài này của Đức.

78 Công-nghệ Tung-thu(Zb)day 30 nghệ de lam

Ngâm rồi cất lấy 9^l,80 tinh rượu thơm, hòa với:

Đường trắng tốt	4k,50
Nước hoa hồng cất ra	1 lít, 30
Nước hoa cam cất ra	1lít,
Hòa xong đem lọc thì được 20 lit	
Rượu cứ để trắng ?	

Vanigli di Napoli (1)

Quả va-ni	45 gr
Rượu 85°	8 l,
Đường tốt	11k,2
Nước	4lít, 5

Thái va-ni ra cho nhỏ, tán thành bột lẫn với 2 k, đường.

Đổ rượu vào liền, nấu cách-thủy, rồi cho đường và va-ni tán kia đem đổ lẫn vào. Quấy lên. Đậy nắp, gấn kỹ lại. Đun từ từ đừng cho nóng quá, rồi để nguội dần, sau đem nhuộm hồng hồng,

1) Bài này của ý Italie



NHẬT-NAM THU-QUÁN DƯỢC-PHÒNG

Trước ở 26 rue du coton (Hàng bông)

NAY MỚI DỌN LẠI

104 Rue du Chanvre (Hàng Gai) HANOI

MỤC THỨ MUỐI MỘT

NGHỀ PHA RƯỢU MÙI

Trong nghề này, nhà chế-tạo chỉ việc mua các vị đã chế sẵn về pha với nhau cho thành ra rượu mùi mà thôi.

Trong hạng rượu này thì các vị thơm toàn là dầu bán sẵn, việc pha chế vị thể mà thành ra rất đơn-giản.

Các thứ dầu ấy lấy ở các vị thơm cắt ra hoặc ép ra, hoặc muốn tốt hơn thì dùng hạng gọi là essences déterpénées.(1)

Nếu mua lại của người như vậy, ta nên lựa lấy hàng thật thà, có được những nhà đủ tín-nhiệm như vậy thì rượu mùi chế ra bao giờ cũng thơm như nhau.

Rượu chế bằng dầu thơm bao giờ cũng thơm hắc chứ không dịu mát như các thứ chế bằng tinh rượu thơm đã nói ở trên.

Cách thức làm như nghề trên, duy chỉ không phải cắt lấy tinh rượu thơm mà thôi, vì dầu thơm hòa vào rượu tức cũng là một thứ tinh rượu thơm vậy.

Đây chỉ kê ít bài để làm thí-dụ mà thôi :

(1) Nên xem quyển 40 NGHỀ ÍT VỐN có nghề nấu dầu thơm dùng trong nghề này và mục phụ ở dưới quyển này Hanoi Nhật-Nam thư-quán xuất-ban, bán gần hết, giá 2p.00.

ANISETTE

Rượu Tiều-hồi

Dầu Tiều-hồi	3 cc
Dầu Đại-hồi	6 cc
Dầu hạt mùi	0,50
Rượu 90°	2,5
Nước hoa cam cắt ra	100 cc

Bấy nhiêu đều hòa lẫn với nhau, còn đường thì cứ mỗi lít rượu dùng độ từ 300 đến 500 gr.

Hoặc theo bài này thì chế ra hạng *Aniselle surfine*.

Dầu đại-hồi	40 gr.
Dầu tiều-hồi	55 -
Dầu chanh thứ tan được	5 -
Dầu Hạnh-nhân	2 -
Nước hoa cam cắt ra	250 cc.
Đường	50 k.
Rượu 95°	28 ¹ ,40
Nước tốt	40 ¹ .35

Cách thức làm như đã nói trên.

Cent Sept-Ans (Hạng tốt)

Dầu vỏ chanh cắt ra	14 g.
Dầu hoa-hồng	0,8
Rượu 85°	6,4
Đường	8,7
Nước	7 ¹ ,8

Cách thức làm như thường, cả thấy được 20 lít rượu.

Crème de citron (Hạng tốt)

(Rượu chanh)

Dầu chanh	15 g.
Rượu 85°	7 ¹ ,2
Đường	11k.2
Nước	5 ¹ .2

Bấy nhiều vị cân đúng, hòa thành 20 lít rượu.

Eau de vie de Dantzig (Hạng tốt)

Dầu quế Tích-Lan	1 g.
Dầu Nhục-quế	1 -
Dầu chanh	6 -
Dầu vỏ cam xanh	1 -
Rượu 85°	7 ¹ ,2
Đường trắng	11.2
Nước	5,2

Parfait-Amour (Hạng tốt)

Dầu chanh	12 g.
Dầu thanh-yên	5 -
Dầu hạt mùi	0,4
Rượu 85°	6 ¹ .4
Đường	8k.7
Nước	7k 8

Nhuộm đỏ.

Pippermint

Dầu Bạc-hà thượng hạng	60 g.
Đường trắng tốt	26 ¹ .50
Nước hoa cam cắt ra	0, 5
Nước	36,65

Nhuộm lục bằng lục-diệp.

Curaçao triple sec

Dầu vỏ cam xanh	100 gr
Dầu vỏ quýt	20 -
Nước hoa cam	250 cc
Rượu 96°	41 l.
Đường	35 k.

Hòa xong, thêm nước vào cho đủ 100 lít rượu
Để nguyên trắng, không nhuộm.

Grog américain

Dầu chanh	250 cc.
Dầu cam	250 cc.
Rượu Rhum tốt 51°	37 l.
Rượu 94°	10 l.
Nước đường đặc 35°	47 l.
Đường trung vàng	1 l.
Nước trè	4,50

Nước trè này pha bằng 200 g. trè và 5 lít nước
ngâm lẫn trong 15 phút.

Bài này chế được 100 lít rượu.

Crème d'Ananas

(Rượu rúra)

Ê-te rúra (ether d'ananas) (1)	45 g.
Dầu dừa	30 -
Dầu hoa-hồng	10 giọt
Rượu 90°	8 lít
Đường	9 k.

Pha thêm nước cho loãng đến 36° thì thôi.

(1) Thử nhân-tạo.

Crème de Vanille

Dầu va-ni	90 gr
Dầu hoa-hồng	10 giọt
Rượu 90°	8 lít
Đường	9 kilô

Nhuộm đỏ nhạt, và pha nước cho loãng đến 26° thì được 20 lít rượu.

MUỐN LÀM MỘT NHÀ KỸ-NHỆ CÓ TƯ-TƯỞNG
CÓ NGHỊ-LỰC VÀ ĐẠI TƯ-BẢN THỜI CẦN
PHẢI ĐỌC QUA BỘ :

SÁCH DẠY THÔI-MIÊN

Viết bằng Quốc-Ngữ. Dạy theo phương-pháp
tối-tân, dễ hiểu, dễ học. Phá tan các màn bí-mật,
các điều dị-đoan mê-tín, dắt mọi người hiểu thấu
các lẽ huyền-diệu của tạo-hóa. Học Thôi-Miên
có thể làm được các kỳ-trạng mà xưa nay ta cho
là bí-mật, huyền-ảo.

· ĐÃ IN RA :

THÔI-MIÊN HỌC Thực-nghiệm số I	0.25
THÔI-MIÊN HỌC Thực-nghiệm số II	0.35
THÔI-MIÊN YẾU-LÝ-HỌC Thượng số III	0.40
THÔI-MIÊN YẾU-LÝ-HỌC Hạ số IV	0.50
THÔI-MIÊN THẦN-GIAO CÁCH-CÁM số V	0.50
THÔI-MIÊN NHẬT CHỮA CÁC BỆNH	0.50

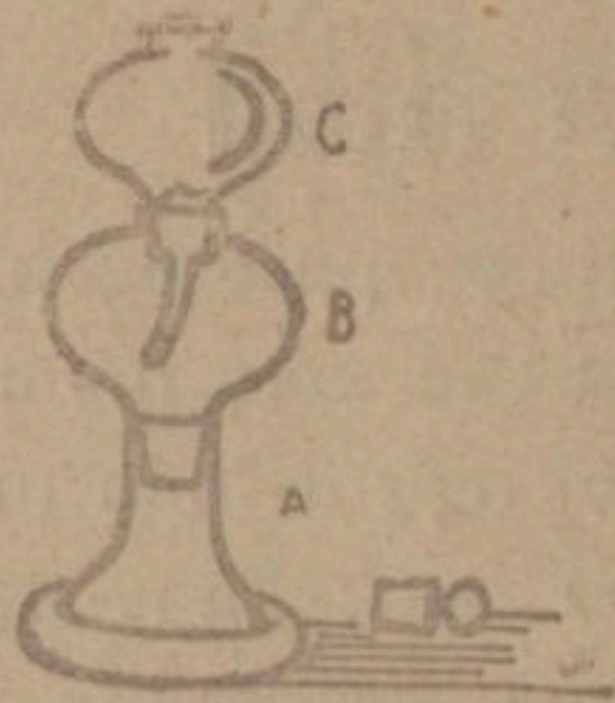
Ở xa mua thơ và Maadat chỉ đề Nhật-Nam Thư-
Quán 104 Hàng Gai Hanoi. Mua cả 6 cuốn cước
hết 0p46, một cuốn cước hết 0p19

MỤC THỦ MUỖI HAI NƯỚC THÁN KHÍ

Tức là nước lã uống thường mà trong có thán khí, đổ ra ngoài sôi lên, ta thường gọi là nước hơi mà Pháp gọi là *Eau de Seltz*.

Lúc đầu tiên nó vốn ở trong núi chảy ra trong núi đá, thán-khí ấy bị nén tan vào nước. Về sau người ta mới biết rõ là chỉ có nước và thán-khí không, cho nên mới bắt chước mà chế lấy. Nước thán-khí có thể chế nhiều cách. Giản-dị nhất là kiểu bình của Bác-sỹ Nooth sáng

chê ra năm 1775 có thể dùng được trong nhà hoặc các cửa hàng nhỏ.



H V 13

Bộ bình này (H V 13) có một cái bầu B đựng nước lã sạch, tức là nước mà ta định làm thành nước hơi.

Phía trên có đuôi, một cái bầu C lồng vào trong; bầu C này rộng không và đuôi có lỗ thủng cho 2 bầu C và B ăn thông được với nhau.

Chân A của bình cũng rộng, trong để các thứ thuốc sinh thán-khí.

Đuôi bầu B có nắp, có một bộ-phận riêng có thể đóng xuống mở lên được.

Cách dùng bình Nooth như sau này :

Lấy một phần *thuốc-tiểu* và một phần *tửu-loan* bỏ vào đế A với ít nước. Lắp bình B lên. Đổ nước

lầy vào rồi lắp bình C lên bình B.

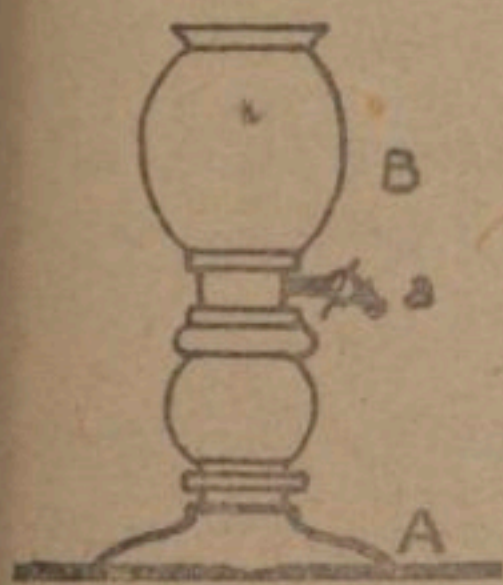
Thuốc ở để ăn nhau thành thán-khí, chui qua đuôi bình B, đẩy nắp mà lên tan lẫn vào nước. Nếu lên quá, thán-khí tích ở trên, đẩy nước tràn lên bình C. Nhưng chỉ một lúc thán-khí tan hết thì nước lại xuống như cũ.

Bấy giờ nút miệng bình C lại, nhấc cả bình B lẫn bình C lên, đổ thuốc cũ ra, thay thuốc mới vào.

Làm như vậy mấy bận thì nước trong bình B có đủ thán-khí, đổ ra uống hoặc pha vào rượu.

Kiểu bình đó về sau có người sửa đổi lại làm toàn bằng kim-khí, hiện có nhiều người đã lấy bằng sáng-tạo.

Đến năm 1840, 1841 và 1845 ông Briet mới cải hẳn hết mà chế ra thứ bình như HV. 14



HV. 14

Lúc dùng đến thì khóa vòi a lại. Lật đứng ngược bình lên, tháo rời 2 bầu A và B ra. Đổ nước sạch (để sau uống) vào B. Lấy thuốc sau này trộn đều rồi cho vào A. Thuốc nhiều ít tùy mình muốn sau nước nhiều thán-khí hay ít. Nếu nhiều thì

nước sẽ ra mạnh mà bọt nhiều. Nếu ít thì nước ra yếu và ít bọt.

Tỉu-toan từ 18 đến 45 gr.

Thuốc tiêu từ 15 đến 54 -

Trong bình B có cái ống (ở HV. không thấy) phải đẩy mạnh vào tận trong, rồi lắp 2 bình B và A, cho lạnh như cũ.

Lúc chế thì lật bình cho đứng ngược lại. Vì cổ bình đã có một bộ-phận riêng cho nên hễ để B ở trên, thì tức khắc nước chảy xuống bình thuốc A. Lật xong phải đợi độ 15 phút, thỉnh-thoảng lắc lên. Lúc dùng nước, chỉ việc vặn vòi cho chảy ra (1).

Bình Briet có khi nổ vỡ là vì mình tham bỏ nhiều quá. Như bình B lớn độ 1'30 thì chỉ nên dùng 18g. thuốc-tiêu và 15 g. tửu-thạch thôi. Như vậy không sợ bình tức hơi nổ vỡ gì nữa.

Các nhà chế tạo lớn ngày nay dùng những máy rất lực lưỡng, mỗi nhà có một hay nhiều kiểu riêng, họ bán thường có kèm theo cả cách thức dùng làm sao.

Làm nhiều như vậy họ dùng *lưu-toan* thay cho tửu-toan và *phấn-vôi* thay cho thuốc tiêu. Các vị đó đều phải lọc lấy kỹ cả.

Nước hơi chỉ ở máy xong bắt truyền vào một thứ bình riêng bằng thủy-tinh dày, ngoài quần giấy thép phòng khi bình nổ, thủy tinh không bắn

(1) Nếu muốn làm rượu vang có bọt như sâm-banh thì trong bình B lấy rượu vang thay cho nước. Rượu có hòa thêm ít đường phèn. Làm nước chanh bọt thì đổ nước chanh vào đồ mà làm Soda-water, thì nước sẽ hòa thêm ít thuốc tiêu v v

ra ngoài được. Một kiểu bình đựng nước hơi vẽ ở hình 15 đây



HV 15

Bình này để ở bàn rượu cho khách dùng. Lúc dùng chỉ việc ấn cần, là nước phun ra. Hết nước lại phải cho vào máy lấy. Thứ bình này thường gọi là *si-phông* (siphon)

MUA SÁCH NÊN CÂN-THÂN KÉO PHẢI LỪ'A

Vì nay có nhiều kẻ lợi-dụng tên các sách của bản-quán đã có cổ-động nhưng chưa kịp in ra (vì sách của bản-quán xuất-bản thời cuốn nào cũng làm rất kỹ). Họ cũng đặt tên giống như vậy rồi đem in để lừa giới Quốc-Dân, hòng thu lấy lợi ! Đó, những hạng « ăn-cắp » ấy vẫn quen một lối như thế mãi mãi, chẳng những là lừa giới Quốc-Dân mà còn làm chậm sự tiến-bộ của nước nhà nữa. Nghề xuất-bản sách là một nghề phải dùng nhiều tư-tưởng. Nào có phải như nghề buôn khác mà hòng ăn cắp được. VẬY Quốc-dân nên phân-biệt thật giới, trước là tránh được sự lầm, sau là ích cho nước. Nhật-Nam Thu-Quán kính-cáo.

MỤC THỨ XIII
NƯỚC CHANH BỌT
Limonades gazeuses

Thứ nước uống này, khi xưa vốn làm bằng chanh cho nên người Pháp gọi là **Limonades**. Về sau cách thức chế-tạo cùng các chất dùng để chế nó dần dần đổi mãi, thành ra có nhiều thứ, mà vẫn gọi chung là **nước chanh** như xưa. Vậy mục này chính là nói về các thứ nước ấy.

Nước chanh hơi chua, uống dễ lấy mát. Có nhiều cách chế, đây chỉ rói về hai cách thông dùng là: cách chế bằng các chất chua lấy ở cây cối ra, và cách chế bằng các quả chua. Các vị chua ấy đều pha lẫn với nước đường, và có điểm ít vị thơm, cho ra mùi hoa quả.

Lại nhiều khi người ta làm nước chanh có bọt, khi rót vào cốc, bọt sủi lên, như vậy uống thấy lười tê-tê. Cũng có khi dễ không, vì không có bọt nổi lên, nên không thấy tê.

Trong nghề làm nước chanh có bọt, ta chia ra làm 4 việc như sau này :

- 1) *Chế nước đường ;*
- 2) *Cho thêm vị thơm làm thành nước chanh :*
- 3) *Lượng nước chanh để đóng vào chai.*
- 4) *Cho thêm nước thán-khí (1) vào để lấy bọt.*

1) Nước thán-khí là nước thường, có thán-khí ở trong, xem mục thán-khí «Nước thán-khí» (eaux gazeuses)

Cách chế nước chanh

Chế nước đường

Cách thức chế nước đường nói ở mục « Xi-rô (Sirop) » và ở phần-phụ có bài dạy về **cách tính nước đường**, ta cần xem cho biết.

Chế nước chanh, lúc thắng đường không nên lọc bằng lòng trứng, vì nước chanh lọc như vậy không để được lâu.

Cho vị thơm vào nước đường

Nước chanh nên đợi khi tái đi hãy thêm thơm vào nước đường rồi đóng chai. Vậy cứ mỗi ngày xem số tiêu thụ bao nhiêu, liệu mà làm một lứa, đừng để tích nước chanh lại, không tốt.

Các vị thơm phải đợi nước đường nguội hẳn hãy pha vào.

Các vị thơm nên pha vào độ 3 phần tư lít nước (1) đường. Số vị thơm ấy sau này chính là để pha vào chỗ nước đường đem bán trong một ngày.

Pha xong, lấy đũa cào quấy một hồi rồi mới trộn hẳn vào chỗ nước đường kia, và quấy lượt nữa. Có làm như vậy, thì vị thơm mới đều hơn là đổ ngay vị thơm vào.

Các vị thơm đây là những vị gì?

Là các thứ dầu thơm cất ở hoa ra, hoặc do các bộ-phận hoa-quả có hương thơm ngâm rượu

1) 3 ph 4 lít là 750 cc, tức là 1 lít chia làm 4 chỉ lấy 3 phần

2) Xem Công-nghệ tưng-thư ZA 40 Nghề Ít Vốn, Giá 2p00

(1) rồi lọc lấy trong. Hai hạng này dùng không tốt bằng hạng gọi là « *trinh rượu thơm* », tức rượu mạnh cất với các vị thơm rồi hứng lấy mẫu-hôi chảy ra. Các bài chế « *trinh rượu thơm* » đã nói rõ trong quyển 40 NGHỀ (1) trang 142, và cách cất cũng nói ở quyển ấy trang 108.

Dùng dầu thơm, và rượu ngâm hương (1) không để lâu được và không trong đẹp bằng dùng « *trinh rượu thơm* » (xem trang 59)

Cứ mỗi lít nước đường chỉ dùng độ từ 8 đến 15 gr, trinh-rượu thơm là đủ ngát.

Song, nếu tải đi dùng ngay thì ta có thể dùng được cả mấy hạng hương đã nói ở trên.

Nhà chế-tạo nước chanh phần nhiều phải mua các vị ấy của các xưởng ngoài, chứ chế lấy để dùng tất thành ra một nghề nữa, xây lò, đặt nồi, rất lốn, mà nào có dùng đến nhiều các vị đó đâu.

Vậy, nếu mua thì cốt nhất là tìm một nhà cần thận và thật thà.

Còn nếu muốn chế lấy vị thơm, có cách sau đây rất dân-dị, nhưng chỉ dùng cho các thứ nước chanh pha xong, nội nhật phải uống ngay mới được, vì nó không để được lâu.

Thí-dụ muốn cho ra mùi chanh, thì lấy 2 lít rượu mạnh : 6°. đổ vào một cái bình thủy-tinh có nút cũng bằng thủy-tinh. Lấy 25 quả chanh thật tốt, bóc khéo lấy nguyên vỏ. Thái nát, bỏ

1) Công-nghe từng thư ZA từ trang 140 tức là 40 Nghề ít Vốn, Giá 2p00

vào rượu, ngâm trong 10 ngày nữa, ngày súc lên một bận.

Sau hết đem lọc vào bông hoặc giấy, cho trong.

Cứ 15 - 20 gr. rượu ngâm ấy hoà vào 1 lít nước đường.

Muốn lấy vị thơm ở cam, bưởi, thanh-yên, vv... cũng làm như vậy.

Ngày nay có một hạng dầu thơm rất tinh khiết gọi là "*essences déterpénées*", tức là dầu thơm cất ở hoa quả ra rồi đem lọc lại, loại bỏ hết các chất ngoài ra, chỉ lấy toàn chất thơm mà thôi. Hạng này ngửi rất ngát và hoà dễ tan hơn. (1)

Lại còn hạng nữa là hạng nhân-tạo, do các chất hoá-học chế ra, chứ không phải lấy nguyên ở hoa-quả. Dùng nó có lợi, nhưng không nên pha bằng các vị giá ấy, vì lỡ gặp phải nhà không cẩn-thận, pha không khéo để bắt chước mùi hoa-quả thật, lắm khi dùng cả các vị độc nữa !

Lượng nước chanh để đóng chai

Pha xong các vị hương vào nước đường thể là thành nước chanh đặc rồi. Nay lại phải lượng lấy một số nhất định nước ấy để đóng vào mỗi chai cho vừa, vì còn phải pha thêm thán-khí cho loãng.

Lượng như vậy, các nhà chế-tạo nhỏ dùng cái gáo riêng như hình vẽ 10 đây, vừa là gáo vừa là phễu.

1) Xem mục XI-RÔ (Sirops)



Khi dùng, mức nước chanh vào gáo A, đoạn cắm miệng chai vào đuôi phễu B, rồi lật lại. Tức thì nước chanh xuống phễu mà lọt vào chai.

Có nhà làm nước chanh và H V :6 sạch sẽ hơn nữa, là dùng một thứ ống bơm, như ống bơm xe đạp. Ống bơm to nhỏ đã có ngữ sẵn. Khi làm đến, chỉ việc hút nước đường vào ống, rồi ấn cần ống bơm vào chai.

Cứ mỗi chai 650 cc thì để độ 80 gr. nước chanh đặc mà thôi còn sẽ đổ nước thán-khí vào cho gần đầy.

Số 650 cc. ấy là số trung-bình. ta có thể cứ mỗi lít cho độ từ 60gr. đến 120 gr nước chanh đặc.

Pha nước thán-khí

Nước thán-khí vốn phải chế trong một thứ máy riêng. Nếu có máy ấy (1) thì chỉ việc vặn cho nước thán-khí vào mà thôi. Bao giờ cũng nên nhớ rằng, nước ấy chỉ cho vào cách đến nút chừng 5, 6 phân mà thôi. Có ý như vậy, lúc mở nút bọt mới không trào ngay ra ngoài.

Còn nếu không có máy, thì phải dùng đến *Thuốc tiệu*. Thuốc này vị mặn-mặn, hễ hoà vào nước a-xít chanh, hay a-xít nho (hoặc các chất chua khác gì cũng vậy) thì tức khắc có thán-khí thành bọt sôi lên,

(1) Xem mục «Nước thán-khí»

Troang nước chanh vốn đã có các chất a-xít ấy(1) cho nên hễ đổ thuốc-tiêu vào là bọt sủi lên ngay. Nhưng cho thuốc-tiêu vào như vậy thì nước chanh kém chua, cho nên số a-xít chanh, hay a-xít nho khi pha nước đường phải tăng lên mỗi lít độ 15 - 20 gr, a-xít nữa.

Nước đường cũng cần phải pha loãng nghĩa là khi nấu phải thêm nước gấp lên 7 - 8 cho loãng sẵn và đổ gần đầy chai. Đổ vào chai xong, lấy độ vài ba gr, thuốc-tiêu bột đổ vào, rồi nút kín ngay lại cho thật mau và thật kỹ.

Nước chanh chế bằng nước thán-khí bao giờ cũng thơm hơn là có thuốc-tiêu.

Nếu nước chanh phải để lâu ngày, muốn cho khỏi hỏng, người ta thường hay pha thêm mỗi lít độ 1 gr muối ảnh. Có muối ảnh vào, thì khi dùng các thứ rượu ngâm hương, các chất thực-vật không thể ứng được, (2).

Nút nước chanh cần phải thực tốt. Nếu làm bằng li-e (liège) thì phải lược lại mấy nước cho nó mềm thêm, và lỗ nhà hàng bán nút có sông lưu-hoàng (3), mùi khét cũng mất đi, cho khỏi làm mất hương nước chanh.

Nút cần buộc kỹ, khi đem đi đem lại đừng cho chai sóc, vì có khi chai tức nổ vỡ rất nguy-hiểm.

1 Các thứ này pha vào từ khi làm nước đường.

2) Vì khi ta ngâm rượu, thì các chất đó lẫn với vị thơm mà cùng tan vào rượu.

3) Nhiều nhà muốn cho nút trắng đẹp thường sông lưu-hoàng.

Vài thứ nước chanh khác Gingerbeer

Nước gừng

Lấy 11 kilô gừng tốt, đập rập, ngâm vào 100 lít nước mưa tốt. Để 2 ngày 2 đêm. Thỉnh thoảng quấy lên.

Sau đổ vào vải lọc, (1) kỹ. Thêm 10 lít nước đường, (2) và nửa lít xi-rô chanh (3) Quấy đều lên, cho vào chai rồi thêm nước thán-khí (4) vào.

Bột nước chanh

Người Anh có chế bán một thứ bột chỉ việc hòa vào nước là thành một thứ nước chanh, uống có vị thơm ngon riêng, và rất dễ tiêu. Thứ nước chanh pha cả rồi ấy họ gọi là Soda-Water.

Bột ấy chế rất dễ.

Trước hết lấy 15 kilô đường trắng bột thật tốt, 1 k. thuốc tiêu và 3 k. a-xít chanh

Bấy nhiêu vị đem tán lẫn với nhau cho thực đều rồi đổ vào lọ nút kỹ lại.

Hoặc đem ép lại thành bánh nhỏ độ 10 gr một và đựng vào lọ.

Mỗi bận dùng lấy 10 gr, bột hoặc một bánh hoà vào một lít nước lã, tức thì thành một lít nước uống rất mát.

Còn muốn cho có vị thơm mà không tê thì làm như sau đây :

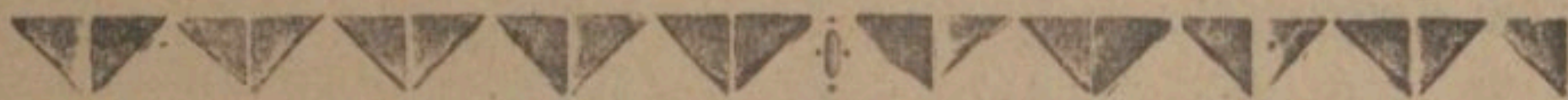
- 1) Lọc theo cách lọc nước đường nói ở mục «XI-RÔ»
- 2) Thăng như nói ở mục «XI-RÔ»
- 3) Xem mục xi-rô
- 4) Xem mục nước «Thán-khí»

Lấy 1 kilô a-xít chanh hoặc a-xít nho tán nhỏ.
Cứ 30 kilô đường trắng bột thì 14 kilô trộn với
một ít dầu thơm (dầu chanh, cam, thanh-yên).
Còn 16 k, đường đem tán lẫn với kilô a-xít.

Như vậy thành ra hai thứ bột, đổ vào 2 lọ
riêng, gấn lại.

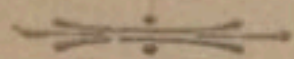
Lúc dùng chỉ việc tùy ý súc lấy mỗi lọ một ít,
hòa vào nước lã thành nước chanh.

Còn muốn bột thì thêm thuốc tiêu vào.



CỤ AN-NHÂN

Xem Mạch



CẮT THUỐC CHÉN



BÁN THUỐC HOÀN, TÂN

AI MUỐN :

Xem mạch rất cần-thận, mua được.

THUỐC THẬT TỐT

Lại ngay :

Số nhà. 104 PHỐ HÀNG GAI Hanoi

Tức là hiệu «NHẬT-NAM DƯỢC-PHÒNG» mới
gion đó. Nhà to, hiệu rộng, thuốc tốt, sách nhiều.

Ở xa thơ Mandat chỉ đề :

Nhat-Nam Thu-Quan Duoc-Phong

104 Hang Gai HANOI

MỤC THỨ XIV

RƯỢU MẬT ONG

Mật ong vốn đã ngọt sẵn, nên từ xưa đã dùng nó để làm xi-rô hoặc các thứ rượu.

Mật ong có thứ vàng có thứ trắng, có thứ đỏ quá, và tốt xấu cũng không như nhau, tùy từng chỗ nuôi ong.

Mellite simple

Tức là xi-rô làm bằng mật ong, dùng như nước đường thường vậy.

Muốn làm xi-rô thì chỉ việc lọc cho mất màu và đun cho đến độ là được.

Lọc trắng thường dùng than xương, lòng trắng trứng.

Có lắm thứ mật ong hễ đun lên với nước thì hóa chua, cho nên khi nấu phải quấy thêm phần vôi vào cho ăn mất chua đi. Hễ mật chua thì cho phần tức khắc có bọt thán-khí nổi lên, Hễ hết chua thì dù rắc thêm phần cũng không thấy sôi nữa.

Nếu mật trắng sẵn thì chỉ việc lọc qua là được.

Cách làm như sau này :

Đổ vào nồi 3 kilô mật, và 750 cc nước. Đun lên. Ném thử một ít phần vôi tốt vào Hễ thấy sôi ấy là mật hóa chua vậy, phải cứ quấy và thỉnh thoảng lại thêm phần vào cho tới khi thêm ít phần nữa mà không sôi bọt lên nữa thì thôi. Thế là mật hết chua.

Đun sôi vài ba dạo rồi quấy 185 gr. than

sương (1) vào.

Cứ để cho sôi trong 2 phút rồi lấy 3 cái lòng trắng trứng đánh lẫn với ít nước cho vừa được 870 gr, nước lòng trắng.

Quấy nước trứng ấy vào. Hễ thấy mặt lại sôi, thì bắc nồi ngay ra, để nguội trong 15 phút, lọc túi vải (1). Lọc đi lọc lại cho tới khi thật trong vắt thì thôi. Trong khi lọc, túi vẫn để yên đừng thay, vì có thế mới trắng được.

Lọc xong, đun to lửa cho mặt cạn đặc lại đến 31°

Nếu mặt ong đỏ quá thì làm như sau này :

Lấy 308 gr, than gô, 154 than xương bột, 308 gr. nước, và 40 gr. tiêu-toan 30° đổ lẫn vào cối xù nghiền kỹ.

Sau thêm 5 k, mặt vào. Quấy kỹ lại.

Đồ cả vào nồi có tráng men, đặt lên bếp đun cho tới khi gần sôi, trong 10 phút.

Lấy 1 k.502 sữa bò tươi, đánh một vài cái lòng trắng trứng vào, rồi đổ quấy lẫn với mặt trên kia.

Cho sôi 5 phút, lọc vào mảnh lượt, để vào nơi nóng cho lắng.

Xi-rô này đặc độ 32° và để lâu được. Nhưng làm theo cách này không được nguyên-chất mặt, vì thế nào cũng có lẫn tiêu-toan

1) Than này phải tán nhỏ, rửa nước lạnh và phơi khô sẵn,

2) Xem cách lọc ở mục XI-RÔ



Rhodomel

Tức là xi-rô mật có hoa-hồng.

Lấy 500 gr. hoa-hồng nhưng phơi khô sẵn, ngâm vào 4 lít nước, trong 1 ngày 1 đêm. Sau lọc và ép cho ra hết nước, hoà lẫn với 3 k, mật ong.

Đánh lòng trắng trứng vào, đun, lọc, rồi lại đun cho tới khi đặc vừa ý thì thôi.

Hydromel

Lắm khi mật ong bán không hết còn thừa lại. ta đem làm rượu rất tốt..

Vậy cần phải có một cái thùng. Thí dụ thùng đó có thể chứa độ 40^l rượu, thì làm như sau này :

Lấy một cái nồi to, đổ vào 30-38 l. nước, và 18 k. mật ong. Đặt nồi lên bếp, đun từ từ cho sôi độ 3, 4 giờ. Hễ có bọt lẫn, gạt bỏ đi.

Đun cho tới khi thả quả trứng vào mà nồi thì thôi, đổ vào một cái chậu lớn, để yên cho nó lắng.

Hễ nguội hẳn sẽ cho vào thùng 'rượu, và nhớ chỉ đổ đầy đến 3 phần 4 thôi. Đừng nút thùng, cứ để ngỏ. Nếu còn thừa nước mật thì cho vào hũ, để vào chỗ mát mẻ.

Chỉ trong vài ba ngày là mật bốc men lên, độ một tháng hay tháng rưỡi thì mật thôi không rây nữa.

Dưới thùng rượu nên kê cái chậu, để khi rượu rây mạnh quá, có tràn ra thì đã có cái hứng lấy.

Khi thôi rây, nghĩa là thành rượu rồi, chỗ hứng

được ấy hòa lẫn với chỗ mật thừa ở hũ khi trước rồi đồ nốt cả vào.

Rượu thành rồi, lấy ít Quế hay Đinh-hương hay các vị thơm khác cho vào.

Thùng rượu cần phải đặt vào nơi mát mẻ độ 20°. Làm như vậy cũng chưa xong hẳn. Phải để đến một vài năm cho thật ngấu, mới đem đóng chai.

Cũng có người dùng cả men. Như vậy thì lấy :

Mật ong trắng 5 k.

Nước ấm 30° 25 l,

Men rượu bia 155 g.

Men rượu phải hòa nước cho mềm đã rồi hãy cho lẫn với các vị kia. Cách thức làm cũng như đã nói ở trên vậy,

LÒNG TỐT CỦA QUỐC DÂN

VÌ NGHĨA-VỤ

VÌ CÔNG-TÂM

VÌ TIỀN-ĐỒ CỦA NƯỚC NHÀ

????????? VÌ?????????

Muốn có «SÁCH CÓ ÍCH CHO NƯỚC» xuất-bản mãi mãi như các nước văn-minh thời một điều cần nhất là phải có tiền, Có tiền bản-quán mới mong mà làm theo Nghĩa-vụ được.

Vậy mua đâu chả là tiền ?!

Đồng tiền biết tiêu bao giờ cũng có ích... Mong ở lòng tốt của Quốc-dân ? = Đủ mặt hàng tại :

NHAT-NAM THU-QUAN 104 Hàng Gai HANOI

MỤC THỨ XV

CÁC THỨ RƯỢU NGỌT NGÂM

Ratafias

Ratafias (1) tức là những thứ rượu ngọt ngâm ngay với các vị thơm chú' không phải cất hoặc pha dầu thơm

Rượu này cũng theo số đường và số rượu mà chia ra hạng ordinaires (thường), demi-fins (khá), fins, (tốt) surfins (thực tốt). Nhiều người dùng ngay rượu 85°. Thí-dụ như chế 20 lít rượu thì hạng *Ratafias ordinaires* có chừng :

Rượu	5 l.
Đường	2k,5
Nước	13 l.

hạng *Ratafias demi-fins* có :

Rượu	5 ¹ ,6
Đường	5 k.
Nước	10 lít

hạng *Ratafias fins*. có :

Rượu	6 ¹ .4
Đường	8k,70
Nước	7 ¹ 8

hạng *Ratafias surfins* có :

Rượu	7 ¹ ,2
Đường	11k,2
Nước	5 ¹ 2

Muốn chế, chỉ hòa đường vào rượu, thêm nước cho đúng độ vừa ý người dùng. Còn nhuộm thì dùng *carmin d'indigo* (lam), *đường trung* (vàng),

1) Ta thường gọi là «Ta-Phià»

lan-nha (đỏ), lam và vàng (lục)

Rượu tân, táo, lê,

Lấy mấy thí-dụ sau này đủ hiểu cách thức làm thế nào :

Quả tân, táo hay lê ép lấy nước (1)	1 ¹ ,20
Rượu 85°	6 -
Đường	2,50
Nước	12 lít

Quả phải chín, ngọt, thơm, và nhất là thật lạnh lặn, không bị châm hoặc không có chỗ nào thối.

Các vị đó chỉ việc đem hòa lẫn nhau, và nếu muốn thơm thì thêm ít đinh-hương hay quế vào. Theo bài trên kia, chế ra hạng thường.

Muốn chế hạng trung-bình thì lấy :

Tân, táo, lê ép nước (1)	1 lít,6
Rượu 85°	5,6
Đường	5 -
Nước	9 lít,50

Còn muốn tốt thì phải :

Tân, táo, lê ép nước (1)	2 lít,40
Rượu 85°	6 -
Đường	6 k,50
Nước	7 lít,40

Rượu mơ, mạn

Lấy 100 - 120 quả mơ hay mạn (giống thực ngon) bỏ vào nồi lẫn với 16 lít, rượu vang trắng tốt, đun sôi lên trong 10 phút.

1) Hoa quả ép lấy nước thì phải pha ngay, đừng để ửng hoặc bốc hơi, rượu không ngon nữa.

Lúc rượu bắt đầu sôi, lấy 4 k đường đập nhỏ, 4 lít rượu 60° và 15 gr quế, hòa lẫn nhau, quấy thêm vào.

Bắc nồi ra, Đậy kín lại. Để yên đó trong 5-6 hôm rồi lọc lấy trong và đóng chai.

Rượu hồi

Đại hồi đập nát	31 gr,	Rượu 60°	2 lít
Đường		500 gr	

Cứ bỏ ngâm lẫn với nhau trong 6, 7 hôm rồi lọc và đóng chai.

Rượu Cà-phê

Cà-phê tốt rang và tán bột	1 k
Rượu 85°.	4 lít
Đường	2 k50
Nước	3 lít

Ngâm cà-phê vào rượu trong 8 ngày rồi thêm đường, nước. Quấy cho tan hết, rồi lọc.

Rượu Ca-cao

Ca-cao	750 gr,	Rượu 80°	2 lít,
Đường	4k.	Rượu ngâm va-ni	20 giọt

Ca-cao phải rang kỹ, tán nhỏ, ngâm rượu trong 15 ngày

Hòa đường vào nửa lít nước, đổ vào chỗ rượu ngâm. Quấy lên rồi lọc. Sau hết cho rượu có ngâm va-ni vào.

Rượu hạt mơ

Hạt mơ đập rập	125 gr	Rượu 60°	2
----------------	--------	----------	---

Ngâm trong 1 tháng. Lọc lấy trong hòa thêm nước đường vào, (1 kilô đường vào nước tùy ý).

MỤC THỬ XVI

SỮA TƯƠI

Sữa vốn chất lỏng, sắc trắng lơ lơ hoặc trắng vàng vàng, có vị ngọt. Sữa của giống vật gì ngửi mùi giống vật ấy. Sữa nói ở đây là sữa bò, tức là thứ thông-dụng nhất.

Trong sữa bò tươi, có nhiều chất khác nhau.

Nước,

Chất mỡ

Chất ca-dê-in (caséine) Chất đường sữa

Và các chất muối thuộc về khoáng-vật.

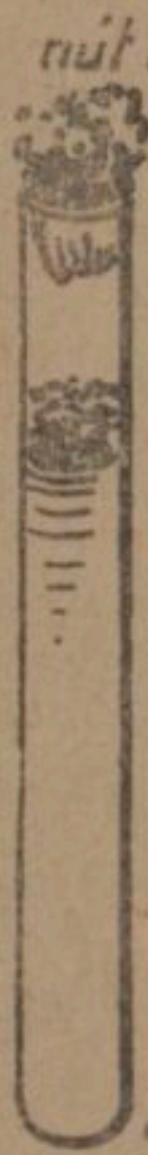
Bấy nhiêu chất nhiều ít tùy từng thổ nơi tùy từng giống bò, tùy từng con, và tùy từng mùa và thức ăn, chứ không nhất định mỗi chất là bao nhiêu cả.

Nay muốn thử lấy các chất đó riêng nhau ra ta có thể làm như sau này :

Vắt ngay sữa bò vào một cái ống thủy tinh H.V.17 đây, rồi nút bông lại cho kỹ, để yên trong 3 tuần hoặc một tháng thì thấy sữa chia ra làm mấy tầng khác nhau:

1° Dưới cùng hết (A) có một lượt cặn bột. Đó là chất *phosphate de chaux* HV. 17 (phốt-phát-đờ-sô)

2°/ Trên lượt cặn bột ấy (B) là một lượt nước (1). dưới trắng mà đặc đặc, càng lên trên càng trong càng lỏng. Chỗ đặc trắng có nhiều chất *ca-dê-in* hơn chỗ loãng trong.



3°/ Trên cùng hết (C) là một chất đặc đặc. Sắc vàng vàng tức là từng mỡ sữa, thường gọi là kem (crème).

Xem như vậy thì ta đủ biết rằng trước kia, khi mới vắt ở con bò ra, các chất ấy đều ở lẫn với nhau mà thôi, cho nên khi để yên, mỗi chất mới theo nặng nhẹ mà lắng xuống.

Ngoài 3 chất ấy là chất không tan được ra lại còn chất đườ'ng sũ'a (lắc-tô-dơ = lactose) và các chất muối nữa. Các chất này không tan lắng được, vì nó tan vào khắp trong sữa, như muối tan vào nước.

Nay ta học qua về các chất đó, và tính tình mỗi chất như thế nào, để lợi-dụng nó trong cái nghề làm sữa của ta.

Các chất trong sữa

Chất mỡ.— Chất mỡ không tan được vào sữa, cho nên khi mới, mỡ kết lại thành hạt nhỏ lẫn tăn ($1/100-1/600$ mm), lẫn trong sữa. Nhưng nếu để yên cho nó nổi lên (vì nó nhẹ) thì sẽ thấy các hạt ấy rất rõ. Và nếu ta không để sữa yên một chỗ, mà cho vào thùng đánh quấy lên, thì các hạt mỡ ấy sẽ nhập vào nhau, kết thành 1 tảng lớn nổi lên, thế là thành ra bơ (1).

Nếu cho một giọt sữa vào ống kính hiển-vi (microscope) mà soi, thì sẽ thấy rõ những hạt đó, sắc nó hoặc trắng, hoặc ngà ngà, hoặc vàng, tùy

1) Trước sữa nhiều 10 phần thì lượt nước này tới 9 phần.

theo thức ăn của bò.

Nóng tới 33° thì mỡ sữa thành ra lỏng ; chảy rồi, nếu để lạnh 23° thì lại đông lại. (Trong mỡ sữa có những chất butyrine, caproïne, cho nên có vị thơm riêng).

Chất bột sữa. — Tức là ca-dê-in (caséine), là một chất về loài lòng trắng trứng (2), mỗi lít nặng độ 1^k486. Trong bột sữa có đạm-chất(2). Bột sữa ở lẫn trong sữa, nếu vắt các chất chua vào sữa thì một phần nổi lên, còn một phần vẫn ở lại, phải đem đun sôi mới đặc lại được.

Khi bột sữa đặc lại, thì các chất lẫn vẫn trong sữa, đều bị nó quấy lấy cả lên, cũng như lòng trắng trứng dùng để lọc nước đường cho sạch bụi vậy.

Đường sữa. — Trong sữa chất đường này tan hẳn, như đường ta hòa vào vậy. Là sở dĩ nếm sữa thấy ngọt tức là vì có thứ đường ấy.

Khoáng chất. — Tức là các chất mỡ, các chất muối. Trong 3 phần chất này, có 2 phần không tan được, chỉ ở lẫn trong sữa, còn 1 phần tan được.

Các chất khác. — Máy chất chính đã nói trên kia, ở trong sữa nào cũng có, nhưng lại còn

1) Beurre. Cách làm BƠ có nói trong quyển này

2) Albuminoïde, về loài này chất nào cũng có ĐẠM (Azote)

nhiều vật khác nữa hoặc là các tế-bào trong thớ vú bò bong chảy theo ra, hoặc bụi, lông, các vi-trùng, v. v... không thể nhất định được.

Nói tóm lại, thì chung bình mỗi lít sữa nặng 1030 gr. có

từ 110 đến 170 g. sữa đặc (1)

từ 920 đến 860 g. nước.

Sữa đối với các vi-trùng

Hễ sữa để ra ngoài là có vi-trùng rơi vào rồi, vi-trùng đó hoặc ở đầu vú, hoặc ở khí-giờ, hoặc ở các đồ để hứng.

Trong các thứ vi-trùng ấy có nhiều thứ hại, hoặc có lợi cho sữa, vì nó có tính làm sữa bị phân-hóa (2) ra.

Mỗi giống vi-trùng cần một nhiệt-độ nhất-định mới sinh-hoạt được. Vì thế nên giống nào ưa sữa, về nhiệt-độ nào, thì sữa nóng hay lạnh tới nhiệt-độ đó, chỉ có giống ấy sống và sinh-sản được mà thôi.

Sức sinh-sản nó cực kỳ là mau.

Người ta có xét thấy rằng : sữa nguội 12°5 vắt ở bò ra còn lạnh, nếu gieo giống vi-trùng vào thì :

1) Tức là (các chất mỡ, bột sữa, đường sữa và các chất muối)

2) Nghĩa là làm cho các chất trong sữa không nguyên như mới: hoặc hư hỏng mà biến thành chất khác «sữa chua, đề mố meo v.v., chính là bị phân-hóa vậy».

Trong 2 giờ số trùng gấp lên 4 lần ruồi :

-	3	---	---	6	---
-	4	---	---	8	---
-	5	---	---	26	---
-	6	---	---	435	---

Mà nếu nóng lên tới 34° , thì sức sinh-sản của trùng trong sữa lại càng gấp bội phần :

Trong 1 giờ số trùng thặng lên 7 lần ruồi

-	2	---	---	23	---
-	3	---	---	64	---
-	4	---	---	215	---
-	5	---	---	1030	---
-	6	---	---	3800	---

Ta chỉ cần biết các vi-trùng phân-hóa được sữa, gọi là *men*. Men trong sữa có nhiều giống :

1°) **Men đường sữa**. Có lắm thứ men làm đường sữa biến ra *rượu* và *thán-khí*, nên có men ấy sữa nếm có vị ngọt chua chua mà có mùi rượu.

Nhiều nơi lợi-dụng ngay tính đó để làm *rượu* uống. Nhiệt-độ vào quăng từ 15° đến 35° rất vừa cho giống men này sinh-hoạt.

Đường-sữa bị nó làm biến thành a-xít sữa (1) và vài chất khác.

Đường biến thành a-xít nên sữa hoá ra chua. Vì trong sữa cũng đã có chất chua rồi, nếu a-xít sữa sinh ra nhiều quá, thì sữa sẽ đặc lại.

2°) **Men bột sữa** - Có giống men làm bột sữa

1) Acide lactique (a-xít lắ-tích)

đặc lại, cũng có giống làm bột sữa đặc đó loãng ra, và biến thành một chất ta ăn rất dễ tiêu.

3°) **Mốc** .. Có vài thứ mốc làm sữa đặc lại, rồi lại làm nó loãng ra, mất chua đi.

Thử sữa

Sữa dùng được nhiều việc : để ăn, để làm bánh, để làm pho-mát. Trong 3 việc ấy không phải dùng sữa gì cũng lợi cả. Vì vậy cho nên cần phải thử xem sữa mình mua hoặc mình vắt ở bò ra, nên dùng để ăn, hoặc làm gì cho có lợi hơn.

Trọng lượng sữa

Tìm trọng-lượng của một chất đặc, hoặc chất lỏng, tức là xem mỗi lít nó nặng bao nhiêu. Như sữa thì người ta dùng các thứ ống nổi tìm trọng lượng. Thứ tiện-dụng nhất là kiểu gọi là *thermo-lactodensimètre Farines*, vì nó vừa là ống nổi lại có kèm cả hàn-thứ-biểu (thermomètre) để xem nóng lạnh mà tính cho đúng.

Kiểu này, cần khắc từ số 18 (ở trên cùng) đến số 40 (ở dưới cùng). Thí-dụ số 18 thì trọng-lượng là 1,018, số 35 thì trọng-lượng 1,035. Cái hàn-thứ-biểu để ngay vào bầu, và khắc từ 5 đến 30°. Đủ với số độ, bên kia là số để chữa lại cho đúng nhiệt-độ thực, phải cộng hoặc trừ với số thấy bên kia.

Cách dùng thứ ống cân ấy như sau này :

Quấy sữa cho đều hết lên rồi thả ống vào cũng như mọi ống nổi thường.

1°/ Nhìn xem ngón sữa vào vạch bao nhiêu ở đuôi ống. Thí-dụ thấy 1,030

2°/ Nhìn xem hàn-thử-biểu thủy-ngân chỉ vào số nào. Thí-dụ thấy 25°

3°/ Lại nhìn sang bên chỗ chữa lại độ hàn-thử-biểu tất thấy mặt thủy-ngân chỉ ở vào số 2. Thế nghĩa là lúc nóng 25° thì trọng-lượng sữa đó là 1,030.

Nhưng nếu như vậy cũng chưa đủ vì, mỗi lúc trời lạnh, nóng, một khác, không thể biết được rằng thứ sữa hôm nay, có nặng bằng thứ sữa hôm trước không, vv... Vì thế cho nên cần phải tính để xem nếu sữa hôm nay lạnh 15° thì trọng-lượng là bao nhiêu. Vả bao giờ cũng tính nhiệt-độ nhất định là 15° thì mới có thể so sánh được.

Vậy mỗi bận thử, tìm thấy 3 con số trên kia rồi thì làm như sau này :

Trước hết cộng hay trừ các số ở hàn-thử-biểu với nhau. Ở hàn-thử-biểu đã nói sẵn là phải trừ hay cộng, như lên quá 15° thì phải cộng, xuống quá 15° thì phải trừ, mà đúng 15° thì chỉ là 15° thôi, không phải tính nữa.

Thí-dụ như trên kia ta thấy 25° mà số chữa lại là 2° thì là phải cộng như sau này :

1°/ Đem số độ tìm thấy tức là 25° trừ đi 15 còn 10

2°/ Đem số 10 ấy nhân với số 0,2 thành 2.

3°/ Cộng tr.l. (1) tìm thấy : 1030 với 2 thành 1032

1) Tr.l. là trọng-lượng (viết tắt)

Thế là trời lạnh 15^o tr.l. sữa ấy sẽ là 1032

Trọng-lượng của sữa, chung-bình là 1028 / 15^o.
 Nếu tính thấy kém thì một là thứ sữa của mình
 có nhiều chất mỡ, mà hai là có pha thêm nước
 lã. Tại sao ? Vì nước lã tr.l. là 1, mỡ sữa tr.l.
 0,93. Nếu càng nhiều mỡ thì tr.l. của sữa càng ít,
 hoặc có người bán sữa tươi dan-giảo, lấy bột kem
 ra mà pha thêm nước lã vào cho đúng độ.

Hễ sữa pha thêm nước lã, thì cứ 3% nước
 thêm vào, tr.l. sụt đi mất 1 số. Mà mỡ sữa lấy
 ra thì cứ 20% mỡ mất đi, tr.l. sữa trắng lên 1 -
 1 độ 50.

Vậy nếu sữa bò nhà nuôi lấy, xem ống nổi
 thì biết được nhiều mỡ hay ít. Còn mua của người
 thì không chắc được là tại có khi họ rút mỡ ra
 mà cho nước vào,

Sức chua của sữa

Sữa mới vắt ra vốn vẫn chua sẵn. Cứ mỗi lít
 sữa chua độ 1 gr 6 gr. đến 2 gr. (đây tính về a-xít
 sữa.)

Nếu sữa bị trùng làm biến chua thì tất nhiên ta
 sẽ biết ngay, vì số chất chua trong sữa sẽ tăng lên.
 Sữa chua như vậy có nghề không thể dùng
 được.

Nếu ta biết hóa-học thì có thể tính được số
 chua trong một lít. Còn không thì đã có bán sẵn
 một bộ ống để tìm số chua trong sữa gọi là
acidimètre, cách thức làm thế nào nhà chế-tạo

đã dần kỹ càng. Nếu thấy số chua ít, thì sữa của ta thử, phi vớt ở bỏ ồm ra, tất có pha thêm nước lã.

Những sữa không chua ấy không thể làm phó-mát được, nhưng có thể lấy mỡ làm được bơ.

Nếu số chua nhiều thì tất bỏ ồm, hoặc bị trùng phá ra chua thêm. Sữa nhiều chua như thế, không ăn được mà làm phó-mát cũng không được. Các ống thử chua. thường 10 độ là ăn 1 gr. chất chua trong một lít. Như nói sữa lạnh, độ chua thường từ 16 đến 21, thế nghĩa là mỗi lít sữa lạnh ấy có từ 1gr 6 đến 2 gr 1 chất chua.

Nếu chua 70-80° thì chỉ để lạnh, sữa đã đặc rồi, mà nếu độ chua chỉ vào quãng 27°, thì đun sôi, sữa sẽ đặc lại.

Kem

Tính mỡ sữa phải dùng một cái ống có chân riêng gọi là **ống đo kem** (crémomètre).

Ống này bằng thủy tinh, về phía trên có khắc độ số, trên hết là số 0, dưới hết là số 15. Mỗi số ăn 10 cc. Từ dưới đáy ống lên tới vạch 0 là 300 cc.

Lấy sữa đánh lên một hồi rồi đổ đầy vừa tới vạch 0, tức là cả thủy phải 300 cc.

Đề vào chỗ lạnh 10 đến 12° trong 24 giờ.

Bao nhiêu chất mỡ đều nổi cả lên trên. Chỉ việc xem ngấn kem ở dưới ở vào chỗ nào thì biết ngay là trong 300 cc sữa có ngần ấy cc. kem.

Hoặc muốn cho mau thì, cứ 100 cc. sữa thêm độ 1-2 cc thuốc sau này vào :

Nước đá quĩ (tr.l. 093) 225 cc.

Nước bột-tạt mạnh (tr.l. 1,34) 32 cc.

Sữa đổ vào ống với 1-2./ thuốc đó rồi đặt vào nơi nóng 40° thì chỉ trong 2 giờ, mỡ đã nổi lên hết.

Sữa lạnh có 8-15 ./ kem

Mỡ sữa

Tìm mỡ sữa, người ta thường dùng bộ máy của ông Gerber. Máy này có một bộ ống 2 đầu thủng, có nút đẩy và khắc từ 0 đến 90. Lúc thử lấy 10 cc *lưu-toan* (tr.l. 1,820—1,825 15°) và 1 cc. *alcool amylique*. Sữa định thử phải đánh kỹ. Lấy 11 cc. sữa ấy cho vào ống, nút chặt lại rồi súc lên. Để vào nước từ 2 tới 15 phút.

Nếu sữa đã lấy kem ra rồi thì phải cho vào máy quay (máy này liền với ống một bộ). Trước quay nhẹ tay, sau cho nhanh dần.

Quay xong đem ra xem, nếu thấy mỡ và sữa nước phân rõ ràng thì cứ việc đọc số là biết được có bao nhiêu mỡ. Mỗi số ăn 0,1 ph 100 mỡ. (1)

Trong nghề làm phó-mát, làm bơ, sữa còn lại có thể dùng cách này mà biết được còn sót bao nhiêu chất mỡ, để bán sau liệu làm kỹ hơn.

Sữa bột

Nhà nuôi bò phải biết sữa con nào có bao chất đặc, để liệu hoặc làm giống lấy sữa, hoặc giống để làm thịt.

Nhà làm phó-mát cũng phải biết số sữa bột

(1) Ph. là phân, viết tắt

trong sữa để tính phác được trước số phó-mát sẽ làm ra bao nhiêu. Sữa càng nhiều bột sữa thì càng có nhiều chất đặc.

Ông Fleischmann có cách tính như sau này :

Trước khi tính, phải lấy tr.l. của sữa và số mỡ

Thí-dụ d là tr.l. về nhiệt độ 15°

g là số chất mỡ trong sữa.

Thì :

Số sữa bột trong sữa mình thủ' là :

$$1,2 g + 2,665 - \frac{(100 d - 100)}{d}$$

Các trùng có hại

Lắm khi sữa có đủ các chất mà dùng không được, là vì có các giống làm cho sữa lâu biến được.

Cách thủ' rất dễ. Chỉ việc đổ sữa vào một cái ống thủy-tinh, đặt đun cách thủy cho nóng $39-40^{\circ}$ luôn trong 18 giờ. Thỉnh thoảng lại xem.

Nếu chưa đến 12 giờ mà sữa đã đặc, thì sữa ấy rất xấu, không dùng được.

Mà nếu đun quá 18 giờ mới đặc, cũng là sữa xấu.

Còn sữa tốt, chỉ để cách thủy như vậy từ 12 đến 18 giờ là đặc rồi, và sữa đặc như vậy trông rất đẹp-đẽ, ngửi thơm, trông chỗ nào cũng như chỗ nào, và rất chắc, không nứt, không nẻ. Sữa như vậy làm phó-mát mới tốt.

Thử theo cách này, ống đựng sữa phải thật sạch sẽ để tránh vi-trùng ngoài ; và lúc đun cũng phải đậy cho khỏi bụi bặm, bắn, rơi vào.

Cách làm sữa tươi

Sữa tươi là sữa để nguyên không nấu cho đặc hoặc không pha chất gì khác vào, chỉ cốt bán cho người ta uống, cũng như mới vắt ở bò ra vậy.

Lúc sữa vừa vắt ra, phải đem lọc ngay. Đồ lọc này cần nhất là phải đánh rửa sạch sẽ, và lược cho chết hết các vi-trùng.

Lọc bằng bông thuốc, hoặc bằng một thứ phễu riêng có bán sẵn.

Lọc càng kỹ, sữa càng tốt.

Lọc xong mới đem hoặc ướp lạnh, hoặc hấp, hoặc luộc.

Sữa ướp lạnh

Nếu sữa đem bán ngay trong một ngày mà hết được cả nghĩa là không cần để lâu, thì phải để vào nơi lạnh. Lạnh ít ra cũng phải 5° . Gập lạnh, các vi-trùng sẽ bị công không sinh-hoạt và sinh-sản được, nên không phá hại tới sữa.

Sữa lạnh ấy đem bán các nơi, phải chở bằng xe ướp lạnh riêng.

Sữa hấp nóng

Nấu nóng $110-115^{\circ}$ luôn trong 15 phút, phần nhiều các vi-trùng phải chết cả.

Nhưng nóng như thế, sữa không ngon nữa, và thành ra sữa chín, không những ăn mất vị ngon,

mát, mà làm pho-mát cũng không được nữa.

Vì có ấy nên phải hấp sữa cho nóng đến 68-88° là cùng thôi, mà hấp luôn trong 25-30 phút, Nút kỹ lại. Hấp xong đem ngâm ngay vào nước lạnh, 10-12°, rồi tải đi bán (1).

Như vậy sữa ăn vẫn tươi, mát, và có thể để được trong một thời-hạn ngắn ngắn, chứ vẫn chưa để được lâu hẳn.

Nếu làm nhiều đã có máy riêng để ướp lạnh, hấp nóng.

Máy chỉ có một trống mâm, ngoài cho ống nước lạnh hoặc nước nóng quẩn quanh. Sữa đổ ở mâm trên chảy dần xuống các mâm dưới rồi ra ngoài, đóng chai.

QUỐC-DÂN CẦN CÓ :



THUỐC TỐT, SÁCH HAY

MÀ LẠI ÍCH NƯỚC THỜI CHỈ MUA HÀNG CHO
NHẬT-NAM THƯ-QUAN ĐƯỢC-PHÒNG 104
HÀNG GAI HANOI. VÌ CÓ NHIỀU TIỀN HIỆU ẤY
SẼ LÀM THEO ĐƯỢC LÒNG MUỐN CỦA
QUỐC-DÂN

1) Hấp sữa là đổ sữa vào chai sạch, đặt vào thùng nấp. Thùng có lỗ dưới như lỗ tổ ong. Đổ lên miệng một nồi nước. Lúc đun hơi bay lên làm sữa ở trên cũng nóng theo. Bộ nồi này trông như bộ nồi và trở đồ sôi vậy.

MỤC THỨ XVII

BƠ TƯƠI

Bơ thường làm bằng sữa bò, nhưng ở nơi h
bò, người ta làm bằng sữa các giống vật ăn cỏ k

Muốn làm bơ thì phải :

- 1°/ Lấy kem ở sữa ra.
- 2°/ Làm cho kem ngấu.
- 3°/ Đánh kem.
- 4°/ Tháo sữa thừa ra, ngào.
- 5°/ Đổ khuôn, và gói.

Trước khi nói về cách làm bơ, ta nên biết
về chỗ chế bơ nên làm như thế nào và có nh
đồ dùng gì.

Nhà làm bơ

Nhà làm bơ nên chia ra làm 2 dan, dan
bơ và dan để rửa, và làm các việc vặt.

Sàn nên lát gạch, và nhất là đừng cho gạch
vỡ, hoặc lát hở. Sàn nên làm nghiêng nghiêng
khi cọ rửa nước tự chảy ra cống.

Tường cần có nhiều cửa sổ cho sáng sủa.
sổ có căng lưới sắt để khỏi ruồi nhặng.

Nhà làm bơ phải xây ngoảnh về hướng đ
hay hướng bắc. Nếu có trần lại càng tốt lắm.

Chỗ làm cần phải mát, quanh năm cứ ch
bình mát độ 12-16° là hơn hết.

Trong nhà không được có bụi bặm và khô
bơ khỏi bắt mùi và mất mất hương.

Đồ dùng

Đồ dùng để rửa-ráy

Rửa ráy cần phải có thực nhiều nước, nếu có giếng nước ở ngay ngoài càng tốt. Chỗ rửa phải riêng một nơi. Nồi nước sôi đặt lên bếp kê ngay gần cầu rửa. Nước này dùng để rửa các đồ đựng sữa, bơ, v...v...

Lại còn phải có cái giá, để gác các vật đã rửa cho khô.

Ngoài rất cần có bàn chải, chổi, các thứ sơ để quét rửa và lau chùi.

Đồ dùng để làm sữa và bơ

Làm sữa, làm bơ, hay làm phó-mát thường cùng chung một nhà, đồ dùng phải có : cân tây, thùng đánh kem, chậu gỗ để rửa bơ, tay quấy bằng gỗ, thìa gỗ, hàn-thử-biểu, dây lọc, thùng vắt sữa, thùng chậu đựng sữa, hũ đựng kem, đồ đong lường...

Các đồ dùng đó cần phải cọ rửa luôn, cho thật sạch sẽ, vì nghề làm sữa cần phải lấy sạch sẽ làm đầu. Bao giờ cũng cọ rửa bằng nước sôi, rồi tráng lại bằng nước lạnh.

Cứ nửa tháng lại bỏ cả một lượt vào nồi nấu lẫn với *xút thường* (như nấu quần áo).

Các vị gì có mùi đều cấm không được để vào nhà chế bơ.

Riêng về làm bơ, cần phải có những đồ sẽ nói tới khi dùng đến.

Và các đồ dùng lớn nhỏ tùy theo từng nhà chế : ít vốn thì dùng nhân công nhiều, mà nhiều tiền thì có máy móc, đã có bán sẵn chỉ việc mua về theo, cách thức chỉ dẫn của nhà chế-tạo mà làm.

Cách làm bơ

Lấy kem ở sữa ra

Có nhiều cách lấy kem ở sữa ra.

1°/ *Đề tự nhiên cho kem nổi lên* — Đổ sữa vào những cái chậu thấp và để vào chỗ lạnh 100° . Chậu bất cứ hình gì, quý hồ làm bằng kim-khí hoặc bằng sành, rửa sạch thì hơn. Nếu phải đim chậu xuống nước cho lạnh tới độ trên kia, chậu nên làm bằng kim-khí. Còn trời lạnh 10° thì chậu sành cũng đủ.

Cứ để yên đó, mỗi tuần lễ quấy lên 2 bận cho sữa khỏi chua, khó để được lâu.

Bao nhiêu kem sẽ dần dần nổi cả lên trên.

Cách này lâu quá, ở các nơi nóng khó làm.

Nên có cách sau này mau hơn.

2°/ *Bao lạnh và để kem tự nhiên lên* — Người ta có nghiệm ra rằng càng lạnh gần đến 0° bao nhiêu thì kem càng mau lên bấy nhiêu. Bơ sẽ nhờ đó mà nhiều hơn, và làm như vậy rồi thì sau để không, hoặc muối, bơ lâu hỏng. Còn chỗ sữa mất kem rồi, dùng chế được thứ pho-mát rất ngon,

Theo cách này làm bơ rất mau, đỡ công, và ít đồ dùng. Song bơ không thơm ngát, màu không được tươi.

Nhưng làm theo cách đó thì phải ở tận miền quanh năm có nước đá mới được. Còn các miền nóng hơn thì phải lấy nước lạnh ở suối, ở giếng lên để đổ vào thùng ướp sữa cho lạnh.

Nếu được lạnh thì cứ 12 giờ là xong một lứa. Nhưng muốn kỹ hơn phải để 24 giờ.

3° / *Cho máy quay* -- Nếu có máy quay thì tốt hơn.

Thí-dụ như ta đổ sữa vào một cái hộp hình như cái ống, rồi cứ quay mãi (quay đứng như cối si-cầu) thì ở dĩa lõm xuống, mà chung quanh giáp với thành hộp thì sữa cao lên.

Nếu quay nhanh thì bao nhiêu kem sẽ vào dĩa. Các thứ máy riêng dùng về việc này, thường có ống hút riêng kem và sữa thừa ra mỗi thứ một nơi.

Nếu dùng máy quay thì nhiệt-độ phải cao tới 25-28° mới tốt.

Có máy, được nhiều kem hơn (97-99%) còn theo cách thường để yên cho kem nổi lên, thì trong sữa có 100 ph. chỉ có 75ph, là nổi lên mà thôi.

Cứ 100 k. sữa, có thể chia ra được 10-15 k. kem và 90-85 k. sữa thừa.

Đề kem ngấu

Bất cứ kem lấy ở sữa ra bằng cách nào, nếu đem chế bơ ngay, thì bơ không ngon. Vậy cần phải làm cho kem rấy qua một ít cho chua thêm nghĩa là ngào cho nó ngấu một ít rồi mới

lấy bơ ra, thì bơ sẽ có hương thơm.

Kem tốt xấu chính ở lúc lấy hương này.

Kem sở dĩ có hương là vì để như vậy nó bốc men lên, chất đường sữa lẫn ở kem biến ra a-xít sữa, rồi thành ra các thứ a-xít khác có hương.

Tuy vậy chỉ có nên để ngấu trong ít lâu thôi vì để quá, bơ sau dễ chua, mau hỏng ăn không ngon nữa.

Mỗi thứ kem, đặc, loãng, cần phải một độ nóng riêng, thời kem mới ngấu vừa độ.

Nếu kem có :	35	40	45	50% bơ
thì nhiệt-độ phải:	65°	60°	55°	50°

Kem cứ việc để chua tự nhiên, hoặc rắc thêm men vào (3-5%), hoặc muốn tốt nữa thì quấy thêm kem cũ đã có giống men tốt từ trước để lại.

Thường người ta hay rắc thêm men cái. Cách thức như sau này :

Trước hết đem sữa tươi hấp lên 75-85°, rồi ngâm ngay xuống nước cho lạnh đến 30°, cho men vào. Cứ giữ nhiệt-độ 30° ấy mãi cho tới khi đặc lại thì thôi. Hạ xuống 12°, để chỗ men giống ấy khỏi hỏng.

Lúc dùng đến, kem đổ vào những cái chậu lớn rồi tưới men giống lên. Nếu chậu lớn thì chỉ cứ 100 ph. kem, dùng 5-6 ph. men giống, mà chậu nhỏ, phải lấy 10 ph.

Đánh kem

Đánh kem tức là bắt đầu chế ra bơ. Đánh kem

thường dùng những kiểu thùng riêng chạy tay hay máy. Đánh như vậy cốt cho các hạt mỡ nhập lại làm một. Khi còn là kem, các hạt đó rất nhỏ, nên khi đánh nghe tiếng khác, mà sau khi các hạt nhỏ đã thành hạt lớn kết lại làm một rồi thì lúc đánh nghe tiếng cũng khác khi trước.

Dưới đây chỉ nói cách đánh bằng thùng mà thôi.

Thùng đánh kem cần phải như sau này mới tốt:

1°/ làm bằng gỗ cứng, đóng thật chắc ;
2°/ miệng thùng đổ kem vào phải vừa có thể tháo được kem ra rửa được bơ, và khi xong rồi có thể cọ rửa được dễ dàng;

3°/ Nên có một cái cửa kính để thỉnh thoảng nhìn xem đã được chưa. Như vậy chỉ nhìn ở ngoài không cần phải mở thùng ra.

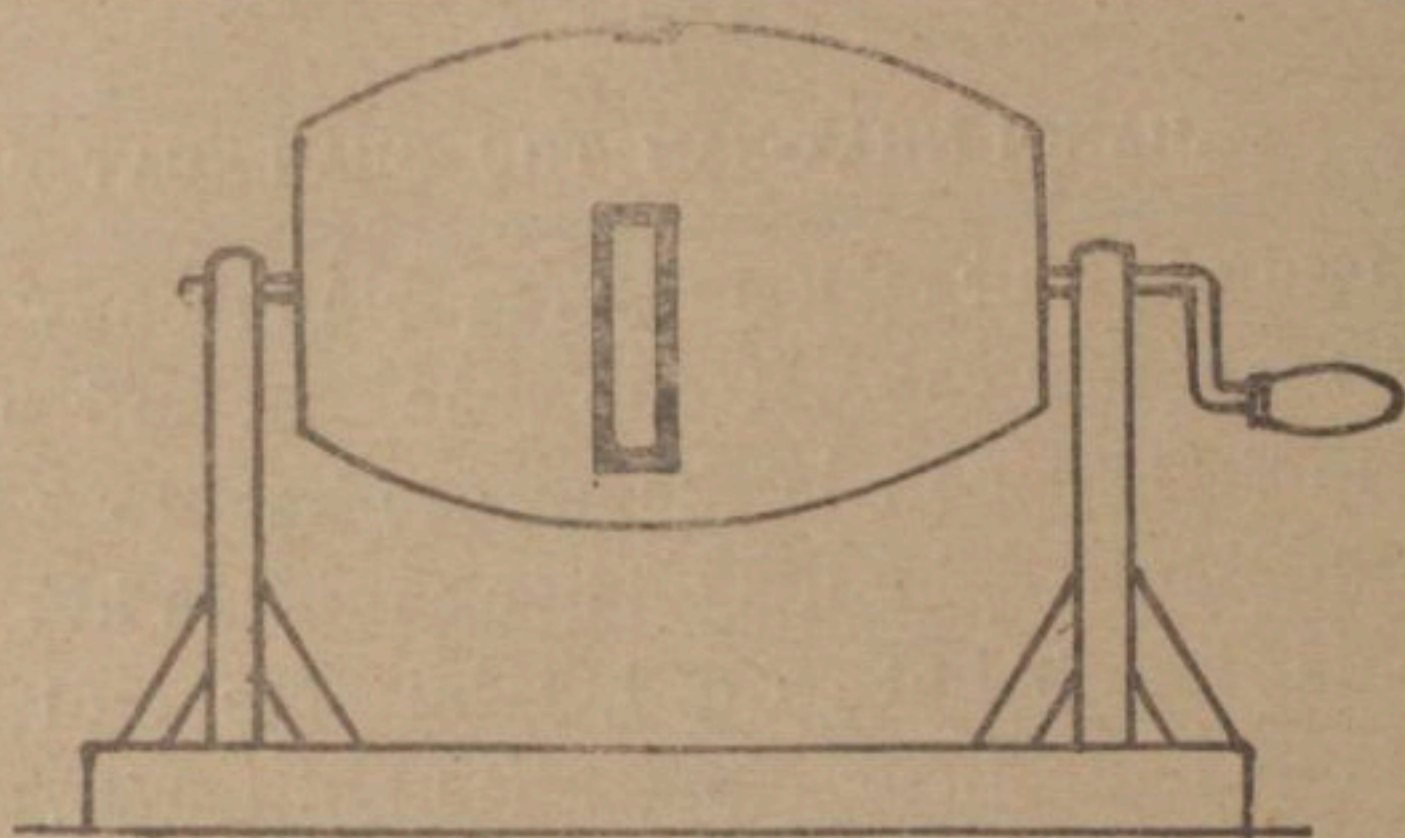
4°/ Nắp phải đậy thật kín ;

5°/ Thùng phải làm thế nào cho quay được nhẹ nhàng, muốn đánh nhiều kem, thùng càng phải to. Mỗi thùng chỉ đổ kem vào đầy đến 2 ph, 3 thùng mà thôi.

Còn hình thùng cốt làm thế nào cho thật dãn-dị là hơn cả. Thường thường hay làm như hình thùng rượu, như kiểu vẽ ở hình 18 (xem trang sau.)

Khi thùng mới đóng xong không nên dùng ngay.

Trước hết, đun nước lẫn với ít xút thường (thứ kết tinh) vào. Khi nước sôi rồi, đổ vào đầy thùng



H.V. 18

(Thùng đánh kem làm bơ)

Cứ ngâm đó trong nửa ngày rồi tháo ra.

Lấy vôi chưa tôi xếp thành một đồng tưới nước lên khắp, cho vôi rã ra thành vôi bột.

Lấy vôi bột ấy sát cọ lên khắp lòng thùng.

Cọ xong, cho nước vào rửa sạch. Sau lấy sữa thừa (đã lấy hết kem rồi) rửa lại lòng thùng cho gỗ bắt lấy mùi sữa. Độ nửa giờ là xong.

Sau hết lấy nước sôi, rửa lại lượt cuối cùng, rồi đem để ra chỗ có gió cho khô.

Cứ mỗi bận đánh kem, thùng phải rửa bằng nước có xút, rồi rửa bằng nước lã.

Thỉnh thoảng lấy muối xấu sát lòng thùng cho gỗ khỏi nứt nẻ.

Khi kem đã ngấu vừa độ rồi, xem nhiệt-độ nó bao nhiêu, thấy vào quãng 18° thì được. Thùng, đánh rửa rồi, chỉ việc đổ kem vào đây tới

2 ph, 3. Chỗ làm cần phải lạnh $15 - 17^{\circ}$

Quay trong 30 - 40 phút thì được.

Nếu trời nóng, thùng phải rửa bằng nước đá cho lạnh đến 15° đã.

Nếu quay ít, bơ sẽ được ít và nát quá. Vậy làm quen tự khắc sẽ biết lúc nào vừa được.

Vả, quay mau chậm phải đúng độ, nếu ta mua thùng của người, ta phải theo đúng như cách thức của người ta dạy. Nếu làm lấy cần phải thử.

Khi hạt bơ đã lớn bằng hạt cát rồi thì lấy nước lạnh $15 - 16^{\circ}$ đổ vào. Nếu trời nóng quá thì dùng nước có nước đá. Cho xong lại quay đến khi hạt bơ to bằng hạt gạo thì ngừng lại, để chất sữa thừa ra.

Tháo sữa thừa ra

Lúc này là lúc phải cẩn-thận nhất, vì bơ dễ được hay không, chính vì lúc rửa và tháo sữa thừa ra.

Vậy trước hết tháo sữa nước ra, đổ nước lạnh vào. Quay một hồi cho sữa thừa tan vào chỗ nước ấy, và tháo nước ra cho lợn ăn rất tốt. Lại cho nước nữa vào, rửa một hồi nữa.

Cứ rửa như vậy cho tới khi thấy nước rửa trong sạch như lúc mới đổ vào, ấy là xong rồi.

Tháo nốt nước ra. Lấy đĩa gỗ, mâm gỗ, ngâm nước lạnh cho thật ướt, rồi tháo bơ vào đó.

Tuy rửa như vậy, trong bơ vẫn còn sữa, cần phải lấy hết sữa thừa đó ra.

Có hai cách lấy nốt sữa thừa ra,

Một là lấy thìa vừa cắt, vừa đánh, vừa ép bơ vào cạnh đĩa, cạnh mâm cho sữa phôi lên.

Trong khi làm, không được mó tay vào bơ (1).

Làm bằng tay như vậy, sữa không ra hết được, nên khó để lâu.

Thường phải dùng máy gọi là máy ngào. Máy này thường có một cái mâm tròn. Giữa có trục. Trên trục có mắc một bộ-phận hình chóp nón. Khi máy quay, trục này dè nghiêng lên bơ, ép cho bao nhiêu sữa thừa đều phải ra hết.

Ngào bơ không nên kỹ quá, nhất là nếu trời không lạnh, vì càng ngào lâu bơ càng mất màu, trông không đẹp. Nếu khi còn ở trong thùng, ta rửa cần-thận thì lúc ngào đỡ công nhiều.

Bơ làm vừa độ cả thì trong 100 phần có :

Nước 130 ph. Chắt mỡ 860 ph.

Đường sữa 2 ph. Bột sữa và các thứ muối 8 ph.

Nếu rửa không kỹ mà ngào cũng không cần-thận số đường và bột sữa còn lại nhiều, dễ làm cho bơ mau hỏng.

Đóng khuôn và gói

Bơ ngào xong, đem cân, chia ra từng cân hoặc từng nửa cân một, để lên bàn, dùng đĩa dẹp như đĩa cả mà nặn lại thành hình.

Nếu đem bán ngay thì chỉ việc gói nó vào khăn ướt hoặc giấy sạch, có ống khói Lưu-hoàng đốt.

(1) Cũng có nơi bơ đổ vào mâm vuông, rồi lấy ống lăn phur ta lăn bột làm bánh vậy.

Nếu muốn cho hình giống nhau thì dùng khuôn gỗ.

Để bơ được lâu

Bơ tươi để ít lâu, nặng mùi không ăn được. Nếu chồ tiêu-thụ ở gần thì để tươi bao giờ cũng ngon.

Còn nếu phải tải đi xa, thì nên đánh thêm ít muối và đóng vào hộp, trên đồ lượt nước. Như vậy bơ có thể tươi được một vài tuần.

Còn nếu muốn để được lâu thì phải muối mặn hơn, hoặc nấu chảy ra, đóng hộp.

Muốn muối, cần phải có cái bầy gỗ, hoặc thìa gỗ ngâm nước muối. Dùng nó mà đánh bơ mãi cho sữa thừa ra kiệt hết. Sữa thừa càng ra nhiều, bơ càng để được lâu.

Muốn tốt thì dùng đĩa gỗ đổ nước vào đầy, và dùng thìa ngào, đánh, nén, cho bơ kết vào với nhau.

Đánh kỹ rồi, để bơ vào đĩa, lấy muối trắng nhỏ và khô, (Số muối lấy độ 70-80g. thì vừa vào 1 k. bơ. Vả trời lạnh, mà để ít ngày thì lấy ít muối hơn) rắc lên mặt bơ (1). Lấy thìa đánh cho nó ăn vào bơ. Lại rắc lượt nữa và đánh cho xuống. Rắc đĩa cho nước thừa chảy ra. Súc bơ đổ vào lọ cao, khô, và to miệng. Lấy thìa nén cho trong có chỗ trống.

Sau hết lấy muối rắc phủ lên. Trùm một mảnh

(1) Mỗi lần chỉ nên làm 1 k bơ thôi để cho được đều

vải trắng sạch, và 1 mảnh giấy lên.

Đề một ít lâu đồ ra, bỏ nước muối đi, thay muối khô vào.

Người mua về phải đồ vào đĩa nước, lấy đĩa đánh, cốt rửa cho sạch hết muối.

Nếu trời nắng nực, bơ nên đun lẫn với nước cho chảy hết ra, rồi bắc nồi ra ngoài cho nguội, múc bơ vào lọ. Nút kĩ lại, đề vào nơi mát.



BÀI CA YÊU NƯỚC

MUỐN CHO NƯỚC MẠNH DÂN GIÀU.

MUỐN GIÀU MUỐN MẠNH PHẢI HẦU LO XA:

TRÍ KHÔN ; NGHỆ KHÉO CÙNG LÀ... ..

BẢO NHAU PHẢI ĐỌC «SÁCH NHÀ NHẬT-NAM»

NHỮNG NGHỀ CÁC NƯỚC VẪN LÀM

MÀ NGƯỜI MÌNH VẪN PHẢI HAM MUA DÙNG.

HÀNG NĂM MẤT MẤY TRIỆU ĐỒNG !!.

BÂY GIỜ CÓ SÁCH SAO KHÔNG MUA LÀM ?

DÂN GIÀU; NƯỚC MẠNH, NGƯỜI NAM ?!!

Lương-Vị-Thủy

MỤC THỬ XVIII

PHÓ - MÁT

Làm phó-mát cũng như làm bơ, phải một nơi riêng mà mát mẻ, nhiệt-độ bao giờ cũng vào quãng 12 - 13° mới tốt.

Còn các đồ dùng, ngoài mấy thứ nói sau đây ra, cần có một cái bàn dài, dầy. Theo chiều dài có sẻ rãnh, chạy suốt từ đầu nọ tới đầu kia.

Dựa mỗi rãnh (tức là ở bàn) đều có một lỗ thủng.

Phó-mát chế xong, tải lên trên bàn, sữa thừa theo rãnh, qua lỗ chảy xuống. Dưới có chậu hứng lấy.

Vậy rãnh phải sâu ở giữa, và càng ra gần đầu bàn càng phải nông, cốt cho sữa thừa rồn cả xuống lỗ.

Bàn để giữa nhà ; trên tường đóng giá gỗ để hong phó-mát cho khô hẳn, sau khi sữa thừa đã chảy hết rồi.

Khuôn phó-mát dùng để đóng phó-mát cho thành hình vuông hay tròn tùy ý.

Khuôn làm bằng gỗ. Khuôn làm rộng 2 đầu, thí dụ tròn như cái cối dầu không đáy.vv... Hễ đóng tkhuôn thì đặt lên đệm cối. Đệm làm bằng sợi cối sạch, ráp lại như cái mảnh mảnh, sợi khít vào nhau.

Ngoài các đồ dùng đó ra, nhà làm phó-mát nhỏ, còn cần có mấy cái sàng đan bằng tre, để lấy mẫu phó-mát, và ít tấm ván hoặc đá để làm chỗ đặt tạm các bánh phó-mát mới tháo khuôn ra. Mỗi tấm dày độ 2cm. và to hơn khuôn một ít.

Như trong mục làm bơ đã nói ở trên, chất sữa, bất cứ lấy ở bò hay giống vật gì ra, hễ bị chua thì đông lại.

Các chất chua ấy hoặc lấy ở ngoài cho vào, hoặc bởi chất sữa biến ra chua để tự đặc lại.

Nhưng người ta thường dùng một thứ men chua riêng lấy ở dạ dày con bò non hoặc cừu non.

Cách thức lấy ra như sau này:

Trước hết tìm bộ dạ dày bò non (còn đang bú), moi hết các chất đồ ăn ra, rửa nước lã thật nhiều cho sạch. Thổi phồng lên, thắt lại, treo vào lò xấy, độ mấy tuần lễ cho khô.

Khô rồi, đem ra, bóc cạo hoặc cắt bỏ hết các mạch máu, màng mỡ đi...vv... Còn bao nhiêu, đều đem thái thành miếng vuông mỗi chiều độ 1 cm.

Muốn cho men thôi ra thì lấy 60-80 g.(1) cỏ-hũ ấy ngâm vào 1 l. nước ấm 30-35° trong 5 ngày. Mỗi ít nước phải hòa sẵn 50g. muối ăn và 40g. acide borique.

Thỉnh thoảng quấy lên.

Ngâm kỹ rồi, thêm 50g. muối nữa rồi lọc lấy nước trong. Nước đó gọi là nước chua.

(1) Tức là dạ dày

Nước chưa làm như vậy rất mạnh, nếu muốn khỏi hỏng, cần phải đựng vào lọ sành nút gấn kỹ càng.

Cứ mỗi chén chua ấy, hòa vào một nghìn chén sữa thì chỉ trong 40 phút là sữa đặc ngay lại. Lúc làm sữa đặc lại phải ở vào nơi nóng 35° .

Muốn nước chưa mạnh hơn nữa ta có thể rút bớt số nước ngâm đi, hoặc gia thêm cồ-hũ khô vào.

Về chất này, nhà làm phó-mát cần phải biết cách tính sức chua, như sau này:

Lấy một cái cốc có khắc số. Đổ nước chua vào cho đúng 10 cc. Hòa thêm nước cất vào cho đến 100 cc. Thế là trong mỗi 10 cc. nước này có 1 cc. chua. Lấy 1 lít sữa đun lên 30° , quấy 10cc. nước chua loãng ấy vào. Để yên, thỉnh thoảng xem: hễ thấy sữa đóng đặc lại, thì lấy lưỡi dao đâm vào. Nếu thấy rõ vết dao, và khi rút dao ra có nước xanh chảy vào đầy cả ấy mới là đủ dẫn.

Tính xem từ lúc hoà tới lúc ấy mất bao nhiêu phút đồng hồ. Thí-dụ thấy 5 phút, thì ta có thể biết được nóng bao nhiêu, sữa sẽ mau hay lâu đông như thế nào, và sức chua của thứ nước chua kia bao nhiêu.

Thí-dụ muốn biết nóng 35° thì mỗi cc. nước chua của ta, có thể làm đặc được bao nhiêu sữa ta tính như sau này:

Mỗi cc nước chua, nóng 30° trong năm phút

Fromage à la Pie

Làm như trên, nhưng đổ khuôn rồi cứ để đó cho chảy hết sữa thừa ra. Bao giờ thấy đã chặt mình thì thôi, tháo khuôn ra, lấy muối rắc lên trên. Đến hôm sau, đặt mảnh gỗ lên, lật phó-mát lại, rắc lượt muối lên mặt kia.

Muốn ngon hơn, thì khi ở khuôn ra, tưới một lượt kem lên, rắc muối, lọc vào cái dây rồi lại cho vào khuôn lần nữa.

Cancaillotte

Thứ này sắc vàng vàng, đặc như mật ong, ăn rất ngon, và nó mềm nên quết lên bánh rất dễ.

Chế nó phải đánh lấy hết kem ra, rồi để yên cho tự đặc lại, thùng phải rộng rãi.

Chỗ làm nên âm ấm (20-25°)

Đặc rồi, đem hấp nóng 50° cho nó ngọt đi mà đun thêm sữa thừa bị hãm ở trong ra.

Chắt bỏ sữa thừa ấy đi, lấy phần đặc ra, bỏ vào một cái túi, lồng vào khuôn. Để đó cho ráo mặt đi. Thỉnh thoảng bóp cho sữa thừa ra. Sau đổ vào hũ sành, đánh nghiền một hồi rồi để vào nơi ấm 25° cho nó lên men.

Cứ ngày ngày phải đánh lên.

Độ 6-7 ngày, sữa đặc sẽ biến ra sắc vàng rất mịn, và ngửi có mùi riêng.

Cứ để nguyên vậy mà bán.

Người ta mua về sẽ làm như sau này :

Trộn nó với phó-mát trắng, bơ hoặc sữa chín,

và muối cùng ít gia-vị. Đun cho chảy, quấy đều rồi đổ vào chén bát cho khách dùng.

Cứ 100 lit sữa chế được độ 5-6 kilô «metton», tức là thứ sữa đặc đã bốc men, đem về nấu được 7-8 k, concaillotte

Fromage à la crème

Thứ phó-mát này rất dễ làm, làm phải ăn ngay không thể để lâu được. Vả ăn nó có vị riêng, chỉ để làm đồ nước mà thôi.

Làm thứ này, không dùng đến nước chua, hoặc dùng nước chua cũng được. Nếu trời nóng thời mới không cần nước chua :

Muốn không dùng chua, thì làm như phó-mát tươi, rồi đổ vào khuôn. Khuôn có phủ sẵn một miếng lượt ướt.

Đày khuôn rồi, gấp chum lượt phủ lên, để 6-7 giờ cho khô nước.

Sau lấy chày nghiền, ấn nó chui qua một cái dây, thêm kem tươi (1) vào. Đánh lẫn lộn lên một hồi lại đặt lên khuôn cho ráo nước.

Hai giờ sau, đổ vào bình, tưới kem tươi phủ lên. Lúc dùng, lấy đĩa (phóng-sét) đánh cho bột lên. Khi ăn mỗi người lấy một ít, trộn lẫn với đường ở ngay trong đĩa mình.

Nếu muốn dùng nước chua thì, lấy một miếng cô-hũ khô băm nát, ngâm vào vài thìa sữa. Sau lấy sữa ấy bỏ vào chậu. Vắt sữa ở bỏ vào, quấy lên.

1) Tức là làm tươi, để yên, hớt lấy kem dùng ngay.

Hết đặc rồi, thì vớt ra, để chảy sữa thừa, sau làm như trên đã nói.

Thứ phó-mát này càng nhiều kem càng tốt.

Fromage à la Brie

Thứ này có thể chế bằng sữa đã lấy kem ra rồi. Nhưng sữa này phải chưa chua mới được.

Đổ sữa ấy vào thùng đánh kem bằng kẽm. Nếu lấy kem ra rồi, cần phải cho sữa nóng 25-30°. Nếu làm bằng sữa tươi, thì khi vắt sữa ở bò ra, chất chua phải bỏ sẵn vào thùng.

Số chưa dùng nhiều ít, có làm quen mới biết mà gia-giảm. Nhưng phải dùng khá-khá, đủ cho sữa có thể trong 2 - 3 giờ đặc ngay được.

Nếu cho quá, ăn đắng mà ròn quá.

Chung bình mà nói, thì cứ 2 lít, dùng một miếng bằng hạt đỗ là vừa.

Thứ chua này mua sẵn, chỉ việc đem về hòa vào một ít sữa cho tan nhuyễn ra, rồi mới đánh vào sữa sau.

Chỉ trong 2 - 3 giờ sữa đặc lại. Đợi khi phó-mát đóng đủ cứng rồi, sẽ lấy ra cho vào khuôn theo như cách sau này :

Đề ván lên bàn, đặt đệm cối lên, trên đề khuôn. Lấy môi kẽm cứ hót từng ít phó-mát một mà đổ vào khuôn.

Nên dùng khuôn, đo ngang đĩa vòng khuôn độ 15-18cm là cùng. Vì nhỏ như vậy dễ làm hơn to.

Khi khuôn đầy rồi, lấy khuôn khác để lên, lại

chất thêm phó-mát vào.

Đề yên trong 4 - 5 giờ, sữa thừa chảy hết phó-mát ngọt đi, có thể nhắc bỏ khuôn trên đi.

Lấy một cái đệm khuôn nữa, đề úp lên khuôn có phó-mát. Đề một mảnh ván lên, rồi tay giữ ván trên, tay giữ ván dưới, lật khuôn lại, đặt xuống bàn.

Bỏ ván và đệm coi cũ đi.

Hết phó-mát đủ cứng rồi, tháo khuôn ra, đặt bánh phó-mát lên cái đệm coi khác, đặt lên sàng.

Rắc muối lên mặt trên. Hôm sau lật lại (thay sàng và đệm coi) rắc muối nốt mặt kia, và khắp chung quanh.

Muối dùng đây cần phải thật trắng, thật khô và tán thật nhỏ.

Lúc để ở giá, cứ 24 giờ lại phải chuyển phó-mát sang bộ đệm coi khác.

Độ 10 - 12 ngày, nếu làm đúng cách, thì mặt phó-mát có mốc mọc lên trắng toát như bông.

Lại vài hôm sau mốc xanh nẩy lên, lan dần, phủ kín hết. Thế là lấy màu xanh.

Đề độ 20 - 25 ngày thì xanh lên hết, độ 30 ngày có thể đem tải đi bán được rồi.

THUỐC CẨM CỦA HIỆU «CÁI-THUYỀN»

Uống vào 5 phút khỏi liền chẳng sai.

Mỗi hộp 0p,10, 10 hộp 0p,90 Ấy là thuốc cẩm của
NHẬT-NAM, DUỘC-PHÒNG 104 PHỐ HÀNG GAI
HANOI

MỤC THƯ XIX

DỪA MÓN

Lấy đu-đu già, gọt sạch vỏ, bỏ hết hạt đi.

Đoạn thái thành từng miếng nhỏ hay cắt, tía thành hình gì cho đẹp mắt tùy ý.

Thái xong, đem ngâm qua nước phèn chua, rồi để lên mẹt hay lên vải cho ráo nước.

Ớt băm nhỏ, lạc rang, tỏi, gừng, cà-rốt, thái mỏng, vv... hỗn cả lại.

Bấy nhiều vị ngâm cả vào rấm hoặc nước mắm ngon có pha ít đường.

× × × ○ ○ ○ × × ×

BÁN BUÔN RẤT HẠ, RẤT TỐT, AI MUỐN

ĐƯỢC NHIỀU LÃI THÌ BUÔN NGAY.

CÁC VÍ DẠ

CHẾ-TẠO THEO LỐI TÀN-THỜI ÂU-MỸ.

HỎI TẠI XƯỞNG CHẾ-TẠO CỦA :

NHẬT-NAM THU-QUÁN DƯỢC-PHÒNG

104 Hàng Gai — Hanoi

Nhớ kèm tem thơ trả lời

MỤC THƯ XX

LẠP - XƯƠNG

Lạp-xương làm bằng thịt lợn, thịt nạc hoặc có lẫn mỡ tùy ý. Có thứ lẫn cả gan lợn, gọi là lap-xương gan.

Lạp-xương thịt

Các vị dùng đến như sau này, tùy ý da-dảm

Thịt lợn	1 cân
Diêm trắng	bằng 2 đốt tay, tán nhỏ
Đường tây bột	nửa chén uống nước.
Sáng-sáu	gần 1 chén
Quảng-bì	1 mảnh, thái nhỏ (tùy ý)
Rượu (1)	1 chén.

Thịt lợn vừa nạc, vừa mỡ, rửa kỹ, thái nhỏ bằng đốt ngón tay. Các vị trên kia trộn lẫn cả vào với thịt cho thục đều.

Mua thứ lòng lợn non có bán sẵn để làm lap-xương (2) đem về rửa kỹ, buộc một đầu lại. Đầu kia cầm cái phễu, rồi các vị trộn lẫn với thịt trên kia, nhồi vào. Đùng lèn chặt.

Nhồi đầy rồi, bỏ phễu ra, thắt nút nốt đầu trên lại.

Buộc xong, quấn lại như hình tròn ốc. Lấy mảnh gỗ mỏng, cắm độ mười cái đinh ghim siên qua

1) Muốn thơm ngon, dùng Rượu Mai-Quế-Lộ.

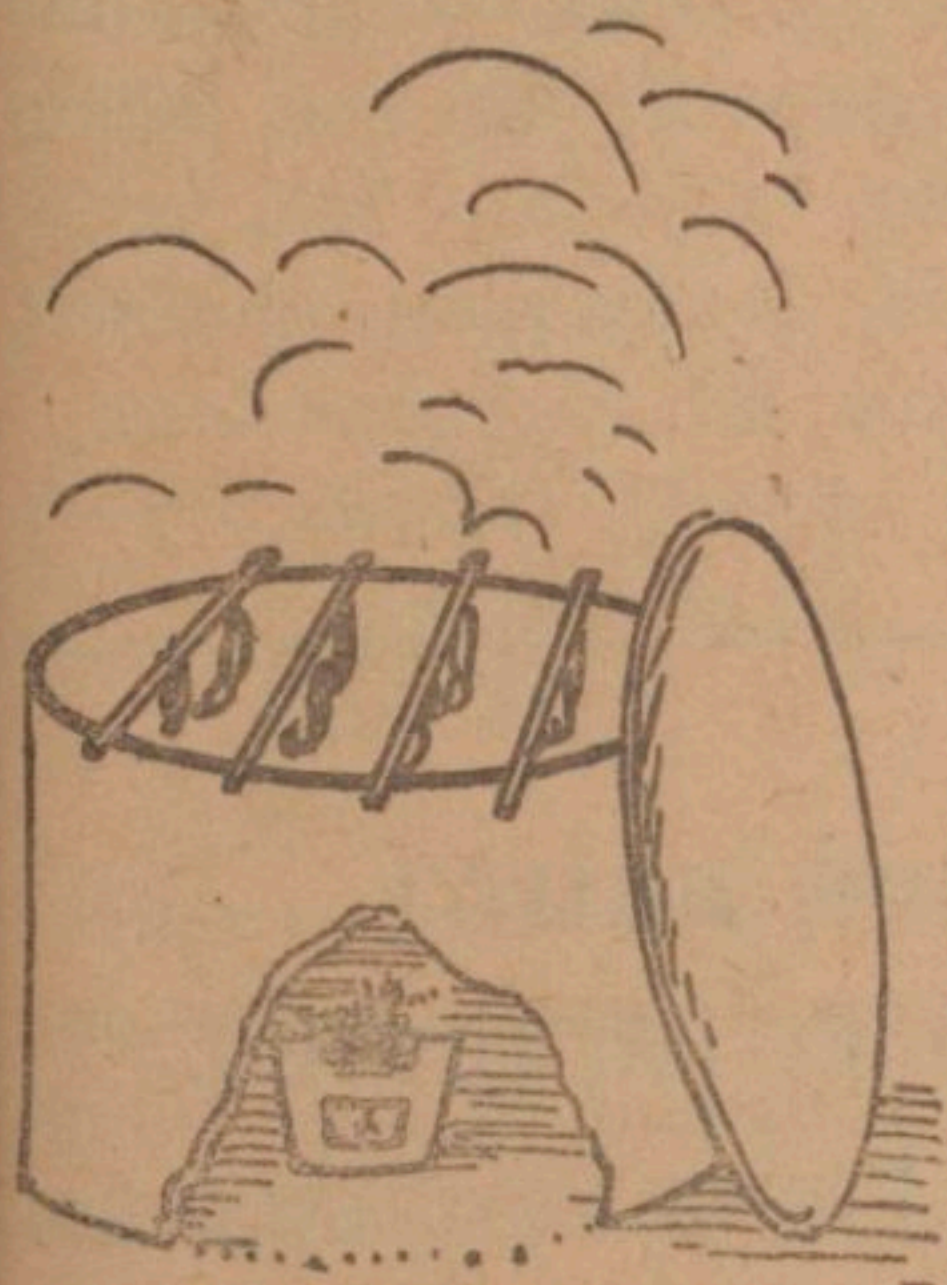
2) Mua phải lòng dê, ăn hơi.

cho thành hình như cái bàn chải.

Cầm mảnh ván ấy châm lên dùi, cho thủng lỗm lỗm khắp các nơi. Đừng châm nhiều quá, e rách mất da dùi.

Làm xong, thắt lại thành từng khúc, treo vào cột xấy.

Cột quẩn tròn như đẽ xấy chè, xấy cau. Dũa đẽ hoả-lò, (H.V. 19)



H.V. 19

Trên mặt đẽ mấy cái gậy ngang dẽ lên mép cột. Lạp-xường treo lên những gậy ấy.

Liệu đốt than vừavừa đừng cho nóng quá. Lấy cái mẹt lớn dẩy kín lên.

Đề 2 giờ, rở ra đem treo ra nơi có gió cho nguội.

Nếu không có gió thì cần phải quạt.

Nguội rồi lại cho vào xấy, đừng thêm than nữa, và nhớ dũi những sâu Lạp-xường ở bên vào dũa, ở dũa ra bên, cho đều nóng.

Đậy lại, để đến sáng hôm sau (Nên làm ban tối) đem phơi. Sáng phơi chiều xấy, cho tới khi khô

Lạp-xường gan

Thứ này làm bằng gan lợn lẫn với thịt mỡ. Gan mua về, cắt ra thành miếng bằng đốt ngón tay. Ngâm nước. Ngâm xong, nắm cho chảy hết nước. Lại rửa nước khác, lại nắm, cho tới khi nước không đỏ thì thôi.

Cứ 1 cân gan ấy, lấy 4 lạng thịt mỡ, thái nhỏ, để riêng.

Lấy một củ gừng, đã nhỏ, bóp lấy nước, hòa với nửa chén rượu, trộn nước ấy với gan. Ngâm 15 phút. Sau trộn mỡ vào.

Lúc đó mới đem nhồi, và xấy phơi như trên đã nói.

CÂU HÁT KHOẺ NGƯỜI

THUỐC CẢM CỦA HIỆU CÁI THUYỀN.

UỐNG VÀO NĂM PHÚT KHỎI LIỀN CHẮNG SAI

THUỐC LẠU VÀ THUỐC TIÊM-LA

PHẢI ĐÒI CHO ĐƯỢC CỦA NHÀ NHẬT-NAM

NHẬT-NAM, DUỘC-PHÒNG 104 PHỐ HÀNG GAI

HANOI

MỤC THỨ XXI

THỊT MUỐI

(Theo lối Tàu)

Thịt phơi là một món đồ ăn của người Tàu thường bán hoặc làm lấy để ăn dần.

Thứ thịt toàn nạc chỉ để người ăn khem dùng mà thôi, còn thứ có lẫn thịt mỡ, mới thực là thứ thường.

Cách thức làm như sau đây:

Thịt lợn (thịt rọi) mua về rửa và thái thành từng giải to bằng 2 ngón tay chập lại, và dài xuất lườn thịt.

Thái xong, lấy dùi, dùi một lỗ nhỏ ở một đầu để sau sâu dây vào cho dễ treo.

Cứ 1 cân thịt thì lấy:

Muối ăn

độ 1 chén uống nước

Rượu

cũng độ 1 chén

Hòa với nhau rồi đổ vào liễn, bỏ thịt vào, đảo lên một lúc. Sau để ngâm đó 12 giờ. (1) Đổ nước muối đi. Lấy nửa chén *hắc-xi-dầu*, đổ vào. Trộn cho ngấm đều mặt thịt, rồi lấy dây sâu từng chiếc một đem xấy. Xấy xong lại đem phơi. Cứ ngày phơi đem xấy. Ngày nào không có nắng thì xấy. (2)

Sau hết bọc giấy cheo lên chỗ có gió.

Làm thứ thịt ngọt thì dùng *hắc-xi-dầu*, muốn không ngọt thì dùng *xi-dầu*.

Còn thịt thăn cho người ăn khem dùng thì dùng *Sáng-Sáu* thay cho *hắc-xi-dầu*.

(1) Làm tối thì ngâm xuất đêm.

(2) Xem cách ấy ở mục "Lạp xương"

MỤC THỨ XXII

VÀI THỨ ĐỒ CHẤM CÓ ỚT

Trong các thứ đồ chấm nói dưới đây đều có ớt là thứ gia-vị chính.

Ớt về cuối hè sang thu ở Bắc-kỳ có nhiều và có giống, nhơn, nhỏ, đỏ, vàng, khác nhau. Và các giống đó sức cay cũng không như nhau. Vậy điều cần nhất là lựa thứ thực cay, và muốn cho có màu đẹp thì dùng giống vỏ đỏ bầm, hoặc giống vàng pha lẫn đỏ, hay giống màu cá vàng, tùy ý.

Chất cay của ớt vốn không bay được. Ném nó tuy cay, nhưng cay khô không có hương mát như ớt tươi. Còn chất có hương mát không cay bằng thứ chất tinh của ớt tức là chất không bay được.

Vậy khi ta phơi khô, thì mất chất thơm tươi, chỉ còn chất tinh. Mà khi ta đem đã ớt, hòa nước rồi đổ cả nước lẫn bã vào nồi, cất lên thì chất hừng được có sắc tươi, mà chất ở lại trong nồi là chất cay của ớt.

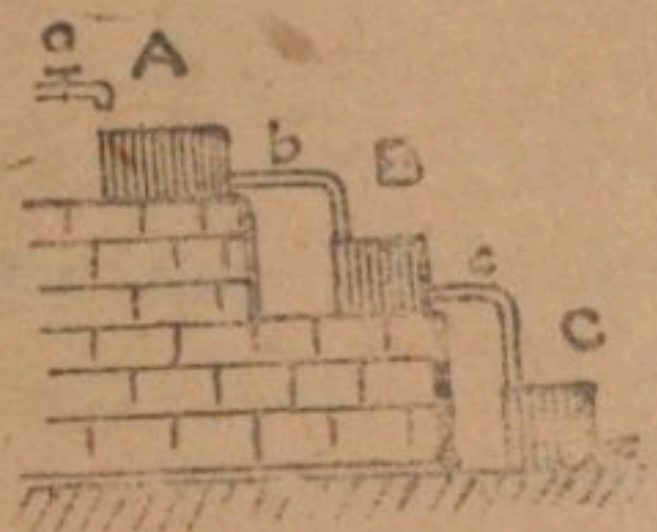
Trong ớt lại có mấy chất phẩm, hòa nước tan rất ít. Ta thường hay làm ớt khô để ăn trong kh¹ không tới mùa. Cách thức làm rất đơn sơ:

Chỉ việc lấy ớt tươi đổ vào rổ, lấy nước sôi dội vào, đảo lên, rồi rãi mẹt đem ra nắng phơi cho tới khi thực ròn thì thôi.

Đem đã thành bột, lại đem phơi cho thật nở, đổ lọ nút, gấn kỹ lưỡng lại.

Ngoài cách ấy ra, còn nhiều cách khác nữa, như cách sau này:

Thí-dụ muốn làm rấm và ớt đóng chai, thì trước hết làm mấy cái thùng gỗ, xếp theo như đây.



H.V. 20

Nếu được mấy cái vại sành có nắp lại càng hay lắm.

Bộ thùng này đặt như bậc thang :

Trên cùng hết là một cái thống lớn đựng rấm (không có vẽ trong hình). Đáy thống có vôi *a*, để tháo rấm xuống thùng A. Thùng A này cũng có vôi ở dưới thông với miệng thùng B, mà thùng B cũng thông như vậy với thùng C, v.v...

Trong thùng nào, lúc đầu cũng có ớt khô tán thành bột.

Rấm vụn ở vôi *a* vào thùng A. Để vài ngày cho thật ngấm, rồi vụn vôi C cho chảy hết xuống B. Khóa vôi *b* lại. Vụn rấm xuống đáy A. Để vài ngày lại tháo rấm ở B xuống C, ở A xuống B, và ở *a* xuống A.

Cứ làm như vậy thì khi lượt rấm ở thùng cuối ra rất cay, chỉ việc đổ vào thống cho lắng, hoặc dùng túi (1) mà lọc lấy trong, đóng vào lọ kín.

Nếu muốn mặn ta có thể hòa thêm muối vào rấm. Ta càng dùng nhiều thùng càng tốt, và hễ khi nào bã ớt ở thùng A (trên cùng cả) nếm không thấy cay mới thôi, hạ thùng xuống, đổ bã đi. Đổi

(1) Xem ở mục XI-RÔ

thùng nhì lên thể ở trên, đôi thùng ba lên nhì, thùng 4 lên 3, vv... Sau hết thùng A cũ cho bột ớt vào để dưới cùng cả.

Chỗ bã đồ đi còn nhiều rấm, nên đem ép để lấy ra, đồ vào thùng trên cùng cả, rồi mới vặn vôi *a* cho tới khi đầy.

Thứ rấm ớt này nếm chua và cay.

Nếu muốn làm thứ dầu ớt có đủ các thứ gia-vị khác, như : hồ-tiêu, tỏi, quế, gừng, vv... thì cũng tựa như vậy - song muốn mau được, ta nên dùng thùng sắt (đùng đùng đùng) đặt cả trên một cái lò, dưới đốt ít than đủ cho dầu chảy loãng mà thôi :

Lọc dầu vặn ra trông trong, sắc vàng đỏ rất đẹp. Dầu ấy chỉ có vị cay mà thôi. Muốn có các vị khác thì các vị kia nên dã nhỏ, trộn với ớt bột.

Hoặc muốn pha sau, thì làm như sau này :

Pha Quế, Đinh-hương, Đại-hồi, Tiểu-hồi... nghĩa là các gia-vị có thể cắt lấy dầu được, ta phải lấy dầu mà pha vào. Phải pha rất ít, vì dầu rất nồng (1), cho nhiều hăng khó ăn.

Pha cà-cuống nên làm như đây : Trước hết đem dầu lọc, đun lên âm ầm cho loãng thêm, rồi lọc vào bông. Chỗ lọc cũng nên âm ầm nóng (Làm cạnh bếp đừng đun to lửa). Lọc chỉ cốt lấy chong sạch.

(1) Muốn biết cách cắt dầu thơm thế nào nên xem quyển 40 nghề ít vốn.

Lọc xong đề nguội, lấy bông cay cà-cuồng, đồ chắt cay nó vào đấy mà quấy cho tan hết ra.

Dầu có cà-cuồng ấy nên làm một lúc và có chừng mực đề sau mỗi lít dầu gia-vị, ta chỉ dùng 3,4 giọt hay một vài giọt cho bao giờ cũng thơm như nhau, khỏi lừa ít lừa nhiều.

Khi muốn pha dầu ấy vào, chỉ việc rỏ ít giọt rồi quấy cho thực đều.

Bất cứ làm thế nào, bao giờ sắp đóng lọ mới cho dầu có cà-cuồng vào.

Nếu muốn pha tỏi, hành, hạt-tiêu, vv... các vị này không nên cất, vì rất khó ngửi. Vậy chỉ việc lán nhỏ, hòa với dầu đã có ớt rồi, đem đun lên cho sôi một lúc, bắc ra, lọc riêng dầu ra, còn bã ép kỹ, nấu với lửa dầu sau cho tới khi nhạt hết mùi thì thôi.

Nấu dầu với các vị trên kia, nên dùng dầu lạc vì nó có vị riêng, có thể thêm hương cho dầu, và đun nhỏ lửa, đủ cho dầu sôi từ từ, đừng cho cháy khét. Nhất là đừng đun to tới khi sôi, lửa bốc cháy không kịp, mùi ớt bay sức lên rất nguy-hiêm.

Trên kia lấy thí-du ^{*}mấy ^{*}thứ đồ chấm có nhiều ớt. Sau đây là một thứ tương làm bằng quả sấu có pha ít ớt cho thêm vị.

Trước hết đem sấu xanh gọt vỏ sạch sẽ, bỏ vào nồi luộc cho tới khi chín, có thể bóp nát được thì thôi. Lấy môi đồ ra một cái rổ con dùng thưa

quá. Để chảy ráo nước, đặt rổ lên cái liễn sạch và khô. Lấy tay sát ở trên như vo gạo cho bột sấu lọt xuống.

Lấy tỏi, ớt, dấm nhỏ lẫn với nhau thêm vào. Sau quấy lẫn với tương ta hay tương tàu cũng được và ít đường cho thật đều. Để liễn ra nắng phơi vài ngày.

× ○ ×

TẬP VÕ TÀU

MÔN-THIẾU-LÂM (cả 4 cuốn giá 1p.36)

HỌC VÕ TÂY

(1 cuốn trọn 0p.60)

DAY VÕ TA

(1 cuốn trọn 0p50)

MUA NGAY KÈO HẾT, THÌ HOÀI
Thơ và Mándat chỉ đề cho nhà xuất-bản:
NHẬT-NAM-THƯ-QUÁN-DUỘC-PHÒNG
104 HÀNG GAI — HÀ NỘI

MỤC THƯ XXIII

Rấm tây

Rấm tây có hai thứ, thứ chế bằng rượu và thứ chế bằng thứ a-xít rấm do mặt cưa, và gổ cắt ra và lọc kỹ.

Cách chế nói dưới đây toàn là dùng rượu cả, vì nó là thứ nhiều người rất ưa, cho là nó có vị ngon, ăn lành, không hại như có a-xít.

Rượu có đặc tính là hễ hút dưỡng-khí thì biến ra rấm. Nhưng rượu nguyên để ngỏ không thể thành rấm được. Cần phải có một giống men gọi là *cái rấm* (1) đứng làm môi-giới, thời rượu mới hút được dưỡng-khí ở khí-giới mà thành rấm được.

Cái rấm thường kết thành màng mỏng ở trên mặt rấm.

Nếu rấm chế toàn bằng rượu nguyên thôi, thì rấm chỉ có mùi chua mà thôi, nhưng nếu làm bằng rượu vang, rượu bia, hay các thứ rượu hoa quả khác, thì rấm chế ra có hương thơm và có vị riêng ở các thứ rượu đó lộn vào. Lắm khi làm rấm thơm, người ta lại còn thêm các gia-vị vào nữa.

Sau đây ta xem qua vài cách làm rấm của các nhà lớn, rồi sẽ đến cách làm của các nhà nhỏ, hoặc dùng trong nhà để ăn rất lợi.

1) Mère de Vinaigre, tên khoa-học là *micoderma aceti*

Cách thứ nhất

(phép Orléans)

Chế theo cách này, phải riêng một gian nhà, nhiệt độ từ 25° đến 30°. Trong nhà đặt những giá gỗ từng từng như bức thang. Mỗi giá đặt năm mọt cái thùng rượu vang. Đáy trên có 2 lỗ, một lỗ đổ rượu vang, một lỗ để lấy chỗ cho hơi ra.

Trước hết lấy rấm đun sôi lên, rồi đổ vào mọt thùng một ít.

Cứ 8 ngày lại lấy độ 10-12 lít rượu vang đổ vào mỗi thùng.

Rượu đổ vào đó phải lọc trước. Cách thức lọc như sau này :

Lấy một cái thùng gỗ kín, trong lên mặt bào (rượu vang (cũ độ một năm) đổ vào đó rồi tháo ra, cho vào thùng chế rấm trên kia.

Được 16 ngày rồi, tháo một nửa rấm ra, đổ một nửa rượu vang vào. Lại để 8 ngày - nữa tháo nửa rấm ra thêm nửa rượu vang vào... vv...

Thỉnh thoảng lại phải lấy gậy thò vào rấm trong thùng rồi kéo lên xem. Hễ thấy cái rấm bám ở đầu gậy mà trắng ấy là tốt, nếu thấy dơ thì phải pha rấm tốt vào để chữa.

Lối này làm chậm quá, nên người Đức mọt đặt ra lối khác nói san đây.

1) Mặt bào gỗ gì không đặc đều dùng được, nhưng có thể tốt, có thể xấu.

Cách thứ hai

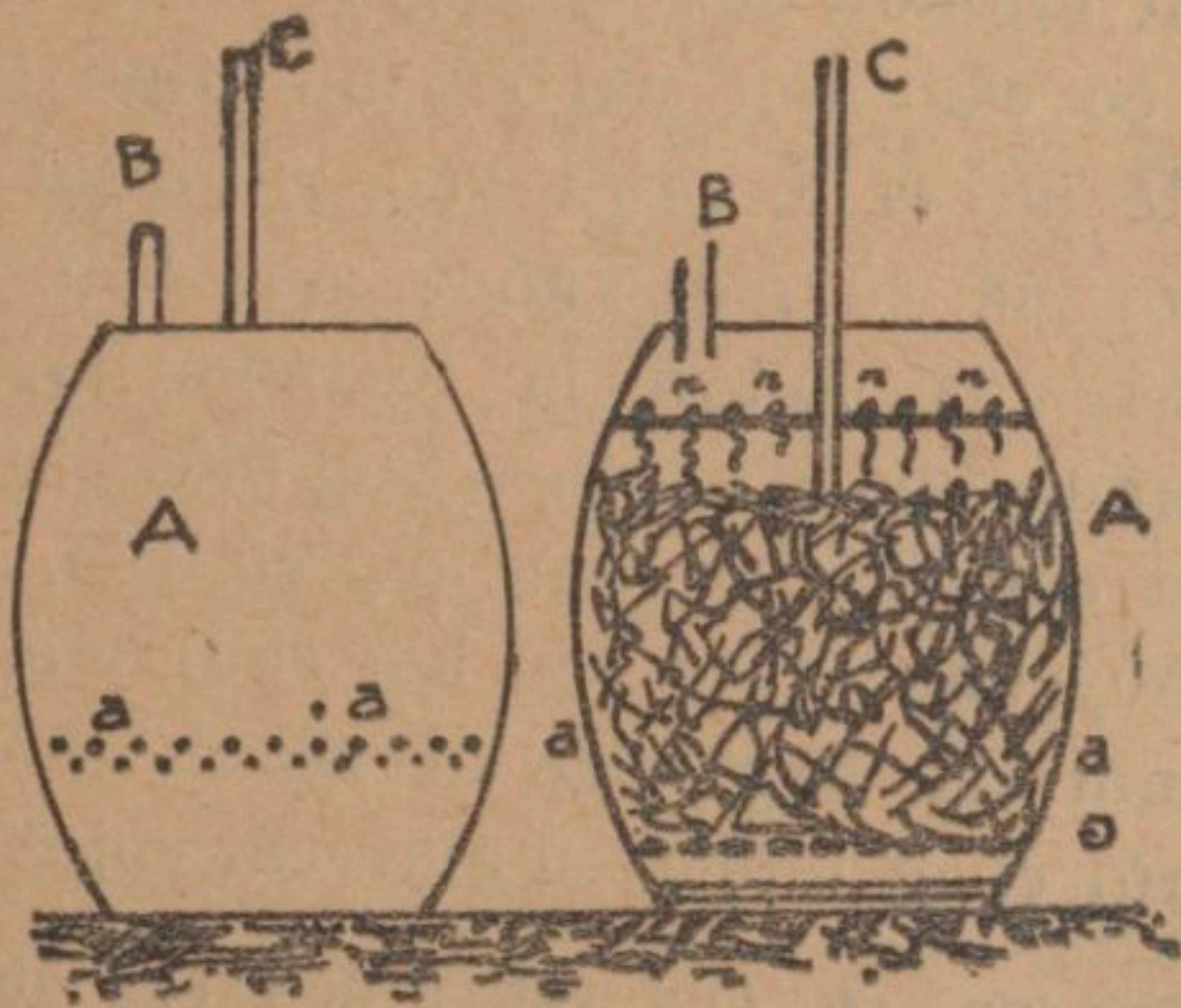
Tức là lối Đức

Lối này do ông Schützenbach nghĩ ra. Trong lối này, có một bộ thùng như thùng thường đựng rượu vang. Làm rấm chua vừa chỉ cần 2 cái thùng, làm chua hơn phải 3, 4 chiếc.

Thùng chế-rấm đặt đứng lên giá, cho có thể rấm ở thùng trên chảy xuống thùng dưới được; Thùng cuối cùng cả, có vòi để tháo rấm ra. Thế là rượu đổ vào thì ở thùng trên, chảy qua các thùng dĩa, tới thùng dưới thời đã thành rấm, chỉ đợi tháo ra.

Thùng chế rấm to nhỏ không nhất định, nhưng thùng nào xếp đặt cũng như nhau cả.

Thí-dụ ta dùng thứ cao từ 2 thước tới 4 thước, rộng 2^m - 1^m30 thì trước hết để đứng nó lên, tháo đáy trên ra. (H.V. 21)



H.V. 21

Thùng chế rấm kiểu Đức

Cách đáy dưới chừng 20 - 30 cm ta khoan 6 lỗ (o, o, o, o, o, o) bề kính(1) độ 3 cm, ở ngay chung quanh thùng. Sáu lỗ đều cách xa như nhau. Và lúc khoan nên để ý khoan cho lỗ ở ngoài vào thì chệch lên, chứ đừng khoan thẳng.

Còn trong lòng thùng, cách đáy dưới độ 30 phân ta đóng một cái đáy thứ hai Đ nữa. Đáy thứ 2 này có khoan lỗ thủng như tổ ong. Trên đáy ấy chất mặt bào gỗ hêtre (2). Chặt chặt cho tới khi chỉ còn độ 20 - 25cm là đầy thùng thì thôi.

Cách mặt thùng 18 - 24 cm, tức là ở cách ngay trên mặt mặt bào một ít, lại đặt một cái đáy gỗ nữa, cũng có khoan thủng như tổ ong. Mỗi lỗ cắm một cái bắc bằng sợi (như bắc đèn thuốc phiện) trên thắt nút cho khỏi tụt xuống, và dưới thò dài xuống chừng 3 cm. Mặt đáy ấy lại có khoan thêm một cái lớn hơn cho không khí có lối thoát ra. Lỗ ấy có cắm một cái ống thủy-tinh lên quá tận trên, để khi ta đổ rượu vào, rượu chỉ ngấm qua lượt sợi mà rõ giọt xuống mặt bào, chứ không thể chảy qua lỗ lớn, là lỗ thông hơi được. Khi rấm xuống, không khí theo ống thủy-tinh ra ngoài.

Trên cùng hết có nắp, nắp có 2 lỗ, một lỗ cho ống thủy-tinh thông hơi kia chui qua, và một lỗ cắm một cái ống khác để lấy chỗ đổ rượu vào.

Dưới cùng thùng, có một cái vôi để tháo rấm

1) Đường kính của ống tròn là đo ngang dĩa vòng (qua trung-tâm của ống ấy).

2) Gỗ này tốt hơn các gỗ khác.

ra, hay để khi rấm chảy thì vào thùng dưới.

Bộ thùng chế rấm chỉ có vậy.

Lúc mới đóng thùng, phải làm như sau này đã :

Lấy rấm thật chua, gắt đun nóng bỏng lên rồi đổ vào thùng cho nó ngấm hết vào mặt bèo và vào gỗ thùng. Đậy nắp thùng lại, đợi 24 giờ cho thật ngấm, rồi cứ việc đổ rượu vào ống trên mặt

Rượu này là rượu nho, rượu bia, hay các thứ rượu khác tùy ý.

Nếu rượu cho vào yếu độ 3-4%. (1) thì khi tháo ra đã thành rấm rồi.

Bao giờ tháo ra cũng nên để lại ít rấm thì lúra sau mới dễ chua. Vì có ấy nên vôi bắt rấm ra thường uốn thành hình chữ S như ở hình vẽ.

Cách thứ ba

(Lối thường)

Làm rấm bằng lối này chỉ cần có một cái thùng. Rấm phải đợi đến một tuần mới thành, nhưng nếu chỉ dùng để nguyên trong nhà hoặc trong các hàng cao-lâu nhỏ thì rất vừa.

Vả lại chế nó toàn bằng những rượu vang thừa, hay cặn rượu vang, cho nên theo nó, ta có thể làm biến một vật vô-ích ra vật hữu-dụng được.

Cách thức làm cũng tựa như trên, vì không cần mau nên, nên thùng dãn-dị hơn.

1) Nghĩa là trong 100 phần có 3-4 phần rượu nguyên,

Lấy một cái thùng rượu nhỏ có thể chứa được độ 30 lít. Ngay dưới đáy (đáy dưới) khoan một cái lỗ rồi nút chặt lại.

Quá trên đáy ấy một ít, lắp một cái rô-bi-nê gỗ. Về sau rấm thảo ở vôi này ra. Còn cặn lắng xuống dưới, khi-nhiều quá chỉ việc mở nút đáy ra là chảy đi hết.

Thùng phải đặt lên giá. Mặt trên có nắp đáy, bụng thùng khoan một giấy lỗ xuyên ngược từ ngoài vào trong.

Lúc đầu, thùng mới làm xong, lấy mấy lít rấm tây thực tốt đun sôi lên, đổ vào thùng, tráng cho đều khắp, đáy nắp lại để yên một ngày một đêm.

Như làm sáng hôm trước thì sáng hôm sau lấy 30 g. cặn rượu vang khô tán thành bột, hòa lẫn vào với cặn rượu vang (tức là phần cặn rượu, bản đục không uống được). Đổ cả vào thùng. Mở nắp ra, để 10 ngày rồi đổ rượu xấu vào. Chỉ trong 20 hôm là thành rấm.

Trong thùng đó cũng như trong các thùng trên đã nói, hễ sinh ra cái rấm, thì rượu mới thành rấm. Nếu cái ít thì rấm xấu, mà cái nhiều quá hóa rấm cũng không ngon.

Vậy trong cách này phải xem nếu cái nhiều quá thì phải vớt bớt ra.

Các cách khác

Bất cứ chất gì bốc men rượu, hễ để ngổ hoặc cái rấm vào đều thành rấm được cả. Thí-dụ trong

một lít nước nếu ta hòa 25 g. bột vào, rồi nấu thành hồ, sau để nguội rắc men (1) lên thì chỉ trong 8 ngày là thành rấm.

Lại như 124 ph. đường, 80 ph. men, (1) 868 ph. nước hòa lẫn, để ngỏ một tháng, cũng thành rấm được.

(1) Men đây là men rượu bia. tức là giống men làm ra rượu chứ không phải men ta, lẫn lộn nhiều giống khác nên kém rượu.



TẠI SAO SÁCH CỦA NHẬT-NAM

PHẢI BÁN ĐẮT ?



Vì sách KHOA-HỌC làm rất công phu, nên tiền bản-quyển, và tiền in, cũng phải trả đắt, không như tiểu-thuyết hoặc các sách nhảm khác mà bán dễ được. Chả thế in lần đầu nhà xuất-bản thường chưa thu đủ vốn ! Vậy xin nhớ rằng :

✕○✕

Đắt, sắt ra miếng

MỤC THỨ XXIV

SÚC-CÙ-LÀ (CHOCOLAT)

Nguyên-liệu cốt yếu nhất trong nghề chế Súc-cù-là là hạt cù-lác (1).

Cù-lác có nhiều giống, tính-chất đều khác nhau. Làm súc-cù-là chỉ dùng hạt của nó. Nhân cù-lác có những chất sau này :

Dầu cù-lác	từ 48 đến 50 phần
Chất lòng trắng trứng	từ 21 đến 20 phần
Chất tinh cù-lác (2)	từ 4 đến 2 phần
Chất thớ cây	từ 3 đến 4 phần
Nước	từ 10 đến 12 phần

Giống hay dùng làm súc-cù-là toàn là giống tốt. Người ta hay dùng cacao Caraque trong có tới 51-50 phần dầu. Giống này hòa rượu thì thôi ra sắc vàng. Còn các giống khác thôi ra sắc tím-tím.

Kể tới thứ gọi là cacao de Para, Cacao petit caraque, Trinidad, - Puerto-cabello, Maragnan.

Các thứ ấy có thứ đắng nhiều, thơm ít, có thứ đắng ít thơm nhiều. Vì thế cho nên trong khi làm, người ta phải liệu dùng mấy thứ cho vừa hương vị

Súc-cù-là tức là bột nhân cù-lác trộn với đường

(1) Tiếng trong Nam gọi quả Ca-Ca-ô (Cacao) sản ở Mỹ.

2) Súc-cù-là có tính kích-thích cũng tựa như cà-phê, chè là vì có chất này.

đường nhiều ít cũng phải liệu lấy cho át bột sức đẳng đi.

Súc-cù-là có nhiều thứ: thứ chỉ có đường và cù-lác, đó là thứ thường, có khi pha thêm cả bột; thứ có vani (1), quế, sữa, thịt, cùng các thứ thuốc. Thứ sau này vì là súc-cù-là thuốc nên không nói tới.

Cách làm súc-cù-là

Muốn làm Súc-cù-là, trước hết phải chọn giống mà mua. Dem về lựa riêng các hạt tốt, hạt xấu ra, sàng xẩy cho sạch rồi dem rang. Sau bỏ vào cối say để bỏ vỏ đi. Còn nhân dem nghiền lẫn với đường. Sau dem xẩy, để ép thành từng thoi to nhỏ nhất định. Sau hết gọt sữa lại rồi mới cho vào khuôn ép. Khi tháo ra, súc-cù-là đã thành thanh có dấu hiệu, có chữ, có tên. vv... chỉ việc gói, tải đi bán.

Chọn giống

Trước hết cần phải chọn những giống tốt, giống thơm bao nhiêu, đẳng bao nhiêu, cho vừa.

Đoạn lựa lấy những quả lành lặn, khô ráo. Nếu dùng lẫn cả thứ hư hỏng, súc-cù-là ăn kém ngon và ít thơm, và có khi hỏng nữa.

Giống thơm nhiều là giống Petit caraque, bổ nhiều là giống maragnan, mà thêm giống cayenne vào thì điều-hòa được cả 2 giống, khiến cho súc-cù-là thơm ngon hơn lên.

1) Va-ni là quả vanille, nhỏ mà dài. Ngày nay người ta chế ra thứ tinh va-ni gọi là vailline bán rẻ, dùng rất tiện

Lựa-lọc.

Nhân cù-lác mua về rồi đem sàng xảy bỏ hết đất, cát, cùng các chất khác đi cho thực sạch.

Sau tải cả lên sàng để cho khô bớt đi độ 10-12 ph. 100 nước. Đoạn cho vào thùng dây, lựa riêng nhân to, nhân nhỏ ra. Thùng này trong có căng mấy từng lưới, mắt nhỏ ở dưới, mắt to ở trên.

Rang.

Cốt-yếu nhất là lúc này, vì cũng như cà-phê cần phải rang cho đến độ mới thực hết sức thơm.

Rang nó thì dùng ngay thùng rang cà-phê cũng được. Lửa phải cho ít. Phải người thực thạo mới có thể rang đến vừa được. Nhất là đừng để lửa to vì cù-lác lắm dầu, cháy khét, ăn không ngon mà cũng kém bổ, và nóng quá, có hại cho tỳ-vy.

Trái lại, nếu rang non, mùi thơm không ra, làm súc-eù-là không ngon, ăn đầy vì khó tiêu-hóa.

Vậy cần nhất là người nào coi về việc này phải giữ việc ấy luôn. Làm quen, trông khói, bóp hạt, hoặc ngửi hơi sẽ biết ngay là được rồi hay chưa được.

Rang xong, tải cả ra ngoài, cho khói bay hết đi và để tới khi thực nguội hẳn mới đem xay.

Xay.

Xay cốt để bóc hết lượt vỏ ở ngoài nhân và

mầm đẳng đi. Máy xay này có 2 bàn răng quay trái lại nhau, có thể cho răng ra xa, hay lại gần nhau được.

Khi để nhân cù-lác đã rang rồi vào, nhân sẽ bị răng máy nghiền rập mà trầy vỏ ra.

Xay xong phải đem quạt để lấy riêng vỏ, riêng nhân, và riêng mầm cù-lác.

Mầm cù-lác có thể dùng làm thứ súc-cù-là xấu được.

Cũng có thứ máy vừa xay vừa quạt.

Cốt nhất là khi xay quạt xong, nhân cù-lác không được còn lẫn một tý mầm hay một mảnh vỏ nào. Có kỹ được như vậy mới tốt.

Trộn đường

Nhân cù-lác sạch-sẽ cả rồi mới được đem nghiền. Nghiền máy bao giờ cũng tốt hơn nghiền tay. Khi bị nghiền nát, nhân cù-lác vốn có sẵn nhiều dầu, cho nên dầu tiết ra, làm cù-lác trơn ướt nên không biến thành bột rời như cà-phê được.

Kiểu máy thông thường nhất có một cái bàn đá, trên có 2 bánh xe đá nặng lăn. Khi làm phải nóng 25° mới đủ cho dầu chảy ra được.

Nghiền một hồi, liệu chừng đã nhỏ, bấy giờ mới cho dần dần đường vào. Đường phải phơi thực khô và đã nhỏ sẵn từ trước.

Khi số đường đã cho vào hết rồi, phải cứ cho máy quay mãi đến lúc hực nhuyễn mới thôi.

Xay lại

Trộn nhuyễn rồi súc ra cho vào máy cán. Máy này có hai thỏi đá tròn, lăn khít vào nhau. Đường và củ-lác cho vào đó bị đè nghiền, lăn với nhau cho mịn, cho nhuyễn thêm, và láng mặt ra.

Lúc đầu cho các ống cán cách xa. Cán hết 1 lứa rồi lại vận ống khít lại nhau một ít mà cho cán lại. Cứ cán mấy lượt như vậy, mỗi lượt vận ghi ống lại, cho tới khi súc-củ-là mịn mặt hẳn đi, nhai không sạn sạn tí nào nữa mới thôi.

Xấy

Súc-củ-là nhuyễn, mịn hẳn rồi, đem xây nóng. Xây phải có một cái lò như lò thường chỉ độ 40° mà thôi.

Súc-củ-là đổ cả vào chảo gang có tráng thiếc. Cho chảo vào lò để yên đó 5-6 giờ.

Bị nóng, chất dầu củ-là chảy ra ngấm đều hết. Vì có ấy cho nên ăn mới thấy béo và rất nhậy.

Xây xong, cho vào máy cán, lại lần nữa.

Nếu dùng nhiều giống củ-lác, thì phải làm riêng, đến bây giờ mới trộn lẫn với nhau mà cho máy cán lại. Nếu có va-ni, thì lúc này mới thêm vào.

Sau hết, súc ra bàn đá, dưới có lò than đốt cho nóng đến 40°-50°. Ngào cho bao nhiêu nhưng bột lỏ có rất ở trong đều ra hết đi, để cho vào máy đóng bánh.

Đóng bánh

Súc-cù-là đập hết không-khi rồi, mới cho vào thứ máy, trong có một cái ống trên to dưới nhỏ. Súc-cù-là bị ấn vào đấy, khi chui ra thì thành một thỏi dài và rất chắc. Cứ ra dài đến bao nhiêu có thể đủ được một bánh rồi, thì tức khắc bị cắt đứt rơi xuống.

Thợ đóng khuôn chỉ chờ các thanh đó để đem ra cho vào khuôn bằng sắt tây. Khuôn này có đủ cả các hình, các chữ, và bao giờ cũng nóng 35-40°.

Bỏ thỏi Súc-cù-là vào khuôn, lấy dao bằng bạc hay sắt mạ thiếc, miết cho nó phẳng-phiu đều đặn hết.

Sau bỏ khuôn vào một cái thùng rập. Thùng này rập lắc khuôn cho Súc-cù-là lún xuống mà ấn lấy khuôn.

Rập xong, đem để khuôn lên bàn đá lạnh. Hễ nguội, Súc-cù-là ngót lại, không dính được vào khuôn, cho nên lấy ra rất dễ.

Chỗ tháo khuôn này nên làm dưới hầm mát lạnh mới tốt. Nhiệt-độ cần phải vào quãng 10-12°, và để yên đó ít ra là 3 giờ hãy mở khuôn.

Nếu có tủ, có máy làm lạnh đến 0° hay quá 0° thì càng mau lắm. Khuôn bỏ vào đó chỉ độ 15 phút thì là lạnh hẳn rồi; có thể tháo ra được.

Gói

Đem ở khuôn ra, thanh súc-cù-là cần phải lau

chùi bằng vải len cho nhẵn nhụi, bỏ hết những chỗ sờm đi, rồi lập tức gói vào giấy thiếc, ngoài lại bọc một lượt giấy có nhãn hiệu của nhà chế-tạo.

Lúc làm cần phải thực mau và gói hết sức kín, vì súc-cù-là có đường cho nên dễ ẩm lắm.

Mấy điều nên chú-ý

1°/ Làm súc-cù-là cần phải cần-thận, không hấp-tấp.

2°/ Các máy nghiền phải giữ đúng nhiệt-độ đã dẫn.

3°/ Khi tháo khuôn ra, phải chờ thực nguội hẳn. Càng được chỗ lạnh càng tốt, không phải chỗ tốt vì dễ tháo, mà súc-cù-là lại càng ngon thêm nữa.

4°/ Bất cứ đồ vật gì bằng sắt đều không được cho đụng tới.

5°/ Khi đã hỗn đường vào rồi, trừ khi tháo khuôn, tay không được mó vào súc-cù là.

6°/ Súc-cù-là tốt bao giờ sắc cũng màu nâu đỏ đỏ, mặt nhẵn, láng, bề thấy kêu ròn, vết đều đặn ngay phẳng, nếm thấy thơm ngát, nhiều đắng ít ngọt, không có sạn đường. Hòa vào sữa phải tan không có cặn, và khi nấu nó đặc chứ không lầy nhầy.

7°/ Nếu trong súc-cù-là có từ 32% cù-lác trở lên mới có phép đặt tên là súc-cù-là được. Còn nếu kém đi phải gọi là đường súc-cù-là

(1) chứ không được phép gọi là súc-cù-là.

8°/ Nếu cù-lác ta mua ít dầu quá, hoặc muốn cho thêm cho thơm, ta có phép cho thêm dầu cù-lác (2) vào.

9°/ Các bài sau đây đều lấy làm thí-dụ, cách thức là n, đều đã nói rõ ở trên, hoặc nếu có khác thì đến bài đó sẽ nói thêm.

Các bài làm Súc-cù-là

Súc-cù-là có đường và cù-lác

I — Caraque.

Trinité	{	45 ph. (Tùy ý lấy nhiều ít)
Para		
Đường		55 -

II — Para	3000 ph.	Caraque	2000 ph.
Đường	5ph.500 -		

III -- Cacao Puerto-Cabello 25 ph.

Cacao de Para	25ph.	Đường	25 ph.
---------------	-------	-------	--------

Súc-cù-là có bột cù-lác đường và vị thơm khác

I — Para	3500ph.	Caraque	2000ph.
Đường	6000 -	Quế bột	95 -
II — Maragnan	2500ph.	Caraque	2500ph.
Đường	3000 -	Va-ni	16 -
III — Para	7000ph.	Caraque	3000ph.
Va-ni	16 -	Quế bột	125 -

(1) Sucre au chocolat. Sucre chocolaté.

2) Beurre de cacao.

Súc-cù-là có bột

Bất cứ bột gì, hễ ăn được là có thể pha vào súc-cù-là được, như : bột mì, bột hoàng-thanh, bột ngô, bột sắn tốt v.v..

Thí dụ 2 bài A và B sau đây:

	(A)	(B)
Cacao des Iles	4ph.	3ph.500
Đường	6 -	5 - 500
Bột	2 - 5	- 750
Va-ni	0 -	- 15

**CÁ NHÀ KHOẺ-MẠNH LÀM ĂN
MẤY VUI**

✕○✕

**MỌI NGƯỜI YÊU-ĐUỐI
GIẤU CÔ, BUỒN TÊNH !**

MUỐN TỰ-VỆ

CHỈ NÊN MUA

CÁC SÁCH THUỐC

BẰNG QUỐC-NGŨ

Y-HỌC TÙNG-THU MỖI CUỐN 0p50

Y-DƯỢC ĐẠI-TOÀN MỖI CUỐN 0p50

SÁCH THUỐC KINH-NGHIỆM MỖI CUỐN 0p50

NHẬT-NAM THƯ-QUÁN D.P, XUẤT-BẢN

MỤC THỨ XXV

GIĂM BÔNG

Làm giăm-bông bao giờ cũng để hằm cả đùi lợn. Muốn làm, cần nhất là phải nhìn kỹ một cái giăm-bông của người ta bán, để xem người ta lấy những chỗ nào, thì về mới có thể pha lợn đúng được.

Vả lại có một điều cốt-yếu nhất: cần phải để ý, là : phải để nguyên cái sương đùi, đừng rút hoặc đừng phá. Vì nếu sương ấy rập vỡ hoặc gãy hoặc mất, thịt mau thiu, không thể để lâu được.

Vả khi cắt nên lạng khéo cho da tụt vào, trơ thịt ra một ít. Như vậy tốt hơn là thịt và da đều nhau.

Pha xong, lấy dây buộc, treo ngược vào nơi khô ráo, và có gió.

Treo như vậy có nước chảy ra. Mỗi ngày 2 bận lấy khăn khô sạch lau cho khô hết đi. Nếu trời lạnh, hoặc có tử ướp lạnh, ta treo độ 5-6 ngày. Được lâu như vậy thì tốt hơn cả. Còn trời càng nóng, càng phải làm mau.

Treo hết nước rồi, mới đem muối. Hạ đùi lợn xuống, lọc bỏ hết các phần xấu xí đi, rúi sương háng ra, lạng lấy thịt, đừng để sòm trông không ngon.

Lấy quả chanh cắt đôi, sát mạnh khắp lên mọi chỗ. Đoạn lấy muối, hạt-tiêu, và ít tiêu-thạch

(salpêtre) tán lẫn sát lên lượt nữa. Cứ 2 cái giấm-bông thì dùng độ 125 g. tiêu-thạch.

Các vị đó phải tán lẫn ngay từ trước, đến khi dùng chỉ việc lấy ra sát mà thôi. Như vậy bao giờ cũng đều hơn và tiện hơn, là sát từng vị một.

Lấy một cái thùng gỗ, có thể chứa đủ 2 cái giấm-bông, lấy muối và các gia-vị tán sẵn với nhau như trên đã nói, thêm khakha lá "lô-ri-ê" (laurier), cành "tanh" (thym), hạt-tiêu sọ, đinh-hương, (bấm lẫn lộn) rồi rắc một lượt vào chậu. Sát giấm-bông xong rồi, bỏ vào đó, mặt da úp xuống.

Lại lấy các vị kia rắc phủ khắp lên. Đặt chiếc giấm-bông nữa vào, mặt da ngoảnh lên trên. Như vậy thì 2 mặt thịt úp mặt nhau. Và phải đặt thế nào cho 2 mặt đó sát vào nhau thật nhiều. Rắc muối và các vị vào cho đầy khắp.

Lấy một miếng ván đặt lên trên, để vật nặng độ 25 - 30 k. lên nén. Miếng ván phải lọt được vào chậu.

Nếu làm nhiều, nên đóng cái thùng lớn, có thể ướp được một lúc 3, 4 đôi giấm-bông.

Làm xong, để vào nơi mát, tối, và không có ruồi muỗi.

Độ 10-15 hôm lấy ra, treo giấm-bông vào chỗ khô ráo và có gió, cho nó khô.

15-20 hôm sau giấm-bông đã khô hẳn, đem hun.

Hun giấm-bông, cần có một cái lò, dùng ngay bếp thường cũng được. Giấm-bông treo cao

và ở chậu ngay dữa lối khói thông lên. Treo cách mặt bếp độ 3-4 thước trở lên mới tốt.

Trong bếp chất các cành cây, cỏ, rế những thứ có hương thơm mà không độc. Chất xong châm lửa đốt. Nhưng chỉ cốt lấy khói chứ không cần ngọn lửa. Vì vậy cho nên hễ lửa cháy to, phải lập tức rập cho tắt ngay đi. Làm như vậy, lửa ít mà khói rất nhiều. Càng nhiều khói càng tốt.

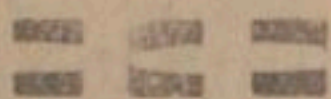
Hun trong nửa giờ thì xong. Và nên hun làm 3 bận, mỗi bận dăm mười phút, thì hơn là hun hẵn ngay một bận.

Như vậy, mỗi lượt hun xong, hạ giã-m-bông xuống lấy hạt-tiêu, các lá thơm băm nhỏ, sát mạnh khắp mọi nơi, trong khi nó còn nóng.

Sát xong lại treo lên để nguội, sẽ hun lại.

Mỗi ngày hun 2 bận, hun độ 2 ngày thì xong.

Gói vào vải to sợi, treo ở nơi thoáng gió. Vải phải buộc cẩn-thận cho ruồi bọ khỏi vào.



TA NÊN NHỚ :

NẾU TA MUỐN CÓ ĐỦ SÁCH

GÍA-TRỊ NHƯ CÁC NƯỚC VĂN-MINH

NẾU TA MUỐN CHO NƯỚC TA TIẾN-BỘ...

TA PHẢI TỰ LÀM THEO NGHĨA-VỤ :

VẬY CHỈ NÊN MUA HÀNG CHO :

NHAT-NAM THU-QUAN DUOC-PHONG

HIỆU ẤY SẼ CÓ NHIỀU TIỀN IN SÁCH QUÍ ;

MỤC THƯ XXVI

SAUCES

Sauce à la béchamel

Bỏ vào xoong 30 g. bơ. Đun lên. Khi chảy lấy 2 thìa bột mì quấy vào. Độ 2-3 phút thì chín. Đứng để bột cháy vàng.

Lấy sữa đun sôi vừa rót từ từ vào vừa quấy. Cho thêm ít muối, hạt-tiêu và nhục-quế thái nhỏ. Thêm dần 30 g. bơ vào, đánh lên cho tan đều hết đứng để to lửa vì không nên đun sôi.

Sauce blanche

Làm thứ này, muốn thật ngon, cần phải có bơ thật tốt. Bỏ 30 g. bơ tốt vào xoong. Đặt lên lửa. *Chỉ cốt cho nó nóng nóng là vừa.* Lấy một vài thìa bột mì tốt, ngào lẫn vào. Vừa giở nước sôi vừa đánh mạnh lên. Coi chừng đứng để to lửa. Nếu to lửa phải bắc ra ngoài, rồi vừa quấy lại vừa đưa vào lửa. Đánh thêm muối, hạt-tiêu. Bắc ra ngoài, thêm 30 g. bơ nữa vào.

Muốn trắng đẹp thì đừng cho hạt-tiêu, hoặc lựa thứ trắng.

Sauce Robert

Thái nhỏ mười, mười hai củ hành, bỏ vào xoong với ít bơ. Đun lửa nhỏ. Đậy nắp lại. Thỉnh thoảng quấy mở nắp ra cho vàng. Sau cho một thìa bột mì vào. Đánh lên một hồi.

Giở ít nước vào. Quấy lên cho đều. Thêm muối, hạt-tiêu.

Lúc dùng pha thêm 1 thìa cải-lạt. Trộn lên
Tùy ý vắt tí chanh, thêm ít rắc, hay để nguyên.

Sauce Mayonnaise

Đổ vào bát: một hay hai cái lòng đỏ trứng,
lấy hết lòng trắng đi. Cầm thìa gỗ nghiền cho
nhuyễn, rồi một tay giở dầu olive vào một giọt.
Còn tay kia cứ đánh vừa vừa cho thực đều.

Sau cũng cứ vừa đánh vừa rót dầu vào, đoạn
thêm muối, hạt-tiêu, rắc.

Các vị dùng cần phải nóng lạnh đều nhau, vậy
các vị ấy nên để sẵn cả ở chỗ mình làm. Trời
lạnh 15°-20° làm dễ được.

Nếu đánh hồng, thì có thể pha thêm ít lòng
trắng trứng vào mà chữa lại.

Sauce Béarnaise

Lấy 3 cái lòng đỏ trứng, 150 g. bơ tốt, một cốc
rắc, 1/4 quả chanh, 15 g. lá estrayon, 15 g. củ hẹ
(échalotte) 1 gr. hạt-tiêu bột, 5 gr. muối nhỏ.

Thái củ hẹ rồi thả vào nước. Lá estrayon cũng
làm như vậy. Lấy nửa củ hẹ, cả chỗ lá estrayon
và hạt-tiêu, rắc bỏ vào cái xoong con. Đun lên
cho còn độ một nửa.

Còn bơ, đun cách thủy cho chảy. Đổ vào bình
nong nóng. Đổ các vị ở xoong qua một cái dây,
ép cho nước ở củ hẹ chảy xuống. Hứng được
bao nhiêu, vắt chanh vào, thêm muối, rồi vừa quấy
vừa cho thêm một thìa bơ 3 cái lòng trứng và chỗ
bơ còn thừa lại cũng cho cả vào. Đặt lên đun
cách thủy, cho nước ở ngoài sôi lên. Bắc ra
ngoài đánh mãi lên cho tới khi đặc.

MỤC THỨ XXVII

ĐẬU PHÙ NHỰ

Thứ đậu này người Tàu bán ở bên ta rất nhiều mà chính các hiệu tàu cũng ít hiệu biết cách thức chế.

Muốn làm đậu phù-nhự, trước hết mua đậu,(1) lựa thứ chắc mình (đừng lấy thứ nát). Dem về lấy vải khô mềm, chấm cho khô bớt đi rồi cắt ra làm 8 hay làm 6 tùy chiếc lớn nhỏ. Cắt xong cứ để vậy xếp vào một cái xàng, đừng để chạm, vào nhau, hay chồng lên nhau. Xếp đầy rồi lấy cái xàng khác, sạch, úp lên rồi treo vào một nơi có gió.

Đề hai đêm, dem xuống tắt thấy mặt đậu có mốc ngửi mùi thiu-thiu.

Lấy muối (đủ dùng để sát khắp cả miếng đậu) rang ròn nhỏ rồi sát lên đậu, khắp 6 mặt.

Sát xong bỏ vào một cái hũ đất thật khô, xếp đậu vào, cứ để cả muối bằm, đừng rũ.

Xếp vào xong, lấy rượu thường uống, đổ vào xâm xấp tới mặt đậu.

Đậy nắp lên, hoặc lấy cái đĩa đàn con làm nắp cũng được.

Lấy vôi, gio và ít đường ngào lẫn cho nhuyễn

(1) Tức là thứ ta thường để nấu canh, rán ăn hay sào nấu, hay dùng làm cỗ chay.

rồi chát chung quanh dùng để cho bỏ chỗ nào cả
Ta dùng hũ mắm, và gấn cũng như gấn hũ mắm
để tải đi xa vậy.

Gấn xong, cứ để nguyên vào một nơi. Độ 20-
30 ngày, thì các vị đó sẽ ngấu mà thành ra đậu-
phù-như, tuy nó có mùi nhiều người không ưa,
nhưng ăn rất béo và rất bổ.

NHẬN IN

NHẬN IN CÁC NHÃN HỘP SỔ, SÁCH,
CHUYỆN, REÇU, BON POUR, CARTE
VISITE V.V.

LÀM HỘP

HỘP SẮT, A-LUY-MI-NHOM, HỘP SẮT MÀ
VÀNG, HỘP GIẤY V.V.

Ai muốn giập dấu riêng cũng được,

Hỏi Tại

NHAT-NAM THU-QUAN DUOC-PHONG

104 Hàng Gai Hanoi

Nhớ kèm tem trả lời

MỤC THƯ XXVIII-

NẾN

Ngày nay nến thường làm bằng x-tê-a-rin và pa-ra-phin; x-tê-a-rin là một chất sắc trắng trong, lấy ở hắc ín, do các chất than có dầu cất ra.

Ngoài 2 chất chính ấy, người ta lại dùng cả sáp, cùng các chất khác lấy ở dầu.

Các chất kể trên kia đều có tính như sáp cả, nghĩa là nếu có bắc thì có thể đốt cháy lên ngọn lửa được. Ở đây chỉ nói về cách dùng x-tê-a-rin mà thôi vì nó là cách thông-dụng hơn hết.

Nay muốn làm nến ta chỉ việc đúc nó lại thành thanh, dũa có sợi bắc là được rồi. Tuy vậy làm nguyên liệu biến thành thanh nến cũng rất công phu và phải dùng nhiều thứ máy.

Làm bắc

Bắc nến làm bằng sợi bông tết lại với nhau. Số sợi bông phải tùy theo nến mềm hay cứng. Và cũng tùy theo chất nến mà tết lỏng hay chặt.

Sợi bông hay dùng hạng số 40 của Anh, tức là số 12 của Pháp. Nếu nửa ki-lô nến được 4 chiếc, thì bắc phải tết bằng từ 104 đến 108 sợi, nếu 5 chiếc mới được nửa ki-lô thì lấy từ 90 đến 100 sợi, nếu 6 chiếc thì lấy từ 85 đến 88 sợi, 7 chiếc lấy từ 72 tới 75 sợi, mà phải 8 chiếc

mới thành nửa ki-lô thì bắc chỉ tết bằng từ 60 đến 64 sợi mà thôi.

Các sợi ấy chap lại làm 3 sợi nhỏ rồi 3 sợi nhỏ tết lại thành một sợi bắc hoàn toàn.

Rệt bắc thường đã có máy riêng, như vậy đều đặn hơn là tết bằng tay.

Tết xong bắc, lại phải tẩm thuốc, để khi đốt, đầu bắc đứng nghiêng rồi rụng dần. Như vậy nến mới không chảy, cháy không có khói khét và mới sáng được. Song thuốc dùng phải có độ mới tốt.

Tẩm bắc thường dùng a-xít bô-rich (acide borique) tức là chất trắng như vẩy cá, ta thường pha thuốc để rửa mắt.

Muốn thử xem phải bao nhiêu a-xít thì làm như sau này:

Cắt sợi bắc ra làm mấy đoạn, mỗi đoạn ngâm vào một chén thuốc. Chén đầu hòa 1 ph. a-xít-bô-rich vào một chén phần nước, chén thứ 2 hòa 2 ph. a-xít, chén thứ 3 hòa 3 ph. vv...

Ngâm cho ngấm rồi đánh dấu, đem phơi cho thực khô. Đoạn nếu thử nến mình định dùng, cho chảy lỏng ra, dùng các đoạn bắc có thuốc kia vào.

Sau đem đốt một đầu cho cháy lên như ngọn nến thật. Xem đoạn bắc cháy tốt nhất là đoạn tẩm thuốc chén nào, thì sau cứ pha ngần ấy a-xít ngần ấy nước mà tẩm bắc.

Bắc ngâm vào đó trong 3 giờ, vắt ra, ép hết

nước thừa rồi phơi khô.

Cũng có người tắm rượu mạnh vào bắc, rồi cứ để ướt như vậy mà ngâm vào.

Nước 5 lit A-xít bô-rích 75 g.

Rượu mạnh 15 g. A-xít Xuyn-phuy-rích 8 g.

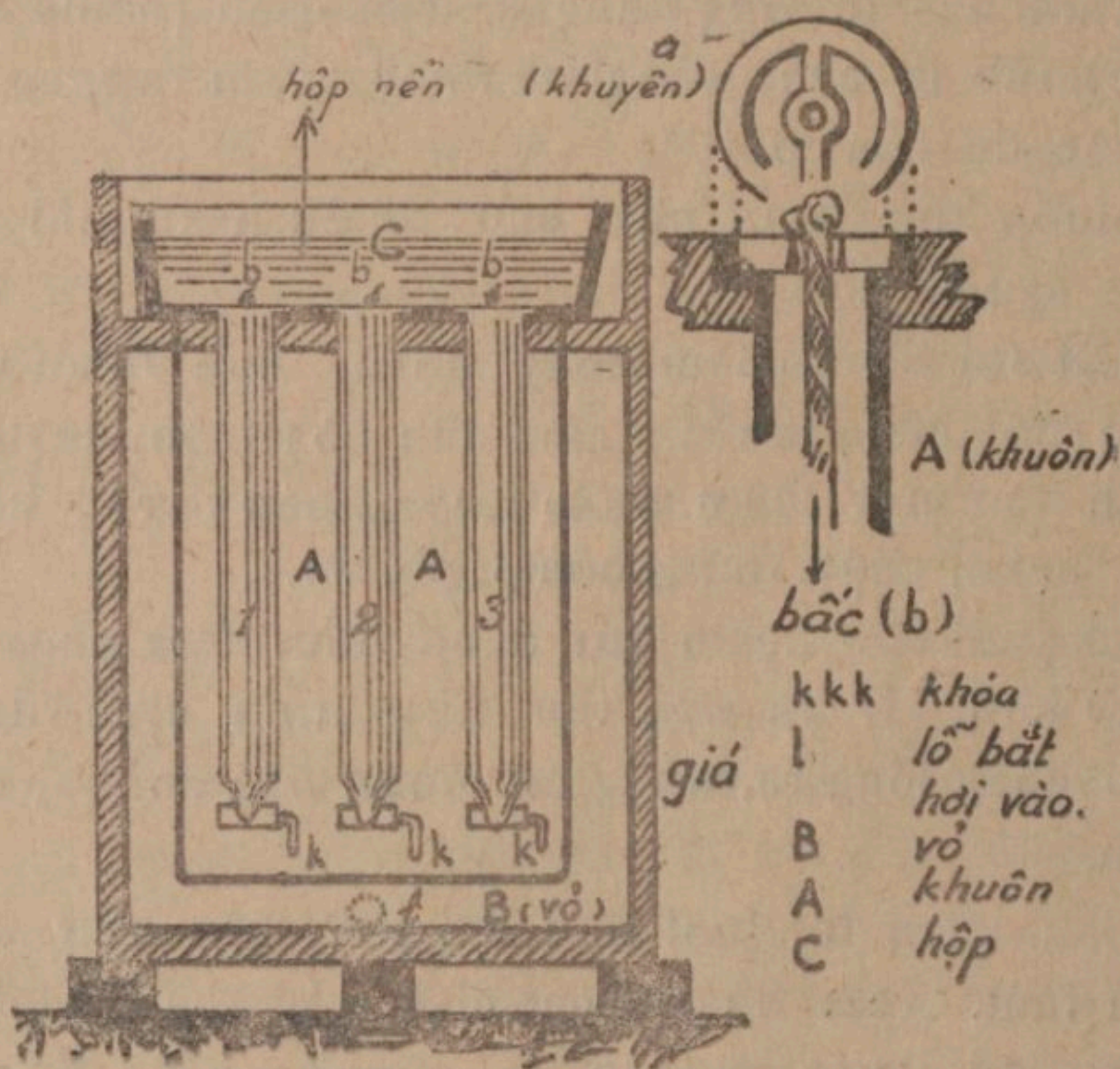
Lại có người ngâm bắc vào :

A-xít Xuyn-phuy-rích 66° 2 g.

Phốt-phát đờ-xút 3 g. Nước 1 lit

Bắc khô rồi chỉ việc đem dùng hoặc cất vào nơi khô ráo để dùng dần.

Khuôn đồ nền



Chính ra mỗi thỏi nển phải một khuôn. Khuôn hình như cái ống, một đầu hơi nhỏ, một đầu tháo nển lên cho dễ.

Khuôn nển đúc bằng thiếc (1 phần) và chì (2 phần). Nếu nển chỉ đúc một thanh một, thì lâu công quá, cho nên người ta chấp nhiều cái lại làm thành từng hàng, thí-dụ 30 cái khuôn xếp làm 3 hàng mỗi hàng 10 khuôn.

Khuôn để ngược, nghĩa là đầu nhỏ xuống dưới, đầu to ở trên. Đầu to gắn cả vào một cái hộp sắt tây, để đổ nển vào như cái phễu vậy (HV, 22)

Đáy khuôn có một cái khuyên tròn (HV.22) như cái bánh xe, dũa có lỗ để mắc một đầu bắc vào.

Đầu khuôn đúc thành hình đầu rến, có khóa riêng, để mắc nốt đầu bắc kia vào. Khi đúc xong chỉ việc vặn khóa là đầu bắc bị cắt đứt để tháo chiếc nển lên.

Nếu chỉ có vậy thôi thì nển đổ vào hộp, ắt chảy xuống khuôn không đều, vì khuôn nguội. Vậy muốn cho nển chảy đầy vào khuôn, và nển nguội có ngót đi đã có nển ở hộp trên chảy xuống lấp đi, thì ngoài hết phải có cái hộp C phủ lấy.

Hộp này chỉ để lấy hơi nước nóng ở nồi *xúp-re* ngoài thối vào, cho bao giờ khuôn cũng đủ nóng (tức là cho nển lỏng).

Hơi nước chỉ chạy qua vỏ C mà thôi rồi thoát ra ngoài.

Bộ khuôn này đóng hẳn lên giá gỗ.

Ngày nay có lắm bộ rất tinh-tế đồ được nhiều nhân-công,

Nấu nển

Nển không mấy khi nấu bằng nguyên một chất vì có chất cứng chất mềm, lại có chất dất chất rỏ hoặc cũng có chất (1), hễ nguội thì kết lại thành tinh như vẩy cá, như kim, rất ròn.

Nếu dùng chất đã kết thành tinh như vậy, thì phải đun cho chảy lỏng đều cả, rồi để đến khi nguội mặt, nển đặc lại, thì tức khắc lấy gậy quấy lộn lên và đem đổ khuôn. Làm như thế, nển đồ ròn nhưng khi đốt nển hay chảy.

Hoặc nấu chảy một phần *X-tê-a-rin*, rồi đổ lộn vào phần chưa nấu mà đánh lộn lên để đổ vào khuôn.

Nếu không làm như vậy thì *x-tê-a-rin* phải pha thêm ít sáp, và muốn đồ tốn (2) thì dùng *pa-ra-phin*.

Ông Heintz có nghiên-cứu về vấn-đề pha nển cho khỏi ròn. Ông nghiệm thấy như sau này: Nển pha 90 phần *x-tê-a-rin* với 10 phần a-xít *pan-mi-lich* (acide palmitique), thì nển ấy nóng tới $67^{\circ} 2$ mới chảy, và khi nguội, nó kết lại thành vẩy.

(1) Như *x-tê-a-rin* (stéarine), mac-ga-rin (margarine). Hai tên này là tên thông-dụng, còn thật ra chính là a-xít *x-tê-a-rich* (acide stéarique), a-xít mac-ga-rich (acide margarique)
(2) Vì sáp dất,

Còn nển pha 6° ph. *a-xít pan-mi-tich* với 40 ph *x-tê-a-rin* thì nóng 56°3 mới chảy, và khi đông lại không kết tinh.

Có nhiều người dùng nhân-ngôn pha vào *x-tê-a-rin* cho khỏi ròn. Nhưng cách ấy ta không nên dùng, vì khi cháy có hơi nhân-ngôn bay lên rất hại vệ-sinh.

Nồi nấu làm bằng đất hay bằng đồng tráng bạc ở trong và đun cách thủy cho khỏi bén nồi(1)

Nến đun chảy rồi phải múc đổ vào cái dây, để lọc sạch, có chậu hứng ở dưới. Chậu này nên làm có vòi để dễ rót vào khuôn.

Mắc bắc

Trước khi đổ, phải mắc sẵn bắc vào khuôn cách thức làm như sau này:

Tháo quận bắc ra, cắt thành từng đoạn dài hơn cây nến một ít. Một đầu dùng vào ít *X-tê-a-rin* đun chảy, vè cho đầu sợi khỏi xoè bung ra. Thắt nút lại hoặc lấy cái đinh ghim uốn cong sâu vào Lườn bắc qua khuyên đồng *a* ở khuôn rồi rút cho nút hoặc đinh ghim chạm vào lỗ khuyên.

Còn đầu bắc kia cặp vào sợi dây thép đầu có móc chìa ra. Ngoài dây thép, có cái ống gỗ thật nhẵn bọc chung quanh. Ống gỗ này lồng vào khuôn xuống tận dưới. Ấn dây cho móc qua lỗ đầu khuôn rồi kéo ra.

Căng thẳng bắc, khóa giữ lấy cho khỏi trùng. Vặn nút thắt hoặc đinh ghim ở trên cho quay

1) Vì bén nồi thì nển mất sắc trắng' không đẹp nữa.

3-4 vòng (2)

Lòng khuôn cần phải thật trơn nhẵn, mới có thể rút thanh nển lên được. Vì vậy nên khi lộn bắc, phải dùng ống gỗ cho khỏi sát.

Đồ khuôn

Tháo hơi ở nồi *xúp-de*, cho thổi vào vỏ giá khuôn. Đến độ nóng rồi, (3) múc nển ở nồi, lọc kỹ, đổ vào. Đồ đầy tới 4 phần 5 hộp. Nển trong khuôn ngót đi, thì một phần ở trên chảy xuống. Nhờ vậy nên khi nguội hẳn ta có chỗ kéo hẳn cả tảng nển lên được.

Đồ xong rồi, nhắc tấm sắt có mắc các khuôn lên, đặt sang một cái giá khác cho nguội. Chỉ độ 2 giờ thì nển đặc, chỉ việc vặn khóa cắt đầu bắc đi rồi đóng mấy cái dùi nhọn vào chỗ nển thừa, và kéo lên mà thôi.

Có khi nển không ra ngay, phải rốc ngược xuống sẽ đập cho nó lỏng rần ra, mà tụt xuống.

Nếu nển vẫn ăn chắc vào khuôn, thì lại phải cho vào giá cũ (giá nóng), cho khuôn α rần ra, và trước khi nóng đến nển phải kéo ngay lên.

Cũng có khi đập, vỗ, hơi nóng uển vẫn sát thế là khuôn hỏng, lòng khuôn không chơn nhẵn, có chỗ hẹp hoặc xây sát. Như vậy phải làm khuôn khác.

2) Có vặn đi như thế thì khi đốt tàn bắc quay dần khắp các phía, nển cháy đều không bên nào chảy lẹm quá.

3/Độ 50-50

Nến tháo ra rồi, đập bỏ chỗ thừa ở đằng đuôi đi. Nến thừa này nấu lại với *a-xit ru'ou* (acide-tartrique) cho bụi bắn nổi lên lọc lại để dùng vào lứa khác.

Sau khi đã cắt bỏ nút hay ghim ở khuyên đi rồi nến phải đem đánh trắng và gọt lại.

Đánh trắng

Nến đúc xong không được trắng hẳn. Phải đánh lại. Có cách dân dị nhất là dựng cả vào giá gỗ, hoặc tãi lên vải căng ra ngoài phơi nắng phơi sương trong ít lâu.

Hoặc làm một phòng riêng, chung quanh toàn cửa kính. Nến tãi ở đó chỉ nhờ ánh sáng mà trắng thôi, không cần ra hẳn nắng cũng được. Như vậy nến sạch sẽ hơn, vì không có bụi, sau khỏi phải rửa lại.

Rửa, gọt

Tãi nắng xong, đem rửa xà-phòng, hay rửa nước xút thường (thứ loãng 1°).

Sau đem cắt chân cho phẳng phiu.

Đoạn rồi lấy rượu tẩm vào mảnh vải mềm đánh khắp một lượt cho nó bóng lên.

Các nhà to dùng máy chải, máy đánh, đỡ được nhân-công rất nhiều.

Chọn, đóng dấu và gói

Nến đánh xong phải đem lựa riêng hạng trắng hạng ngà ngà ra, rồi đóng dấu.

Con dấu làm bằng đồng, lúc đóng phải hơi nóng

176 Công-nghệ Tung-thu(Zb)day 30 nghe de lam

Sau cùng hết sắp nển lại làm một bó, nhiều ít tùy từng hạng. Mỗi bó trên dưới buộc giấy, ngoài gián một khoanh giấy mùi lán đai giữ lấy. Sau bọc vào giấy xanh đỏ, trong lót giấy bóng.

Ngoài cùng hết là nhãn (étiquette) nển, đề tên hiệu, tên nển, hình vẽ và số nặng của mỗi gói.

Mấy lời phụ thêm

Nển các sắc làm cũng như nển trắng đã nói ở trên.

Duy chỉ khác là khi nấu phải thêm ít phẩm bột vào. Nển dùng các chất xấu, nển vàng vàng, muốn hồ cũng dùng phẩm (lơ):

Còn nhuộm hần thì thường dùng các thứ phẩm như sau này:

Nhuộm lơ dùng thứ lơ thường (outremer) nghiền nhỏ sẵn với ít nển ngay từ trước.

Hoặc cứ 100 k. nển lấy 225 g *phèn xanh* hòa với thực ít nước đổ vào nển khi nển đang đun,

Nhuộm lục dùng *lục đồng* (vert de gris) thứ thực tốt và làm như lơ.

Nhuộm vàng dùng *dại-hoàng*

Nhuộm đỏ dùng *Ngân-chu*, cách làm như lơ.

BỘ-CÔNG-NGHỆ-TUNG-THU CỦA

NHẬT-NAM-THU-QUÁN SẼ LẦN LƯỢT XUẤT-BẢN ĐỦ CÁC SÁCH KHOA-HỌC CÔNG NGHỆ CỦA CÁC NƯỚC ÂU MỸ. TA NÊN GIÚP NHẬT-NAM-THU-QUÁN

MỤC THỨ XXX

MIẾN SONG-THẦN

Miến song-thần làm bằng đậu. Tuy vậy những thứ xấu bán rẻ tiền, thường pha thêm cả bột gạo vào. Miến song-thần ở tỉnh Bình-Định làm rất nhiều.

Làm thứ tốt phải dùng đậu xanh, hạng nhì làm bằng đậu trắng. Hạng ba nửa đậu xanh nửa đậu trắng. Hạng tư làm bằng mười phần đậu trắng, pha thêm ba phần bột gạo. Hạng năm xấu hơn hết thấy, làm bằng 2 ph. đậu trắng - 1 ph. gạo.

Cách thức làm ở Bình-Định như sau này :

Trước hết đem đậu xay vào cối xay, hoặc đã vào cối đá, để đậu rập trầy vỏ ra.

Sau đem sàng sây sạch. Cứ 100 phần đậu, dần sàng kỹ càng, còn 91 phần đậu, 9 phần bã kia có nhiều chất bổ dùng để nuôi gà, vịt hay lợn.

Xay, tán xong, đậu bỏ ngâm vào chậu nước độ 3 giờ cho mềm ra, rồi đem đãi lại cho thực sạch. Đãi đậu cũng dùng giá như vo gạo vậy. Nếu có hồ ao sẵn thì đãi ngay ở cầu rất tiện.

Đãi kỹ cho tới khi sạch hết sạn vỏ thì thôi ; bỏ dần vào cối xay, xay lẫn với tí nước như thể ta xay gạo để làm bánh vậy.

Bột đậu theo nước chảy xuống, lấy chậu hứng lấy.

178 Cong-nghe Tung-thu(Zb)day 30 nghe de lam

Đóng 4 cái cọc, căng một vuông vải, 4 góc buộc vào 4 cái cọc đó. Mỗi cái cọc cắm khỏi mặt đất độ 4 gang tay, và cách nhau độ 3 gang rưỡi.

Vải phải căng cho dữa hơi trùng xuống. Ngay ở dưới chỗ trùng, tũe là chính dữa 4 cọc, để sẵn một cái nôi.

Bột đậu xay rồi đem đổ lên vải cùng với ít nước.

Một người đổ nước, một người chỉ việc lấy tay quấy cho nước kéo bột đậu xuống nôi.

Hết trên vải hết nước, lại phải đổ vào.

Khi nào thấy nước chảy xuống vẫn trong như thường, không trắng nữa thì thôi, vì bao nhiêu bột xuống cả nôi rồi, chỉ còn bã ở lại trên thôi.

Hứng được mấy nôi cứ việc để yên đó trong vài giờ, bột đậu sẽ lắng cả xuống, còn nước trong ở trên, chắt đổ nước trong đi, thêm nước mới vào, lại để nắng 3, 4 giờ, rồi lại chắt nước trên đổ đi. Còn bột ở dưới sắc trắng tinh, kết lại thành bánh.

Lúc để lắng không được làm dung động nôi nước, vì như vậy bột lau chìm. Vả trong chất đậu có một chất dễ mau hỏng, cho nên để chậm thì chất ấy sẽ bị phân-hóa ngay.

Bã đậu cũng có một chất rất dễ thiu, vô ý cho súc vật ăn phải rất độc.

Chắt hết nước ra rồi, lấy dao bài nạy bột ra, sắt nhỏ, tãi ra nắng phơi, trời nắng già chỉ phơi

một ngày là được.

Lấy một ph. bột ấy nấu với 10 phần nước cho thành hồ. Rồi ngào thêm ít nước và bột sống vào, đánh mãi lên cho đều, để đỗ.

Lúc đỗ phải có một cái vạc nước sôi lớn để trên lò. Một người cầm gậy cứ quấy cho nước chạy tròn.

Một người nữa tay trái cầm cái âu đồng, tròn như cái gáo dừa, đáy có 7 lỗ thủng, mỗi lỗ rộng 1 phân rưỡi.

Nước phải đun sôi lắm lắm.

Đỗ hồ trên kia vào gáo, dơ cao trên mặt vạc. Hồ chui qua lỗ chảy xuống. Muốn hồ dễ chảy, tay cần phải sát vào lòng âu đồng.

Lúc đầu hồ chảy xuống thành sợi ơ.

Các sợi ấy phải hứng lấy rồi lại bỏ lên âu, đừng cho xuống vạc.

Nhưng sau sợi hồ nhỏ dần thì thôi, cho chảy thẳng xuống nước sôi.

Lúc mới, sợi miến chìm, sau chín thì nổi lên. Phải quấy và gạt cho khéo đừng để sợi chín chạm vào sợi sống, vì như vậy, miến sẽ dính bắt vào nhau không riêng sợi ra được.

Chín cả rồi, cho rổ vào vớt hết miến ra rửa đi rửa lại cho thực kỹ.

Sau hết vớt các sợi miến tãi lên phen. Mặt phen căng vải ướt sẵn. Phơi nắng độ 8, 9 giờ thì khô, sợi miến dính vào vải, phải vẩy nước lên mặt phen cho vải ẩm thì sau bóc miến ra được ngay.

PHẦN PHỤ

Nước dùng trong nghề làm nước chanh, rượu mùi v.v...

Nước dùng trong những nghề này, càng tinh-khiết bao nhiêu, càng tốt bấy nhiêu.

Cốt-yếu nhất là không được có vi-trùng bệnh, có sạn cát, bụi bậm, và không có chất vôi.

Ngày nay các máy lọc nước có đủ các kiểu, đủ các hạng.

Trong những nghề này ta nên dùng nước suối, nước máy, nước giếng, nước mưa. Các thứ nước ấy dù sao cũng phải lọc lại. Nếu nước đựng sẵn vào bể xây bằng xi-mo, thì phải dùng bể cũ, vì bể mới xây có vôi thôi vào nước.

Còn nước hồ ao, tù hãm vốn có sinh-vật thối nát không nên dùng.

Chất đường

Ở bên Á-châu ta, đường chế bằng mía. Ở Âu-châu, đường chế bằng nhiều thứ khác, nhưng phần nhiều là bằng Củ-Cải-Đường.

Đường vốn vô sắc, nếu có các chất ngoài lẫn vào mới có màu. Ở trong tối, bề cục đường khô, hoặc sát hai cục làm một thường thấy có ánh sáng loè ra như đom-đóm.

Mỗi dm^3 đường nặng $1^{\text{k}}.6065$

Bị nóng, đường phồng lên, biến thành vàng và có mùi riêng bay lên, ngửi dễ biết lắm.

Nếu nung vào nồi kín thì sau thành một thứ than rất lớn, rất sốp.

Đường hoà nước tan rất nhiều, hoà rượu tan ít hơn. Nóng đến 160° thì đường chảy, nóng đến $210^{\circ}, 220^{\circ}$ thì đường thành vàng, để không kết thành tinh được nữa.

Nước đường để vào nơi nóng từ 60° đến 80° thì dần dần thành sắc vàng, nếu để lâu ắt không thể kết thành tinh được nữa.

Nước đường đun sôi lâu, thì một phần đường biến thành một thứ đường khác, gọi là *Ngụy-đường*, để rất hay bốc men rượu và thành chua.

Các chất chua nấu với nước đường cũng làm đường biến ra Ngụy-Đường được.

A-xít rấm thường hay dùng để pha vào đường nấu cốt để cho một phần đường biến thành Ngụy-Đường, làm cho đường không kết tinh lại được. Các thứ kẹo sớ dĩ vẫn trong, mà không đục tức vì lẽ đó.

Nước đường có một tính lạ là dễ hoà loãng quá hay đặc quá, dễ lâu dễ chua. Vả nếu ta nút chai nước đường còn nóng cũng vậy, nước dễ chua. Muốn nút thì phải chờ khi thực nguội hẳn đã.

Trong khi mình nấu nước đường, số nước bay dần dần đi, nước đường sánh dần lại, phải đun tăng lửa lên mới sôi được.

Người ta thường hay dùng hàn-thử-biểu để

xem lúc sôi nhiệt-độ bao nhiêu (1), hoặc dùng ống nổi Baumé để xem nặng nhẹ mà tính-toán.

Những người làm quen không cần 2 thứ đó, họ thỉnh thoảng thử theo những cách sau này :

Nếu nước đường đặc 15°B thì khi dùng môi có lỗ thủng xuống, nước đường ràn ra khắp chung quanh thành một lượt rất mỏng.

Nếu đặc 25°B thì lượt nước đường ấy dày hơn, sánh hơn.

Nếu nước đường đặc 30°B thì khi dùng ngón tay trở vào lấy một ít ép vào ngón tay cái rồi kéo ra, đường thành được sợi dài như kim. Nếu nước đường đặc 33°B thì sợi kéo ra dài hơn,

Đun sôi vài rạo, rồi lại thử, nếu thấy sợi cứng ấy là đặc tới 35°B rồi. Nếu dùng môi có lỗ vào nước đường rồi thổi mạnh vào các lỗ, thấy thành bong bóng như bong bóng sà-phòng thế là đã đặc tới 37°B .

Nếu thổi mà bọt to hơn bay ra ngoài, là đặc 38° . Làm đường phèn phải thẳng đường đến độ này.

Nếu dùng đũa vào nước đường rồi dùng nước lạnh, thấy rọt đường dính dính, ấy là đến $38 - 39^{\circ}$.

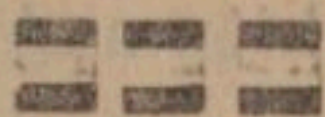
Nếu dùng đũa xuống nước, rồi dùng vào nước đường đang sôi, lại dùng nước, mà giọt đường có thể vê được, thì đường đặc tới 39°B ,

1) Tức là độ sôi.

Nếu đường đặc 40°B thì viên to hơn.

Sau đây là bản đối chiếu độ sôi, số nước và số đường thẳng:

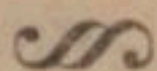
Độ sôi	Số nước	Số đường
	trong 100 phần nước đường	
100°	85	15
110.5	87	13
112.	88	12
116.	90	10
121.	92	8
122.	92.67	7.33
128.5	95.75	4.25
132.5	96.55	3.45



HỌC GIỎI ĐỂ ĐI LÀM THUÊ

SAO BẰNG

BIẾT CHỮ XOAY NGHỀ TỰ TA



THỢ SẮT, THỢ MỘC, THỢ DA,

ĐỦ CẠC

NGHỀ KHÁC SÁCH NHÀ «NHẬT-NAM»



CÁC PHÉP TÍNH NƯỚC ĐƯỜNG

Đường tốt hòa vào nước sôi bao nhiêu cũng được cả. Nếu nước nguội thì mỗi lít chỉ đánh tan được 3 ki-lô đường thôi. Hòa rượu mạnh hết sức, tức là rượu nguyên không có nước (rượu 100°), đường không tan. Nhưng rượu càng pha nhiều nước đường càng dễ tan.

Nhà chế-tạo rượu mùi, các thứ hoa quả nhân-tạo, vv... đều hàng ngày cần phải tính toán nước đường, như khi muốn pha một thứ nước đường đặc đến độ này, thời phải bao nhiêu đường, bao nhiêu nước, lại thứ nước đường pha lần trước đây thử xem có bao nhiêu nước bao nhiêu đường vv.

Muốn tính như vậy nhà chế-tạo phải có đủ các thứ đồ dùng để thử: cân thật tốt, các thứ đồ đong lường, các ống đo nước đường (pèse-sirop).

Ống đo nước đường là một thứ phụ-biểu (ống-nồi) cũng làm bằng thủy-tinh, trên có cái đuôi dài và trong luôn mảnh giấy khắc độ số. Dưới có cái bầu trong đựng hạt chì nhỏ.

Các độ số thường từ 0 đến 45°. Ngấn 0° ở tận trên. Nhưng mà đừng nên dùng thứ khác từ 0 đến 45° vì đuôi nó ngắn quá, các vạch khít đo không được rõ ràng. Nên mua lấy một bộ từ 0 đến 45° mà cả thấy độ 3,4 chiếc: cái đầu khắc từ 0 đến 25°, cái thứ nhì từ 16° đến 30°, cái thứ ba từ 30° đến 45°. Như vậy mỗi chiếc chỉ đo có 15° thì

vạch sẽ thừa hơn, các độ cách nhau xa nên rõ ràng hơn là dùng nguyên một ống.

Trong khi thử, nếu thả ống thứ nhì vào nước đường mà thấy ống chìm hết vạch ấy là phải dùng ống nhất, còn thấy độ dưới cuối cùng lên quá thì dùng ống thứ ba.

Cách dùng ống đo nước đường, cũng như dùng các ống nổi (1) khác vậy.

Nhà chế-tạo cũng nên có một cái ống để đo trọng-lượng (đo sức nặng) (2) thì đỡ phải cần.

Thu'ong thu'ong ta phải tính như sau này:

1^o Xem trong nước đường có bao nhiêu nước, bao nhiêu đường

Ta có 2 cách xem : một là dùng cân, hai là dùng ống nổi.

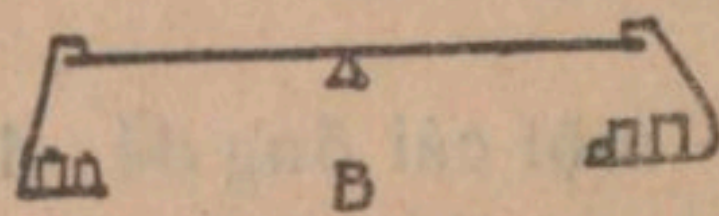
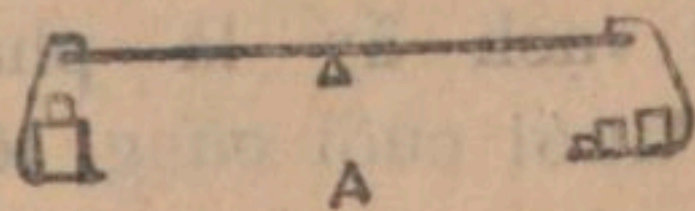
Dùng cân. Dùng cân thì xem mỗi lít nước đường ấy nặng bao nhiêu. Sau tra ở bản tính đối chiếu riêng (sẽ nói ở sau) thì thấy số nước và số đường.

Vậy trước hết lấy một cái cân thật tốt (thứ hơn kém 1 ly là kênh ngay). Lấy một cái lọ cũng bằng thủy tinh sạch để đựng nước đường. Lọ này phải mua sẵn và ở riêng các nhà chế-đồ về khoa-học. Lọ có một ngấn trắng ở trên. Mưa thứ 100 cc. thì hể đổ 100 cc. vào là mặt nước vừa đúng tới vạch đó. Nhưng cần nhớ

(1) Xem Mục ống nổi

(2) Dencimètre (đăng-xi-mét)

rằng phải mua thứ ma nhà chế tạo đồng thử và đúng khí lạnh $17^{\circ}5$ (1) và lúc mình thử lại cần phải lạnh đến độ đó mới đúng.



Đổ nước đường tới vạch rồi bắc lên cân. Bên này đĩa cân, đặt một cái lọ con, rồi lấy hạt chì hoặc các vật nặng nho nhỏ gì khác bỏ thêm vào đĩa nhẹ đó để cho

HV.23

tới khi thăng bằng thì thôi (HV.23A) Cái lọ con ta để lẫn với hạt chì bên đĩa bên kia cốt để trừ bì, nghĩa là lọ con ấy phải nặng bằng lọ có ngăn đựng nước đường kia.

Hễ thăng bằng rồi, hạ cân xuống, bỏ lọ nước đường ra, đặt quả cân vào rồi, vặn cho càng cân kiềng lên. Da dảm quả cân cho thăng bằng, rồi cộng các quả cân ấy lại. Thí-dụ thấy nặng 104 gr. 10 thế nghĩa là 100 cc. nước đường đựng trong lọ kia nặng 104 gr. 10 vậy mỗi lít tức 1000 cc. nặng 1 kilô 041. Trọng-lượng là 1.041. Tra số 1.041 ở bản Neumann sau này, sẽ thấy trong thứ nước đường ta thử kia, có 11 phần đường và 89 phần nước.

(1) Nếu dùng bản tính Neumann ở dưới đây thì phải lạnh $17^{\circ}5$. Còn nếu dùng bản khác thì phải xem bản đó tính vào nhiệt-độ ngán nào, khắc và cân thử đều phải cùng nhiệt-độ đó.

VỎ' VIẾT CỔ BÌA VẼ CÁC
TRANH VỀ LỊCH-SỬ PHONG-CẢNH



1, VỎ' VĂN-MIẾU

(Có tranh Văn-miếu vẽ rất đẹp ở ngoài bìa)

2, VỎ' BAIE D'ALONG

(Có tranh vẽ vịnh Hạ-Long rất đẹp ở ngoài bìa)

3, VỎ' ĐỀN NGOC-SO'N

(Có tranh đền Ngọc-sơn ở Hồ-Hoàn-Kiểm)

4, VỎ' HỒ TÂY

(Có tranh vẽ đền Quan-thánh ở Hồ-tây)



Các vỏ kể trên này, giấy tốt ; Bìa đẹp, giá rẻ
Mua buôn được nhiều lãi.

BÁN BUÔN BÁN LẺ TẠI :

NHAT-NAM THU-QUAN DUOC-PHONG

104 Hàng Gai Hanoi

Bảng A - Bản Neumann (17°22')

HANOI NHAT-NAM THU-QUAN XUAT-BAN

187

Số đường	Số nước	Trọng-lượng	Số đường	Số nước	Trọng-lượng
0	100	1.0000	36	64	1.1582
1	99	1.0035	37	63	1.1631
2	98	1.0070	38	62	1.1681
3	97	1.0106	39	61	1.1731
4	96	1.0143	40	60	1.1781
5	95	1.0179	41	59	1.1832
6	94	1.0215	42	58	1.1883
7	93	1.0254	43	57	1.1935
8	92	1.0291	44	56	1.1989
9	91	1.0328	45	55	1.2043
10	90	1.0367	46	54	1.2098
11	89	1.0410	47	53	1.2153
12	88	1.0456	48	52	1.2200
13	87	1.0505	49	51	1.2255
14	86	1.0552	50	50	1.2322
15	85	1.0600	51	49	1.2378
16	84	1.0647	52	48	1.2434
17	83	1.0698	53	47	1.2490

188 Công-nghe Tung-thu(Zb)day 30 nghe de lam

18	83	1.0734	51	46	1.2546
19	81	1.0784	55	45	1.2602
20	80	1.0830	56	44	1.2658
21	79	1.0875	57	43	1.2714
22	78	1.0920	58	42	1.2770
23	77	1.0965	59	41	1.2825
24	76	1.1010	60	40	1.2882
25	75	1.1056	61	39	1.2938
26	74	1.1108	62	38	1.2991
27	73	1.1150	63	37	1.3050
28	72	1.1197	64	36	1.3105
29	71	1.1245	65	35	1.3160
30	70	1.1293	66	34	1.3215
31	69	1.1340	67	33	1.3270
32	68	1.1388	68	32	1.3324
33	67	1.1436	69	31	1.3377
34	66	1.1484	70	30	1.3430
35	65	1.1538			

DÙNG ỐNG NỒI. Cách thức tìm độ số cũng như dùng các ống nổi thường.
Thí-du thấy 35°, thì đem số 35 nhân với 2,5 thành 87,5. Thế nghĩa
là trong 100 lít nước đường ấy có 87 kilô 50 đường. Nhiệt-độ phải dùng
15°.

Số 2,5 là số nhất định, hễ đem số độ nhân với nó thì thành số đường trong 100 lít nước đường mình thử.

2°/ Phải bao nhiêu đường mới được 100 lít nước đường độ số đã định sẵn ?

Ta cũng làm như trên, nhưng ngược lại. Thí-dụ muốn chế thứ nước đường đặc 35°, thì lấy $2,5 \times 35 = 87$ kilô 5 đường rồi hòa dần nước vào cho tới khi thành 100 lít nước đường.

3°/ Muốn chế (n) lít nước đường đặc (m°) phải bao nhiêu đường ?

Số đường phải lấy là : $n \times m \times 0,025$.

Thí-dụ muốn pha 350 lít nước đường đặc 25° thì phải : $350 \times 25 \times 0,025 = 218$ k. 75 đường.

Còn số nước lã cứ hòa cho thành 350 lít.

4°/ Có P kilô đường muốn hoà đặc m° thì được bao nhiêu nước đường?

Cả thấy được $\frac{P}{m \times 0,025}$ lít nước đường

Thí-dụ có 185 kilô đường, muốn hoà 32° thì được cả thấy : $\frac{185}{32 \times 0,25} = 231$ lít 25

Nghĩa là trước hết nhân độ số với 0,025, được bao nhiêu đem số đường mình có, mà chia cho số thành ấy thì ra số lít nước đường.

5°/ Pha loãng nước đường

Trước hết ta theo cách thứ ba xem có bao nhiêu đường, rồi theo cách thứ tư xem loãng như ý

muốn sẽ được bao nhiêu lít nước đường. Tìm ra rồi chỉ việc đổ thêm nước vào cho thành tất cả là bấy nhiêu lít.

Thí-dụ ta có 25 lít đường đặc 32° muốn hoà loãng ra 25° . Theo cách thứ ba, tính thấy trong 100 lít ấy có :

$$32 \times 2,5 = 80 \text{ kilô đường.}$$

Vậy trong 25 lít của mình có $\frac{80 \times 25}{100} = 20$ kilô đường.

Lại theo cách thứ tư, tính xem 20 kilô đường hoà loãng 25° sẽ được bao nhiêu lít :

$$\frac{20}{25 \times 0.025} = 32 \text{ lít nước đường}$$

Nay chỉ việc thêm $32 - 25 = 7$ lít nước nữa là được như ý muốn.

Thí-dụ mình có N , lít nước đường đặc m° , nay muốn biết phải bao nhiêu nước cho loãng đến p° thì :

A/ Trước hết đem m trừ đi p ;

B/ Còn bao nhiêu nhân với m ;

C/ Sau hết được bao nhiêu chia cho p .

Nói tóm lại thì :

$$\text{Số lít nước thêm vào là } \frac{n(m-p)}{p}$$

Thí-dụ như trên thì phải pha thêm :

$$\frac{25(32-25)}{25} = 7 \text{ lít}$$

6°/ Pha thêm đường cho đặc.

Trước hết thử bằng ống trọng-lượng xem thử nước đường của mình muốn pha thêm đường cho đặc, nặng là bao nhiêu, rồi tra ở bản A (Bản Neumann) và tính xem trong ấy có bao nhiêu đường rồi.

Lại xem: nếu pha cho đến đặc vừa ý thời phải bao nhiêu đường. Dem 2 số đường trừ lẫn nhau tức thành ra số đường phải thêm.

Thí-dụ có 168 kilô nước đường trọng-lượng 1,0784 mà muốn xem phải thêm bao nhiêu đường cho đặc tới 1,2933 thì tra ở bản Neumann thấy nước loãng có 19 phần đường và 81 phần nước nghĩa là trong 168 kilô nước đường loãng kia có cả thấy

$$\frac{19 \times 168}{100} = 31^{\circ},92 \text{ đường và}$$

$$\frac{81 \times 168}{100} = 136\text{k},08 \text{ nước}$$

Nếu đặc 1 2933 thì phải 61 đường. 39 nước nghĩa là số đường đối với số nước là cứ 1 nước phải $\frac{61}{39}$ đường.

Vậy 136,08 nước phải $\frac{136,08 \times 61}{39} = 212\text{k},82$ đường

Trong nước đường loãng đã sẵn có 31,k 82 đường rồi, nên chỉ còn thêm :

$212,82 - 31,92 = 180\text{k},90$ đường nữa mà thôi. Nếu ta thử bằng ống Baumé, thì lại phải tính như sau này :

Bản đối-chiều số độ Baumé và số
Trọng-lượng

Độ B.(1)	T.L.(2)	Độ B.	T.L	Độ.B.	T.L
0	1,0000	14	1,1014	28	1,2258
1	1,0066	15	1,1095	29	1,2358
2	1,0133	16	1,1176	30	1,2459
3	1,0201	17	1,1259	31	1,2562
4	1,0270	18	1,1343	32	1,2667
5	1,0340	19	1,1428	33	1,2773
6	1,0441	20	1,1515	34	1,2881
7	1,0483	21	1,1603	35	1,2992
8	1,0556	22	1,1692	36	1,3163
9	1,0630	23	1,1783	37	1,3217
10	1,0704	24	1,1875	38	1,3333
11	1,0780	25	1,1968	39	1,3451
12	1,0837	26	1,2063	40	1,3571
13	1,0935	27	1,2160		

(1) Baumé

(2) Trọng-Lượng

Dầu thơm dùng trong nghề làm rượu mùi và kẹo

Nhà chế-tạo nhỏ làm kẹo, rượu mùi không bao giờ chế lấy các thứ dầu thơm để dùng cả. Các thứ dầu ấy thường mua. Trước khi mua hẳn, phải thử xem vì các thứ hàng gì cũng vậy, cũng có hàng tốt hàng xấu.

Những nhà mình mua phải có đủ tín-nhiệm với khách mua hàng : hàng bán bao giờ cũng phải nguyên, tinh-khiết và nhất là cái hương thơm không bao giờ được khác.

Có tìm được hàng như thế thì hàng mình chế ra mới tốt đều, không lữa nào kém thơm hay khác mùi nhau cả.

Pha rượu, các thứ dầu ấy phải hòa với rượu cao số (1) mới có thể tan được.

Rượu cao số đắt, cho nên ngày nay mới có một hạng dầu tốt hơn nữa :

Nguyên trong khi hoặc cất, hoặc ép, dầu bao giờ cũng có lẫn một chất tựa như dầu thông. Vì có chất này cho nên dầu thơm mất một phần thơm, và phải hòa vào rượu cao-số mới tan được.

Nay thấy bán hạng đã loại hết các chất như dầu thông ấy ra rồi, cho nên dầu tuy đắt, mà hương rất ngát và hòa rượu thấp số cũng tan được :

Như vậy được nhiều điều lợi :

Một lá hàng mình chế-tạo ra được thơm

(1) Tức là độ (o) degré.

ngát hơn ;

Hai là đáng lẽ trước phải dùng nhiều dầu, nay chỉ dùng một ít là đủ tốt rồi.

Ba là số rượu dùng sẽ ít đi.

Vậy hàng được tốt mà rẻ hơn.

Hạng dầu ấy thường gọi là hạng Essences déterpénées.

Hương nó ngát thêm lên bao nhiêu lần ? Tùy từng thứ.

Thí-dụ trước thơm một thì nay thơm gấp ngần này lần :

Tiêu-Hồi	2 lần	Đinh-hương	2 lần
Đại-hồi	2 -	Quýt	70 -
Quế	2 -	Tía-lô	5 -
Thanh-yên	30 -	Bạc-hà	2 -
Chanh	30 -	Nhục-đậu-khấu	10 -
Xả	2-3 -	Hoa cam	3 -
Thia-là	2 -	Cam	40 -
Trầm	3 -	Lan	4 -
Hương-bài	6 -	Bạch-đàn	3 -

Ngoài hạng ấy ra, lại còn hạng nhân-tạo chế toàn bằng thuốc hoặc nhân-tạo pha lẫn với thiên-nhiên :

Mùi rượu Rhum : dùng Formiate d'éthyle

Mùi Rứa :	Butyrate d'amyle	100 g.
	Butyrate d'éthyle	50 -
	Benzoate d'éthyle	10 -

Acétate d'amyle	20	"
Acétate d'éthyle	20	"



Mùi Đào

Aldéhyde ordinaire	2	"
Acétate d'éthyle	5	"
Formiate d'éthyle	5	"
Butyrate d'éthyle	5	"
Valériate d'éthyle	5	"
(Enanthylate d'éthyle	5	"
Sébate d'éthyle	1	"
Salicylate de méthyle	2	"
Glycérine	5	"
Alcool éthylique	100	"



Mùi dâu tây :

Ether amylacétique	35	"
Formiate d'éthyle	20	"
Butyrate d'amyle	10	"
Salicylate d'éthyle	10	"
Rượu ngâm Va-ni	100	"
Rượu ngâm iris	250	"
Dầu hoa cam	4	"



Mùi chuối :

Acétate d'amyle		
-----------------	--	--

Phẩm nhuộm các thực phẩm

Luật-pháp cấm không được nhuộm các đồ ăn uống bằng những phẩm độc, hoặc là phẩm nhân-tạo hay phẩm thiên-nhiên. Mỗi hạng thực-phẩm lại dùng một thứ phẩm riêng :

Hồ Đường : Đường vàng hồ cho trắng, được phép dùng : Lơ (Outremer), Bleu d'indanthrène (tức :N-dihydro-anthraquinone-azine).

Nhuộm Xi-ro, nước chanh, Mứt,.. Lan-nha (cochenille), phẩm cây-cối, trừ Đẳng-Hoàng (gomme gutte) và Phụ-tử (Aconit Napel).

Nhuộm Thịt hoa-quả, hoa-quả ngâm, kẹo. Các thứ phẩm lấy ở cây-cối ra, trừ 2 vị Đẳng-Hoàng và Phụ-tử.

Phẩm mỏ, được dùng :

Thạch-cao (gypse), phấn vôi (craie), sơn ta (ocres), brün de manganèse, lơ, bleu Thénard, Bleu de Paris, Bleu de Prusse, Terre verte.

Còn phẩm nhân-tạo được dùng:

phẩm hồng;

Eosine

Erythrosine

Rose bengale

phẩm đỏ;

Bordeaux B

Ponceau cristallisé

Bordeaux S

Nouvelle coccine

Rouge solide

Ponceau R R

Ecarlate R

Fuschine acide

Phẩm cá vàng *Orange I*

Phẩm vàng *Jaune naphthol S, Chrysoïne, Auramine ❶*

Phẩm lục *Vert malachite, Vert acide J*

Phẩm lam. *Bleu à l'eau 6 B. Bleu patenté*

Phẩm tím. *Violet de Paris, violet acide 6 B*

Các nhà làm rượu, kẹo, nên dùng các thứ phẩm sau này thì hơn cả:

Lam. Chàm, carmin d'indigo, lơ.

Đỏ. Lan-nha, carmin, vàng

Lục. Lục-diệp (chlorophylle) hoặc vàng và lam.

Tím. Đỏ và lam.

Nâu. Cà-phê, xúc-cù-là, nhi-trà

Vàng Safran, nghệ, jaune.

Ngăn ấy thứ phẩm dùng kể đã có thể đủ được rồi.

ĐỪNG TIẾC TIỀN

RỒI SAU LẠI HỐI-HẬN. THẬT ĐẤY, NẾU

KHÔNG MUA NGAY CUỐN :

«40 NGHỀ ÍT VỐN»

ĐỀ LÀM CỦA GIA-BẢO

VÌ GẦN HẾT, GẦN HẾT RỒI

BẢN ĐỐI CHIẾU SỐ TRỌNG-LƯỢNG VỚI SỐ ĐỘ BAUMÉ

Các thứ thuốc nước đặc hay loãng, lấy số trọng-lượng hoặc số Baumé làm đích. Ống nổi để xem cũng có nhiều thứ, thứ thả xuống để xem trọng-lượng, thứ thả xuống để xem độ Baumé. Nhưng nhờ ở bản sau này, ta có thể chỉ dùng một thứ ống nổi là đủ : hoặc ống xem trọng-lượng hoặc ống xem độ Baumé. (viết tắt là **độ B**).

Thí-dụ muốn biết độ 55° B là trọng-lượng bao nhiêu thì tra ở bản sau này tất thấy 1.3202. Mà trọng-lượng 1.9959 là bao nhiêu độ B. thì thấy tr. l. $1.9959 \equiv 72^{\circ}$ B.

Độ B	Trọng-lượng	Độ B	Trọng-lượng
0	1,0000	11	1,0825
1	1,0069	12	1,0927
2	1,0140	13	1,0990
3	1,0212	14	1,1074
4	1,0285	15	1,1160
5	1,0358	16	1,1247
6	1,0434	17	1,1335
7	1,0509	18	1,1425
8	1,0587	19	1,1516
9	1,0665	20	1,1608
10	1,0744	21	1,1702

Độ B	Trọng-lượng	Độ B	Trọng-lượng
22	1,1798	48	1,4984
23	1,1896	49	1,5141
24	1,1994	50	1,5302
25	1,2095	51	1,5466
26	1,2198	52	1,5633
27	1,2301	53	1,5804
28	1,2407	54	1,5978
29	1,2515	55	1,6158
30	1,2624	56	1,6342
31	1,2736	57	1,6529
32	1,2849	58	1,6720
33	1,2965	59	1,6916
34	1,3092	60	1,7116
35	1,3202	61	1,7322
36	1,3324	62	1,7532
37	1,3447	63	1,7748
38	1,3575	64	1,7969
39	1,3703	65	1,8195
40	1,3834	66	1,8428
41	1,3968	67	1,8667
42	1,4105	68	1,8912
43	1,4244	69	1,9163
44	1,4386	70	1,9421
45	1,4531	71	1,9686
46	1,4678	72	1,9959
47	1,4828		

ỐNG NỒI

Tức là các thứ ống đo, dùng xem nước thuốc đặc loãng thế nào.

Các nghề nói trong quyền này dùng 3 thứ ống :
ống nôi Baumé để xem độ Baumé, ống xem trọng-

lượng, và ống đo rượu Gay-Lussac.

Cách đo như sau này : Lấy một cái cốc thật dài, trong đồ thứ nước mình định xem. Cầm ống nổi thả vào, ống thủy nổi như cái phao. Tay trái cầm cốc nâng đến ngang mắt. Ngón tay phải sẽ ấn đuôi ống cho nó tụt xuống một ít để ướm đều, rồi để yên xem mặt nước ở vào ngần số mấy. Lúc nhìn, thấy nước có 2 ngần, phải xem ngần dưới.

Nếu thấy đặc quá, thì pha thêm nước vào khuấy lên rồi lại đo lại.

Đo xong, ống nổi phải rửa, mà nhất là đừng để cho vật gì bám vào, nếu không thì sai.

Ống Baumé gọi là A-rê-ô-mét bô-mê (aréomètre Baumé).

Ống trọng-lượng gọi là Đẳng-xi-mét (densimètre)

Ống đo rượu Gay Lussac gọi là An-cô-mét Gay-Luy-xắc (Alcoolmètre Gay Lussac).

Mỗi thứ lại có nhiều hạng, như mình chỉ cần đo vào quãng độ số nào, thì nên lựa hạng độ số chỉ ở quãng ấy mà thôi, vì như vậy, độ số khắc cách quãng xa, dễ trông hơn nhiều.

CHỮA NỒI NHIỀU BỆNH

xxxxx CHỈ CÓ xxxxx

«DẦU KINH-NHGIỆM»

CHẤT ĐẶC, BỎ TÚI KHÔNG ĐỒ

có nút vặn ốc, Mỗi lọ GIÁ 0p.20

CỦA NHAT-NAM DUOC-PHONG CHẾ

PHẦN-PHỤ

NGHỀ LÀM CÁC THỨ BÁNH NGỌT

(BÁNH NGỌT CỦA TA)



Bánh Mảnh Cọng (bánh xanh).

Dùng lá mảnh cọng, rửa nước cho thực sạch sẽ từng lá một (bỏ những lá khô và già quá) tuốt sạch sống lá và cành rồi đem luộc cho rừ. Vắt cho ráo hết nước, cho vào cối đã thực kỹ, đoạn rồi vớt ra, đổ vào cái dầm mau mắt, dưới hứng cái chậu mà lọc lấy phần bột lá mảnh cọng lắng xuống (nước và bã sạch không dùng, bỏ đi)

Đường tây 1 cân (muốn ngọt hơn tùy ý da giảm) thắng lên thành châu đặc (nếu dùng đường ta thời khi thắng phải đánh lòng trắng trứng vào để vớt bụi bẩn đi). Lấy 1 cân bột nếp tốt, luyện lẫn với bột lá mảnh cọng đã lọc được và chỗ đường đã thắng, thêm ít mỡ nước. Mấy thứ luyện với nhau, lèn cho kỹ, vát cho mạnh. Được rồi đem ra để vào 1 chiếc khăn vải mỏng thật sạch.

Nhân bánh — Cừ 1 cân đậu xanh thì một cân đường tây thắng lên. Đậu phải ngâm, đãi cho thật sạch vỏ, đem đồ lên cho rừ. Dã ra cho nhỏ, nắm lại từng nắm cho rõ chặt, rồi lại lấy

dao cắt lạng nắn đậu ra cho nhỏ hơn (1)

Thịt thăn luộc chín rồi, dĩa và sè cho tơi bông ra
Dừa thái nhỏ hay nạo cho tơi.

Chọn đều cả đường, đậu, thịt và dừa với nhau
cho đều rồi cho vào sanh mà sào.

Gói và hấp. — Khi nhân bánh được rồi thì giải lá
chuối tươi, sạch, soa mỡ vào mặt lá, đặt cái
khuôn vuông vào (khuôn này làm bằng gỗ, hình
vuông, to nhỏ, cao thấp tùy ý, thường vuông mỗi
bề độ 3 cm.5, cao độ 5 m/m, làm quen không cần
khuôn) soa mỡ vào khuôn cho khỏi dính, lấy
nhân đậu cho vào mà san (đàn) cho phẳng, sẽ
lấy đầu ngón tay giặt xuống, nếu với khuôn thì
phải cho thêm nhân đậu vào cho đầy rồi tháo
khuôn ra. Sẽ nặn bột mảnh-cộng cho mỏng ra
làm áo (mỏng đều mới khéo), bao kín lấy nhân
đậu, làm nhẹ tay, bao cho khéo lấy vuông.

Dùng lá chuối, trần qua nước sôi, lau khô, soa
mỡ, bao quanh chiếc bánh cho đủ kín, đặt (Xếp)
vào quả hấp (thứ quả hấp có ngăn thùng, thợ
thiếu vẫn làm bằng kẽm hoặc sắt tây, có bán sẵn)

(1) Có nơi làm cẩn-thận để nhà dùng, thường sau khi nắn
và cắt rồi thì đổ lộn đường với bột đậu. Ngào kỹ
một lượt, đoạn sẽ lấy thìa múc bột ngào ấy đổ vào cái
dần mau mát, dưới có húng cau. Sẽ lấy cái thìa soa sát
lên mặt dần cho bột ngào qua mặt dần, xuống chậu mà
bã đậu thì còn lại, bỏ đi. Làm như vậy thì nhân bánh nhỏ
mịn, ăn mát.

Quả hấp đặt vào cái chảo lớn có đồ ít nước.

Đun sôi nước lên thì hơi nước bốc lên qua lỗ quả hấp làm chín bánh ở trong.

Thỉnh thoảng phải thăm xem, hễ lần áo bánh thấy ướt, chín trong là được (1). Bắc ra, lấy khăn sạch lau ráo mầu hơi ở bánh đi.

Muốn cho đẹp thì bóc bỏ lần lá chuối bao trước đi, dùng lá chuối tươi, lau sạch sẽ, sé cho vừa khổ bánh mà bao một lần. Đoạn rồi bao gói một lần lá nữa ra ngoài.

Bánh sô-sê

Một cân bột nếp (hạng tốt) tán nhỏ và dây rổ kỹ, 4 lạng bột Hoàng-tinh Đường tây một cân trắng cho thành châu (rổ thực đặc). Đổ bột vào với đường, bóp rổ kỹ cho đều nhau, đừng lỏi, hoặc lòn nhòn. Lấy quả đánh dành chín (chi-tử) bỏ vào cái bát, pha nước sôi vào cho thôi mầu vàng ra. Gạn lấy nước vàng trong, đổ vào chỗ bột làm bánh để lấy mầu vàng đoạn rồi cho vào sanh, đun lửa, đảo (quấy) đều tay, tới khi nào dẻo có thể nặn, dàn mỏng được thì bắc ra để bao ngoài lần nhân.

Nhân bánh cũng như nhân Bánh Mảnh-cộng

(1) Mở ra xem luôn thì hơi lạnh bay vào thường khi làm hấy (lỏi, sống) bánh, cho nên làm quen thời liệu gần được mới mở ra xem một lượt. Thắp một nén nhang (hương) đen, cháy hết nhang là bánh được như vậy không phải mở ra luôn.

nói ở đầu mục.

Bánh sô-sê, khi hấp xong, trông trong suốt đến nhân, màu vàng rất đẹp (cách hấp cũng như trên), gói lá chuối phải soa nhiều mỡ nước kéo dính.

Bánh cốm (có nhân)

Bánh cốm làm về ngày mùa thì hơn, không thì dùng cốm trắng, sàng sảy rõ kỹ (nếu muốn kỹ hơn thì nhất bỏ những hạt cốm bện lại với nhau khi làm, cốm ăn mềm mại).

Lấy màu xanh, đẹp, thì phải nhuộm « Thường dùng nước hột dành pha lẫn phẩm lục thành màu lá cây mà nhuộm cốm. Nhưng ít người để ý rằng : nhiều thứ phẩm có chất độc, cấm không được dùng.

Vậy nên xem Phần-Phụ ở cuốn này trang 197 và ở cuốn 40 «Nghề ít Vốn» có nói các vị thuốc phẩm, cấm không được dùng và thứ phẩm chế thế nào thì nhà nước cho phép dùng).

Nếp cốm về ngày mùa thì màu xanh có sẵn, phải nhuộm qua thôi, phải nhào qua nước lã cho ướt đều thì nhuộm mới đều. Cốm trắng nhuộm phẩm, người ta hay cho ít mỡ nước vào, trộn cho ướt đều rồi mới nhuộm thì phẩm ăn đều, không lang lổ.

Cốm trắng : 1 cân cốm thì một cân đường trắng thành châu. Cốm vòng (cốm ngày mùa) ngọt sẵn và thơm hơn : 1 cân cốm 7 lạng đường, trắng

thành châu.

Chú ý : Đường thẳng xong, để cho nguội hẳn đã, nếu cho ngay cốm vào thì lòn nhồn sinh ra chỗ rần chỗ nát.

Đường nguội rồi, cho cốm và đường vào xanh đảo lên cho đều, bắc lên bếp, lúc này tay phải đảo luôn, hễ thấy các hạt cốm ăn vào nhau, dẻo thì thôi, bắc ra, làm áo bao ngoài nhân đậu.

Nhân đậu cũng như nhân bánh mành-cộng, cách hấp và gói cũng thế. Các nhà làm bán, lắm khi không hấp thời phải đảo kỹ khi cho đường và cốm vào sanh.

Bánh cốm Nén

Bánh cốm nén thường chỉ ngày mùa cốm mới làm. Làm bằng cốm trắng cũng được nhưng không ngon, không thơm.

Cũng như làm áo bánh cốm có nhân, thứ này toàn cốm không có nhân đậu.

Cũng bấy nhiêu đường thời ngần ấy cốm, cũng phải sào cho chín rồi bắc ra, gói thành chiếc bánh vuông vắn (nếu gói khéo không cần khuôn)

Không phải hấp nữa.

Một điều khó là sao cho cốm không nát, mịn mặt mà không dẫn quá. Nếu nát quá cũng không gói được. Gói xong để mảnh ván lên nén.

Bánh Gấc

Quả gấc rửa chín, bỏ đôi ra, moi lấy ruột, cho vào liên với ít muối và ít rượu. Lấy đũa đánh

nhanh tay cho thịt gấc nhả ra, bỏ hột đi. Đường tây một cân, thắng thành châu, bột nếp một cân tán cho nhỏ bột rồi dây. Đồ lộn cả đường, bột, gấc với nhau, nhào lên cho đều, bỏ vào cối đá, dĩa, lèn, cho rõ mượt, dùng làm áo.

Nhân cũng như nhân bánh Mảnh-cộng, gói và hấp cũng vậy. Khi hấp chín rồi, lấy ít vừng rắc lên mặt bánh, hoặc lấy dầu tằm chấm vừng mà sẽ đặt vào mặt bánh làm hoa cho đẹp.

Bánh thạch

Một lạng thạch thì phải 12 lạng đường tây. Thạch dùng thứ già (thứ trắng nhợt, non, không tốt, thứ trắng đánh mặt thì lợi hơn) rửa nước cho sạch. Đồ lộn với đường vào sanh với 5,6 bát nước lã và ít nước dành để ngả màu vàng. Đun lên cho tan, hễ có bột bắn thì sẽ lấy thìa hớt bỏ đi. Lấy một cái liễn lớn (thường dùng 1 cái ngăn vuông bằng đồng) ngâm vào chậu nước cho nước ngập một nửa bên ngoài liễn ; đồ thạch đã sôi tan, qua một mảnh vải mỏng để lọc xuống liễn (hay ngăn bằng đồng). Để yên đó, dùng đũa chạm mạnh, thỉnh thoảng thay nước ở chậu ngoài cho thạch chóng đông lại. Nếu thấy thạch đã đông mà còn hơi nóng, có thể đổ nước lên mặt thạch cho chóng đông. Khi thực đông rồi mới lấy ra để pha thành từng thỏi vuông, dài. Dùng thứ dao cắt thạch bằng đồng chun, (có bán sẵn) sẽ nhẹ tay lạng mỏng thành từng miếng

một. Phải sẽ lạng từng góc một khi bốn góc bong ra rồi mới lạng đến giữa. Miếng thạch cắt ra như vậy sẽ thành thủy-ba rất đẹp.

Có người dùng khuôn có chạm cảnh hoa để đổ thạch khi thạch chưa đông, như vậy phải có nhiều khuôn, cũng phải ngâm khuôn vào nước lạnh cho tróng đông.

Làm như vậy không khéo, nhưng không hay hỏng.

Bánh Quế

Một cân rưỡi bột tẻ, tám lạng bột nếp, một cân rưỡi đường cát (đường ta) mười cái trứng gà, tám đồng cân quế-chi bột.

Trứng đánh riêng ra cho thực lỏng ; còn thời đồ lộn các thứ trên, cho thêm ít nước vào mà đánh cho lỏng, sánh. Đoạn mới đổ trứng vào mà đánh lên lượt nữa.

Phải có hai cái bàn sắt mỏng có chuôi, to nhỏ bằng nhau. Đun hoả lò than, hơi cho nóng bàn sắt, sẽ bôi mỡ lên mặt bàn cho khỏi dính. Múc bột trứng đã ngào sẽ tráng lên mặt bàn. Lại lấy cái mặt bàn kia, bôi mỡ mà ép lên trên, lật quay mặt bàn trên xuống dưới cho chín đều. Sẽ mở mặt bàn ra, mặt bột bấy giờ hơi vàng vàng dễ bóc ra lắm. Sẽ vén gấp bớt hai đầu lại. Đoạn lấy cái ống tre con sẽ đặt lên mặt bột mà quấn chòn vào đó. Quấn nhẹ tay thì dễ tháo ống

tre ra.

Hoặc dùng hai chiếc dũa mà cuốn.

Dùng khuôn có chạm hoa, tên hiệu, soa mõ đồ bột vào mà hơ cũng được.

(Muốn có hương lạ, thơm, cho thêm vanille vào)

Bánh Quả Bàng

Bột tẻ tán bột một cân, đường tây bột nghiền nhỏ một cân. 15 cái trứng gà (lấy cả lòng trắng lẫn lòng đỏ), cho thêm ít nước vào, ngào lộn cả mấy thứ rõ kỹ, đánh cho rõ bông lên, càng đánh kỹ càng tốt. Pha thêm nước dành vào cho vàng.

Dùng một cái chảo, đổ cát vào, đun trên bếp cho nóng già cát, đặt cái khuôn đồng lên (hình như nửa quả bàng) hoặc muốn dùng hình gì cũng được. Khi khuôn đã nóng, sẽ bôi mỡ nước vào cho khỏi dính, rót bột vào khuôn. Rồi lại lấy cái khuôn hình nửa quả bàng nữa, đã để nóng từ trước ở trên chảo cát, cũng bôi mỡ và úp lên trên cái khuôn có bột rồi. Một lúc bột phồng lên đội cả khuôn trên (phải năng lật đi lật lại khuôn thời bánh mới chín đều). Bột càng phồng càng tốt. Nếu thực chín sẽ bóc khuôn ngay.

Nếu làm bằng bột mì thì đường phải tăng lên gấp đôi bột. Muốn có vị thơm ít nay người ta hay thêm vanille vào nữa.

Bánh Gừng

Bột nếp tốt, giã nhỏ, giây kỹ 2 cân, bột tẻ 8

lạng cũng giã nhỏ, giây kỹ, 7 cái lòng trắng trứng gà đánh cho rõ bọt bông lên. Lấy 3 củ gừng, gọt nhẵn-nhụi hết vỏ đi rồi đổ nước lã vào đun sôi một hồi lâu lọc lấy nước trong để pha vào bột mà luyện, đã, lèn cho rõ rẻo có thể nặn được.

Nặn ngònng ngoèo ra hình củ gừng (nhỏ thôi) mà những cành nhánh chớ nặn khít nhau quá phòng khi rán nở to ra là vừa.

Mỡ nước, đổ lưng chảo (càng nhiều càng hay) thả bột nặn vào mà rán tới khi bột phồng đều và nổi bênh cả lên là vớt ra, để nguội (chớ đun mỡ nóng rồi mới cho bột vào thì cái nọ dính cái kia, hỏng cả) muốn dán mẻ thứ 2 cũng phải đợi cho mỡ nguội rồi hãy thả bột vào.

Đường tây 2 cân, ba chén con nước, đánh mãi cho ướt đều cả rồi cho vào sanh đun tan ra, sẽ liệu rút dần dần lửa đi, khi rút hết lửa mà vừa vụn già thành cái là được.

Bắc sanh ra, lấy đũa đánh đều tay cho đường nguội dần rồi khô, đã nhỏ đều rồi đem rắc vào bánh gừng (rắc cho đều cả 2 mặt). Đoạn xếp bánh vào rai, trên dưới đều có lót giấy khô, dẩy kín lại.

B) — Cách thứ hai này cũng dân-tiện lắm :

Ba cân bột nếp, 6 lạng bột tẻ với 6 lạng bột hoàng-tinh. Tán nhỏ cả ra, giây kỹ. Mười hai cái lòng trắng trứng, cho vào cối với ít nước sôi và cả chỗ bột đã tán nhỏ trên kia, đã và

luyện cho dẻo, vắn hình củ gừng.

Gần đầy chảo mỡ nguội, thả bột vào, bắc chảo lên đun, hễ phồng mà nổi cả lên là được. Vớt bánh ra chờ mỡ nguội hẳn sẽ cho mỡ bột nặn khác vào mà dán.

Đường phải đun nên thành cái rồi sẽ vẩy vào bánh cho đều cả 2 mặt.

Bánh : Sâm, Nhung, Hoài. v.v...

Dùng bột Hoàng-tinh và đường tây bột mỗi thứ 8 lạng, bột bánh khảo 3 lạng, 6 cái trứng gà (muốn có mùi thơm cho vanille vào càng hay) Đổ lộn, chọn đều, cho ít nước mà luyện rồi dẻo tới khi nặn được thì thôi. Nặn ra các hình sâm, nhung, qui, hoài, v.v...

Lại lấy bột ấy ruộm màu (các màu nên theo như đã dặn ở cuốn này và ở cuốn 40 nghề ít vốn).

Nặn thành hoa đỏ, cánh sanh, hoặc tím vàng v.v.....

Sẽ quấy tý hồ nếp dính vào mặt bánh cho đẹp.



(BÁNH NGỌT CỦA TÂY)

BÁNH GA-TÔ

(Gateaux secs à la vanille, au beurre)

A — Bánh ga-tô có vanille - Đường tây bột

2 bát, bột mì 14 bát, trứng gà 9 cái, để riêng lòng trắng và lòng đỏ ra. Cho lẫn lòng trắng với bột, trộn, ngấu nhào cho rõ kỹ, để vào một cái liễn riêng. Lòng đỏ trứng, pha thêm vanille cho thơm, đánh lộn cho thực đều, cũng để riêng vào 1 cái liễn. Đoạn hợp 2 liễn vào làm một lại ngào cho thực đều (những nhà làm ít trứng thường hay pha nước nghệ hoặc nước dành vào cho vàng).

Nặn ra thành hình có khía tùy theo ý mình (hoặc dùng khuôn càng tốt) nhưng cần phải mỏng.)

Bày lên mặt tấm sắt có soa mỡ, rắc đường tây nhỏ hạt lên trên bánh rồi để cả tấm sắt vào lò mà nướng, nếu không có lò riêng thì mặt trên cũng phải dùng cái ngăn sắt có đựng than hồng mà lia (là) qua lại mặt bánh cho chín bánh (không được chạm vào mặt bánh)

B) — Bánh ga-tô có bơ (beurre) — Sữa bò, đường tây bột, bơ, mỗi thứ đong lấy 2 bát, dùng 10 cái lòng đỏ trứng gà với 12 bát bột mì Cho lộn với nhau, ngào, đánh rõ kỹ cho thực nhuyễn, có thể-nặn được. Dùng miếng gỗ tròn mà lăn cho bột ngào rõ mỏng. Cắt ra từng cái, to nhỏ, khía cạnh, tùy ý (dùng khuôn càng đẹp) bày lên một tấm sắt có soa mỡ nước, cũng nướng than trên, than dưới như làm Ga-tô va-ni đã nói trên.

Bánh Bít Quy (Biscuit)

Dùng bốn chén bơ (beurre), đổ nước lã đánh lên rồi chắt nước đi, lại cho nước lã vào, rồi lại chắt đi, cứ làm thế đến khi hết mùi nặng và mặn thì thôi. Lấy 12 lạng đường tây bột, 6 cái trứng gà, một thìa thuốc-tiêu (acide carbonate de soude) đổ lộn mà đánh rõ lâu cho đều, rồi cho chỗ bơ đã gạn nước lã vào với 3 thìa bột cà-phê (nghiềc rõ nhỏ bột) cho 12 lạng bột mì vào cùng đánh cho rõ bông lên. Xong rồi lại cho 12 lạng bột mì nữa vào mà đánh cho rõ nhuyễn. Muốn dần-tiện hơn thì dùng cả 24 lạng bột mì, cứ vừa đánh lộn các thứ kia, vừa cho dần từng nửa lạng bột-mì một vào, hễ đều rồi sẽ cho liên tiếp dần vào. Nếu cho nhiều vào 1 lúc thì không đều.

Hễ bột rẻo, nặn được, mị mặt là được, dùng miếng gỗ tròn, cán mỏng ra, rồi dùng khuôn mà cắt thành các thứ hình, cho vào lò nướng vàng chín đều cả cũng như làm bánh Ga-tô.

BÁNH Crêpe

Đổ nửa lít bột mì vào đĩa lớn. Đập 3 quả trứng gà vào dĩa. Thêm 2 thìa rượu ngon, ít muối, 1 thìa dầu ô-li, và kha khá nước, rồi đánh mạnh lên cho tới khi thực đều thì thôi. Nước phải dùng vừa cho bột loang loãng mà thôi.

Để yên đó trong 3 giờ hãy đem rán. Muốn nhẹ nữa thì bớt lại 2 cái lòng trắng trứng để

khi sắp rán sẽ đánh vào bột.

Đặt chảo lên bếp có lửa bỏ một đốt bơ, hay nửa thìa dầu ô-li, hoặc mỡ lợn nước vào chảo.

Khi dầu hay mỡ nóng già rồi, lấy thìa lớn múc một thìa bột đổ san khắp lên đáy chảo cho thành một lượt mỏng.

Hết bột chín rán rồi thì cầm chảo hất lộn bánh cho mặt bột dưới lên trên, trên xuống dưới.

Bột chín đều cả rồi cho sang đĩa, rắc đường khắp chung quanh, đem dùng ngay.

Meringues

Đánh 8 cái lòng trứng cho bột nổi lên. Nếu thử để một quả trứng lên bột, trứng không rơi mới thôi đánh,

Lấy 250 grs đường đã tán và dây sẵn, trộn mau vào trứng. Múc một thìa đổ lên giấy trắng.

Nhưng khi đổ phải để ngón tay kề vào thìa để dàn trứng xuống giấy.

Hết thìa ấy đến thìa khác, mỗi thìa đổ cách nhau ra một ít, đừng cho bột trứng liền nhau.

Hết thấy không thể múc được hẳn một thìa bột cho đẹp để như trước nữa thì lấy cái đĩa (phóng-sét) đánh trứng lên cho thêm bột, rồi hót vào thìa.

Giấy có trứng ấy phải đem ngay vào lò. Lò không được nóng quá. Nếu chín cứng rồi, có thể ăn ngay được. Nhưng còn muốn để được lâu thì phải để yên trong lò trong 12 giờ.

Khi lấy ở lò ra, phải lấy nước chấm vào mặt

215 Công-nghe Tung-thu (Zh) day 30 nghe De lam

dưới giấy để bóc bỏ giấy lót đi. Nhưng cũng có lúc không cần tắm nước cũng bóc ra được.

Thức bánh này mau mềm lắm. Muốn ròn lâu chỉ có cách bỏ nó vào lò nóng, dùng đến hãy đem ra mà thôi.

Koulitch (1)

Men (2)	to bằng 2 quả trứng
Bột mì	500 gr.
Bơ	110 —
Đường	110 —
Nho Malaga bỏ hạt	200 —
Nho Coriathe	60 —
Muối	10 —
Trứng (cả lòng trắng lòng đỏ)	4 —
Nước ấm	nửa cốc

Trước hết đổ bột lên mặt bàn, bởi dũa ra, cho muối, men và nước vào. Ngào, đánh men cho tan đều hết ra. Kế tới cho trứng. Sau cùng ngào nho, đường bột, và bơ vào. Ngào cho đều.

Lăn thành viên lớn. Rắc bột lên mặt bàn cho dễ lăn.

Lấy khăn sạch trùm lên đĩa, trên rắc bột khô. Bỏ bột ngào kia vào, lật 4 góc khăn che lên cho kín, để vào nơi ấm ẩm (gần bếp) cho men rậy mau lên. Hình thoảng phải quay cho bột nóng đều.

Đặt bột lên một tấm sắt mặt bôi bơ.

Lấy tay ấn cho dẹp xuống một ít.

(1) Thức bánh này của Nga (Russie) (2) Men làm bánh tây

Trộn sữa với ít lòng đỏ trứng gà và tí nước sôi khắp chung quanh.

Cho vào lò bánh tây, và để đấy cũng lâu như để bánh tây vậy.

Bánh này để được mấy ngày, không mất vị ngon.

Cressini

Đun một cốc sữa lên, lấy 125 g. bơ đun cho chảy. Đổ bột mì lên bàn, dừa khơi một lỗ, cho một miếng men bằng quả trứng vào, và 15 g. muối tán nhỏ với ít sữa tươi. Đánh men cho thật nhuyễn rồi sữa và bơ nóng trên kia đổ vào, ngào kỹ cả lên.

Bột mì dùng kha khá để đủ vê, nặn được mà thôi.

Đều rồi, cứ bẻ dần bột lăn cho thành từng thỏi to bằng ngón tay. Cắt ra từng đoạn 30, 40 phân tây. Đặt lên mảnh sắt, đừng cho chạm nhau.

Lấy vải sạch phủ kín lên. Để vào nơi ấm cho dậy men.

Cho vào lò. Thỉnh thoảng phải đem ra xem màu đã đẹp chưa. Nếu thấy lò không đủ nóng thì vun ít than hồng lại ngay cửa lò.

Chỉ độ 15, 20 phút là bánh chín.

Bánh này ăn rất ròn và để được lâu.

Nếu đem nặn thành hình bánh tây, rồi sể dừa, và cho vào lò, thì thành bánh sữa ăn rất ngon.

HẾT

(XEM TIẾP TRANG BÊN, CÁC THƯ SÁCH
KHOA-HỌC RẤT CÓ ÍCH)

ĐIỆN-HỌC THỰC-DỤNG

Tức là quyển học về Điện, viết theo một lối văn rất vui, mà gọn gàng dễ hiểu, mục-dịch để cho người hiểu học tự học lấy điện không cần thầy chỉ bảo. Và có nhiều thứ máy, có thể làm lấy được nên lại càng mau hiểu thêm. Các nhà tư, các nhà nghề xem sẽ thấy lắm cái công-dụng kỳ lạ của điện, mà cách thức làm cực kỳ đơn-giản.

Trong sách giảng rõ các tiếng cần dùng, và cho ta đủ sức bước thêm bước nữa.

Có dạy rành rọt về cách chế-tạo các kiểu bin, để dùng trong các nghề : *bin nước*, *bin kín*, *bin âm* (tức bin đèn ló), cách làm lấy ắc-quy, lấy điện vào ắc-quy, chữa ắc-quy.

Có nói rõ tính điện, cách lợi-dụng các tính đó làm các đồ chơi, hoặc các đồ về khoa-học, hoặc làm máy truyền tin, máy báo hiệu, khóa tủ-bạc bí mật, máy báo trộm cắp, báo hỏa, báo mưa, Bầy chuột.

Lại dạy đủ mọi cách lắp lấy chuông, lấy đèn đặt tê-lê-phôn, chế-tạo lò sưởi. **Máy quảng-cáo, máy điện lấy tiền**, vv... vv...

nói tóm lại là rất nhiều các kiểu máy điện, còn ngoài ra người đọc sách có đủ sức phát-minh lấy các kiểu mới lạ khác không thể kể trước được.

MỤC-LỤC

Lịch sử về điện-học

Mục thứ 1 Mấy điều cốt yếu nên ghi trước

Thế nào là bộ sinh điện?

- - - bộ dẫn điện?

- - - dùng điện

- - - khóa điện

- - - mở điện

- - - luồng điện

- - - điện áp lực

- - - điện cường lực

- - - điện lực

- - - điện trở lực

Mục thứ 2 Điện trì nước (pin nước, piles à liquides

Các kiểu điện trì chính từ xưa đến nay, sức điện, công-dụng của mỗi kiểu

Mục thứ 3 Điện-trì kín (pile hermétiques)

Các kiểu chính, sức điện và công-dụng

Mục thứ 4 Điện trì ẩm tức bin đèn bấm (piles-humides)

Các kiểu chính, sức điện, công-dụng

Mục thứ 5 Luồng điện làm nổi những gì ?

Mục thứ 6- Phó điện-trì tước ắc-quy (hộp chứa-
điện -accus)

Có mấy kiểu?

Kiểu bảng chì

Cách chế-tạo.

Cách lấy điện

Cách dìn-giữ, sửa sang

Công-dụng

Mục thứ 7 Điện và kim chỉ-nam

Nói thêm về sức điện

Điện-biểu là gì ?

Sức dẫn điện của các chất; cái “tăng”

Mục thứ 8 Lắp các bộ sinh điện

Lắp lấy điện năng

Lắp lấy nhiều lửa | cách tính-toán.

Lỗi lặp nào hơn

Mục thứ 9 Điện từ (électro-aimants) là cái gì ?

Làm nam-châm bằng điện

Công-dụng của Điện-từ :

Đồ chơi trẻ-con, chuông, máy giấy
thép, khoá bí-mật v.v.

Mục thứ 10 Thế nào là cảm Điện ? (électricité induite)

Thế nào sinh ra cảm-Điện ?

Thế nào là diện một chiều ?

Thế nào là điện 2 chiều ?

Sức của cảm-diện

Mục thứ 11 Cảm-ứng-quyền ? (Bobine d'induction)

Các cách chế-tạo

Cảm-ứng quyền làm được những việc gì, chữa bệnh, chế thuốc, quang tuyến X... Máy rất lấy tiền...

Mục thứ 12 Vài thứ đồng hồ đo điện,

Mục thứ 13 Một bộ điện

Các bộ phận chính, cách thử cho biết có mất điện, (tổn điện) không ?
Cách vẽ

Mục thứ 14 Đèn điện (các kiểu, cách lắp, cách chữa.

Mục thứ 15 Chuông điện (các lối lắp, chuông báo trộm, báo khách, khoá bí-mật, báo hỏa, báo mưa, đồng hồ đánh thức một chỗ, hoặc nhiều chỗ, đồng hồ báo giờ khắp các buồng.

Mục thứ 16 Lò điện (để đun nấu), sưởi.

Mục thứ 17 Điện-thoại (cách mắc, chữa, điện-thoại riêng trong nhà.

Điện-thoại báo thời-tiết...)

Mục thứ 18 Các việc vặt :

Tìm giây nóng, giây nguội

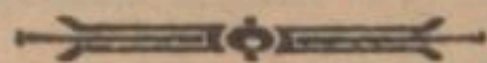
Tìm chiều điện

Làm vải nhựa. vv. vv...

Mục thứ 19 Vải thứ đồ dùng cần yếu

Mục thứ 20 Đề phòng tai-nạn và cách cứu gỡ
người bị điện giết.

Máy phát điện (dynamo), Điện động-
cơ (moteurs) máy quạt, mạ điện... Cùng các
phép tính toán thông-dụng :



ĐƯƠNG IN

CÔNG-NGHỆ TÙNG-THU' Cuốn B1

Dạy các nghề :

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1, Học về các cây có sợi, | 2, Các cách kéo sợi. |
| Các tơ rệt, tơ lằm... | 4, Ruộm ra các màu |
| 3, Các cách truội trắng. | (couleurs) |
| 5, Cách rệt các thứ hàng | 6, Cách in các thứ hoa |
| 7, Cách rặt-rĩa, tẩy, hấp. | lên sợi |
| 9, Các cách thêu thùa... | 8, Cách làm thảm (tapis). |
| 11, Làm ra các thứ tơ | 10, Các cách làm đăng |
| nhân-tạo. | tên (dentelle) |
| 13, Hàng rệt không | 12, Giệt Tricot, đan mũ |
| thấm nước. | |

acsách **CÔNG-NGHỆ TÙNG-THU'** Cuốn C1

Dạy các nghề :

- | | |
|--|---|
| Chế-tạo các đồ gốm
ngói, đàn, sành sứ. | 2, Chế-tạo men gốm
sành, sứ. |
| Chế-tạo Thủy-tinh và
Thỏi, đúc các đồ vật | 4, Chế-tạo men thủy-tinh
và cách dùng quét, vẽ
hầm v.v... |
| Chế-tạo các thứ men
gốm và cách dùng,
quét, vẽ, hầm. | 6, Chế-tạo xi-măng
(ciment). |
| Tráng gương soi. | 8, Ảnh chụp, tranh vẽ
bang men. |
| Làm ngọc giả bằng
thủy-tinh. | 10, Nấu dầu, chế sơn. |
| | 11, Chế-tạo các thứ phẩm |
| | 12, Làm vôi, làm thạch-cao |

CÔNG-NGHỆ TÙNG THU' - Cuốn A3

Dạy cầm lái và chữa máy ô-to (automobile) cùng
luật đi đường : tư-cách người tài-sế (chauffeur)
với trách-nhiệm của máy và xe auto.. Giá 1p20.

CÔNG-NGHỆ TÙNG-THU' Cuốn A4

Dạy các nghề;

Nghề Rèn; Nghề Đúc, Mạ, Giập, Làm khuôn, Gò..



CÔNG-NGHỆ TÙNG-THU' Cuốn B2

Thuộc da, Đóng giầy, Làm Vali, Yên ngựa. Làm
Thắt Lưng, Làm Mũ Làm Ví Da....

CÔNG-NGHỆ TÙNG-THƯ Cuốn D1

Dạy nghề Mộc

Dạy làm thợ mộc và đóng đủ các thứ đồ gỗ như : bàn, ghế, tủ, giường .. đủ các lối Ta, Tàu, Tây cùng là các kiểu cũ, kiểu mới, có mỹ-thuật lối mới, (Style moderne) lối cũ. Do ông giáo dạy về ban thợ mộc ở trường cùng ban công-nghệ soạn ra (có nhiều hình vẽ đủ các kiểu các đồ (trông mà đóng được)...

Ai muốn làm thợ khéo, ai muốn chơi đồ đẹp đều phải có? **Do ban Công-Nghệ biên-tập**

HANOI — NHẬT-NAM THƯ-QUÁN XUẤT-BẢN

CÔNG-NGHỆ TÙNG-THƯ các cuốn sau này :

Cứ mỗi nghề đều do ban công-nghệ lựa chọn rất kỹ rồi viết thành sách sẽ lần lượt xuất-bản để hiến đồng-bào mà bất luận là nghề gì hễ các nước văn-minh có thời bộ C.N, T. T, cũng lần lượt ra cho hết. Vậy công-phu không phải là nhỏ xin quốc-dân tán thành cho. Xin kính mời các nhà kỹ-sư lại giúp thêm cho bản-ban vì càng nhiều ngài chiếu cố thời bộ C, N, T. T, càng có giá-trị. Ban C.N. kính mời.

DU'-LUẬN CÁC BÁO, CHÍ

đối với cuốn sách dạy làm

40 NGHỀ ÍT VỐN

«Là cuốn Za trong bộ Công-nghệ-tùng thư»

Báo Khoa-Học số 27 ra ngày 1^{er}-8-32

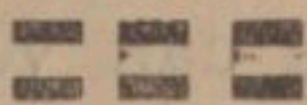
Ông chủ hiệu Nhật-nam ở số 26 Hàng Bông Hanoi, mới xuất-bản cuốn sách **40 nghề-ít-vốn** giá 2p00 ở xa thêm tiền cước phí 0p30 «Contre

remboursement là 2p45».

Đang lúc kinh-tế khủng-hoảng, người làm nghề cần phải ít vốn, người mua hàng cần phải rẻ tiền.

Hiệu Nhật-nam thật đã làm một việc hợp-thời và giúp ích cho việc chấn-hưng công-nghệ xứ ta.

Khoa-học vui lòng giới-thiệu quyển sách có ích ấy cùng các bạn đọc và mong rằng ban Công-nghệ mau mau xuất-bản quyển sau.



Báo Nông-công-Thương số 993 ra ngày 31-7-32

Giới thiệu sách « 40 nghề ít vốn »

Hôm mới rồi Nhật-Nam Thư-quán có gửi tặng tòa báo Nông-Công-Thương chúng tôi một quyển sách giấy 500 trang, nhan đề là « 40 nghề ít vốn ». trong có nhiều đồ họa và cả toán-pháp. Thấy sách có công-phu, có giá-trị, đọc đi đọc lại, lời gọn mà nghĩa rõ. Hiện đã thí-nghiệm một vài bài thực thấy có kết-quả tốt khác hẳn với những sách chấp nhật quảng xiên, không kinh-nghiệm, trái sự thực.

Người có lưng vốn ít từ một vài chục, nhiều đến năm bảy nghìn, ít vốn ít lãi, nhiều vốn nhiều lãi, muốn cứu-vãn cái nạn kinh-tế khủng-hoảng ngày nay cho khỏi nhập-tịch làng thất-nghiệp, không mang cái tiếng là người vô-nghệ tưởng quyển sách này chẳng khác như chiếc thuyền
(xem tiếp trang sau)

«Bát-nhã» cây kim Chỉ-nam vậy.

Lời rằng «nhất nghệ tinh, nhất thân vinh,» của
ê chề không bằng một nghề trong tay, chúng tôi
đọc cuốn sách này tự nhiên phát sinh một mối
cảm-tưởng : Kia ! Đời biết bao người có bạc vạn
tiền nghìn, chưa mấy chốc đã tro bàn tay trắng.
Cũng có người tay không mà nổi cơ-đồ vạn ức
thì nguyên-nhân nó ở đâu ?

Dân ta ngày nay số người thất-nghiệp đã một
phần mười mà dân vô-nghề lại một phần năm,
nhìn xa đến bước đường tương-lai mà sợ.
Nên chúng tôi rất hoan-ngheh quyển «40 nghề ít
vốn» nay ra đời. íá bán mỗi quyển 2p00₂ tại hiệu
Nhật-nam Thư-quán mới dọn đến số nhà 104
Hàng Gai Hanoi

000

Báo Tiếng-Dân số 509 ra ngày 3-8-32
Bản báo có nhận tặng quyển sách sau này :
« 40 NGHỀ ÍT VỐN » giấy 500 trang giá 2p00.
Sách rất có ích.

Ngọ-báo số 1469 ra ngày 24-7-32

Sách mới

Ngọ-báo mới tiếp được quyển Công-nghệ Tùng-
thư (cuốn za) một quyển sách có tính-cách thiết-
thực dạy làm. « 40 nghề ít vốn » của Nhật-Nam
Thư-quán xuất-bản và gửi đến tặng.

(xem tiếp trang sau)

Cuốn sách rất có ích này dày 500 trang, giá 2p00 (NB)

Công-nghệ tùng-thư

Mới đây lại tiếp được quyền sách nữa của hiệu Nhật-Nam Thư-quán, phò hàng Bông gửi đến biểu.

«Công-nghệ Tùng-thư» hay là «bộ sách dạy nghề»

Quyển thứ nhất về **Kim-khí** và **Cơ-khí**. Dày 230 trang Giá bán 0p80. Ở xa gửi về mua, thêm 0p30 cước.

Khỏi nhà ra thất-nghiệp, thật vậy, người Việt-nam chỉ khổ về nổi không nghề. Trái lại người Nhật chỉ cái búa dắt lưng, có thể đi khắp hoàn-cầu không lo đói.

Cái bản-ý của «Bộ sách dạy nghề» ra đời thật là đáng khen. Trong sách có dạy các nghề làm Thợ sắt, Thợ nguội... có giảng cái công-dụng của mấy thứ Kim-khí, lại nhiều hình vẽ, lời nói thông thường, không có cái nạn dùng chữ Tàu khó hiểu.

Quyển sách làm ra bởi mấy nhà lành nghề cho nên được rõ ràng và văn-tắt.

Những quyển sách này chúng tôi tưởng rất lợi cho người làm Thợ cũng như cho người chữa lành nghề.

Hiện nay trong nước ta, cái số anh em lao-
(xem tiếp trang sau)

động đi làm phần nhiều chỉ tập được nghề ở chỗ quen, lại không có cách chỉ-dẫn để được học thêm nghề cho khéo! Nước ta bởi vậy chưa có hạng thợ giỏi (Artisan) như các nước.

Lại hiện nay số anh em thiếu-niên thất-học cũng nhiều, muốn xoay cách kiếm ăn, thì than ôi ! nghề chưa từng học. Cái số vô nghề bởi vậy mỗi ngày một nhiều:

Những sách dạy nghề ra đời, chúng tôi tưởng nên được quốc-dân hoan nghinh lắm.

Đó là cái chìa-khóa đưa ta đến chỗ kiếm-ăn tự-chủ.

Báo Đông-Tây

Bắc-kỳ Thề-Thao ra ngày 5 - 4 - 32 n° 10

Quyển sách tốt

Nhật-nam Thư-quán đã đáng khen, xuất-bản một quyển rất công-phu : « KIM-KHÍ và CO-KHÍ »

Dạy cho thợ lành nghề, dạy cho người không có nghề được ấm thân làm giàu cho nước. Tiền bỏ ra mua sách nhằm nên để mua quyển sách này. Nó khô-khan mà nó là bạn tốt.

Giá 0p80

B.K.T.T.

Thực-Nghiệp số 3390 ra ngày 6-4-32

Sách Công-nghệ Tùg-Thư cuốn A1

Nhật-nam Thư-quán Hanoi đã xuất-bản được
(xem tiếp trang sau)

nhieu sách có ích, nay lại xuất-bản bộ Công-nghệ
Tùng-thư, trông cái tên đủ biết là sách thiết-thực
rồi. Bộ công-nghệ tùng-thư này cuốn A 1, dạy
các nghề kim-khí và cơ-khí, thợ sắt, thợ nguội,
vàng, bạc, bạch-kim, thép gang kẽm, chì, thiếc, kền,
a-luy-mi-nhom, có nhiều hình vẽ, xem dễ hiểu,
thật là sách có ích vậy.

Sách dày hơn hai trăm trang, giá bán 0p80

T. T. D. B.

Tân-Thiếu-Niên số 10 ngày Mars 1933

Ai muốn làm người thợ xứng đáng ?

Cái khoa-cử làm lầm lẫn chúng ta đã nhiều bề
rồi ! Một số đông người đang muốn rũ nó ra để
xoay về môn-học thực-dụng. Khốn một nỗi ít
người thích cầm kim, vác búa, không phải ai cũng
có thể «ngốn» nổi những cuốn sách khoa-học
dày cộm. Mà có người học được sách lại chỉ khuynh
hướng về mảnh bẻng hơn. Muốn làm một người thợ
xứng đáng, ít nhất cũng phải có học phổ-thông
về cơ-khí. Người Việt-nam đang mong có những
cuốn sách khoa-học viết bằng quốc-văn để truyền
bá được rộng cho hạng công-nhân không am-
hiều chữ pháp.

Hiệu Nhật-nam chừng như cũng nhìn nhận
thấy cái khuyết-diểm ấy, nên vừa cho ra đời
mọi cuốn sách thuộc về bộ «Công-nghệ tùng-thư»

(xem tiếp trang sau)

dạy các nghề kim-khí và cơ-khí như : thợ nguội, thợ vàng, bạc v.v... có thể giúp ích cho một số đông người chuyên về Công-nghệ.

Tân-Thiếu-Niên xin cảm ơn hiệu Nhật-Nam đã gửi tặng một cuốn và vui lòng giới-thiệu cùng độc-giả. Sách giấy 230 trang, giá bán tám hào, ở xa gửi thêm 0p25 tiền cước. T.T.N.

Khoa-học Tạp-chí số 10 và ngày 15-4-32

Bản-chí vừa tiếp được cuốn sách nhan đề là « Dạy các nghề kim-khí và cơ-khí », thợ sắt, thợ nguội, thợ vàng, bạc, bạch-kim, thép, gang, đồng, chì, thiếc, kền, mi-nhôm v.v. Sách giấy 230 trang giá bán 0p80. Do Nhật-nam Thư-quán xuất-bản, trong khi nước ta đang hiếm những sách khoa-học này, ông chủ hiệu Nhật-nam thư-quán, Dược-phòng lập ra Công-nghệ từng-thư và giao cho ban Công-nghệ soạn cuốn sách kia, thure đã tỏ ra một người có óc thực-tế, vốn yêu khoa-học, lại sẵn lòng giúp-ích cho những người hiếu-học, nhất là những anh em, chị em lao-động chỉ biết chữ quốc-ngữ. Bản-chí xin chân-trọng giới-thiệu cùng các bạn đọc, cảm ơn ông Lương-Quý-Phùng (Vị-thủ) chủ hiệu Nhật-nam Thư-quán Dược-phòng và chúc ông trông cho ra đời những cuốn sách khác đều có tính-cách thuộc về khoa-học, có thể khiến cho những người đọc được, hiểu thế nào là những điều thiết-thực và cố trí xoay về thực-nghiệp.

CÁC THỦ THUỐC

CỦA - NHẬT-NAM DƯỢC-PHÒNG

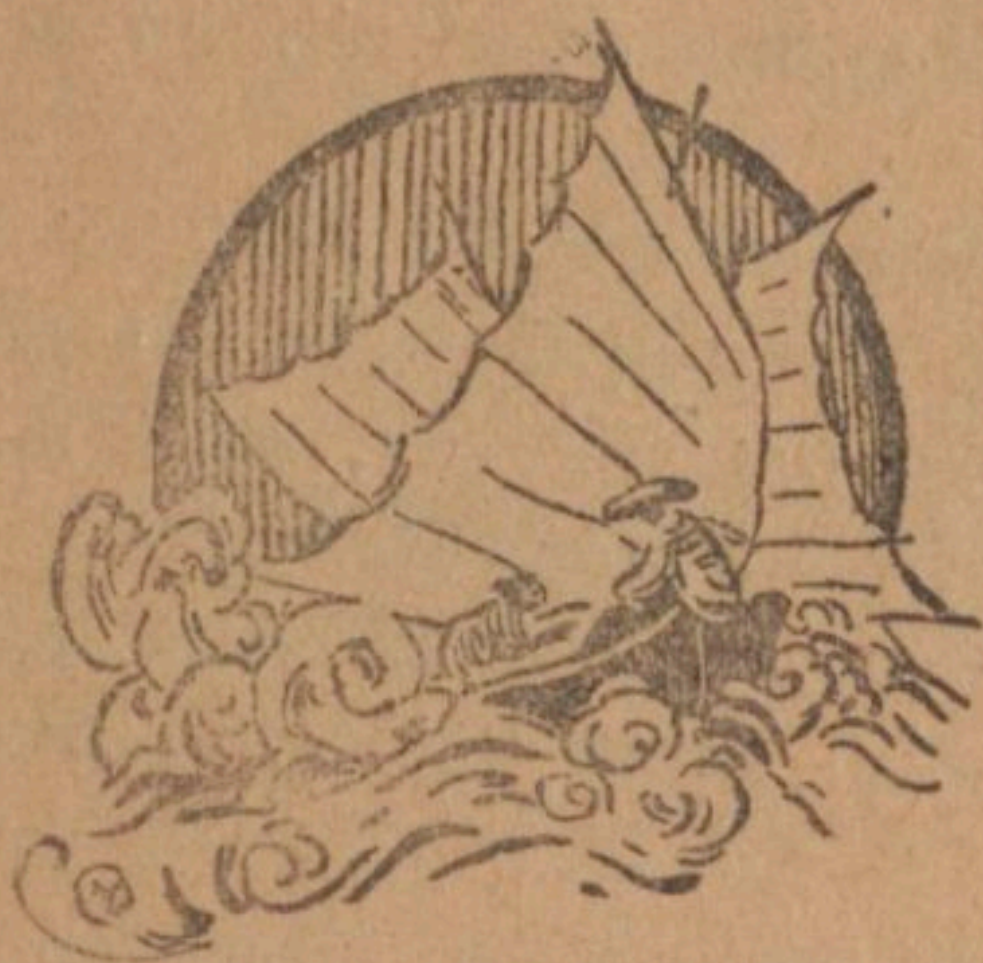
Số 104 Hàng Gai -- HANOI

HẦU HIỆU

ỦA THUỐC

VỀ

AI THUYỀN



AI MUA

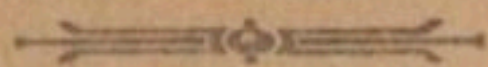
XIN NHỚ

CHO

KỸ LẤY

Do Nguyễn-An-Nhân tiên-sinh và Cụ Lương Hữu-Gi hợp-chế. Ai muốn làm đại-lý, mua buôn, mua lẻ, thơ và mandat đề như sau này :

NHẬT-NAM THU-QUAN D.P. HANOI



« TỨ-THỜI CẢM-MẠO »



Thuốc Giải-Cảm Hoàn số 1 ..

Trị cảm, (gió, lạnh, nắng, thấp-khí) mũi ngạt, cổ đặc đờm, sợ gió, sợ nắng, hoặc có mầu-hôi, hoặc không, hoặc thấy rức đầu, đau xương rồi sinh ra ho, sốt., hoặc không sốt không ho. (Đàn bà có mang không dùng được) chỉ uống độ 5 hay 10 phút là khỏi, Mỗi hộp 0p12 ; 12 hộp 1p00

Cảm mạo sốt rét Hoàn số 2 - (ho, rức đầu, đau mình). Trị người bị cảm như các chứng đã kể ở bài trên, nhưng thấy ho, sốt rét, đau mình,...

Một gói 0p10

Thai-phụ cảm-mạo Hoàn số 3 (sốt rét)

Đàn-bà có mang bị cảm các khí (gió, lạnh, nóng, thấp, rức đầu, đau chân tay, mình mẩy), 1 gói 0p50

Hàn-nhiệt tiết-tả Hoàn số 4

Trị cảm-mạo, (cũng như các bệnh kể ở các thuốc viên số 1 số 2), nhưng lại thêm đi tiết-tả (tháo da tẻ re)...

mỗi gói 0p,20

Tiết-ngược bạch-long Hoàn số 5

Trị người bị cảm đã dùng qua các thứ thuốc trị cảm mà không khỏi: chứng bệnh giãy-rứt, lúc như khỏi, lúc lại thấy, có khi đôi ba tháng, một năm mà chưa khỏi,

mỗi hộp 1p0

Thanh-kim-chỉ-khải (Hoàn viên hay nước) số 6

Chữa các chứng ho gió (ho cảm), lại dùng ngâm ho rất hiệu. Xem thêm mục thuốc ho ở trang sau

Mỗi hộp hoặc chai 0p50

Thoải-nhiệt Hoàn số 7

Trị chứng Chứng-nhiệt (tức là bị cảm, sốt rét hoặc mới cảm, hoặc đã lâu, rồi thấy suốt ngày âm ỷ hâm-hấp sốt. Kiềm trị cả chứng trào-nhiệt (cứ đến buổi chiều thì thấy sốt) và chứng Đơn-nhiệt chỉ sốt từng lúc, từng cơn.

Mỗi gói 0p,20

Các thứ thuốc của Nhật-nam Dược-Phòng Hanoi (tiếp theo)

Phong-thấp dược Hoàn (hoặc tửu) số 8

Chữa các chứng Phong-thấp, đau xương, đau
minh, rức đầu, chóng mặt, nặng chân tay, tê v.v.

Mỗi hộp 1p00

Trúng-thử-thở-tả Hoàn số 9

Giới năng cảm phải khí nóng tức là trúng-thử,
sinh ra đi tả nữa. dùng thuốc này rất công-hiệu
(cách uống dẫn ở đơn)

Mỗi gói 0p20

Trúng-thử-phát-hàn-nhiệt hoàn số 10

Cảm nắng, say nắng rồi sinh ra phát sốt phát
rét (cách uống dẫn ở đơn)

Mỗi gói 0p.20

Trúng-thử-phát-nhiệt-điên-cuồng Hoàn số 11

Cảm nắng rồi phát ra nóng bức, điên cuồng, rồ-
rại (cách uống dẫn kỹ trong đơn)

Mỗi hộp 1p00

Thanh-tò-thoái-nhiệt-tán số 12

Nóng, sốt, rôm sảy, khát nước v.v...(Nếu bị liên-
miên đã lâu thì không dùng được)

Mỗi gói một 0p10

«CÁC CHỨNG HO HEN»

Thanh-Kim chỉ-khái-hoàn. Xem lại ở số 6.

Chữa các chứng ho gió, ho cảm, hoặc dùng mà
ngậm ho rất tốt,

mỗi hộp hoặc chai 0p50

Hửu-dâm khái hoàn số 13

Chữa các chứng ho có đờm,

Mỗi hộp 0p40

Vô-dâm Khái hoàn số 14 Chữa các chứng ho khan,
không có đờm, uống vào sẽ long đờm ngay.

mỗi hộp 0p.60

Các thứ thuốc của Nhật-nam Dược-phòng Hanoi (tiếp theo)

Tân-cửu-Khải hoàn số 15

Chữa các chứng (ho đã lâu gần thành ho lao
mà đã dùng nhiều thứ thuốc không thấy khỏi
Mỗi hộp 1p00

Bình-Xuyên chỉ Hảo Hoàn số 16

Chữa các chứng hen, dù mới hay lâu chữa cũng
được. Mỗi Hộp 1p50

CÁC CHỨNG NGOẠI-CẢM NỘI-THƯƠNG

Thở-tả, Sích, Bạch-ly, Đau-bụng, Bi-đại
tiện. Các-tạp chứng, Đau-mắt, lở-ghẻ, Ho-
hen, Phù-thũng, Kêi-thấp, Trệ, Chàng-nhạc
Hôi-nách Sáu-răng v.v..

Thái-bình-hoàn (trước gọi là **thanh-nang**
Hoàn) số 17.

Chữa các chứng : đầy bụng, đầy hơi vì tích
nhiệt (tích nóng, ăn không tiêu), sôi bụng hoặc khí
tích, thực-tích (đồ ăn tích lại), huyết tích (máu
tích), sán-tích, đau bụng. Mỗi hộp 0p50

Mộc-Hương-Thuận-khí Hoàn số 18

Chữa người đau bụng, khí trệ sinh ra phía trên
hai bên hông (dưới sườn) đau chói. Mỗi hộp 0p50

Dịch-tả-Hoàn (thời khí) số 19

Chữa các chứng tả thời-khí (dịch-tả) cả hàn và
nhiệt. Mỗi gói 0p30

Thở tả hoàn số 20

Chữa các chứng vừa thở (nôn mửa) vừa tả (đ

Các thử thuốc của Nhật-nam Dược-Phòng (tiếp theo)

thảo té-re) ta thường kêu là : thượng thổ, hạ tả.

Mỗi gói 0p.20

Thủy-tả Hoàn số 21

Chữa chứng đi tả(thảo dạ té-re, không có nôn)0p15

Tứ-thời lý-chứng số 22

Phạm chứng đi lý là chứng hiểm ác, ai đi lý thấy lầy-nhầy như khí trắng hoặc chỉ thấy đi rã toàn máu đỏ hoặc thấy trắng đỏ lẫn lộn, hoặc bụng quặn đau muốn đi ỉa mà không đi được, thời cũng uống thuốc này là khỏi. Mỗi lần uống 20 viên với nước trè.

Như vậy mà cũng chưa khỏi thì phải thay thang theo như đơn dặn (vẫn dùng thuốc này mà chỉ thay thang thôi). Mỗi hộp 0p20 Mười hộp 1p80

Thiên-kim-tiên-độc-tán số 26

Chữa các chứng mụn độc, lở, sần mụn, sang độc v. v. dùng thuốc này sẽ tiêu hết. Giá 0p.50

Thuốc lở, ghẻ, thần-hiện số 27

Thuốc chữa ghẻ, lở, sang độc (dùng bôi ngoài da) bôi một lượt là khỏi. Mỗi lọ 0p,20

PHONG-THẤP Dược-Hoàn số 28,

Chữa các chứng phong, thấp, đau xương, đau

NHẬT-NAM D.P. MỖI CHẾ

«DẦU ĐẶC KINH-NGHIÊM»

Chữa được nhiều bệnh Mỗi lọ 0p20

2p,00 12 lọ. Có nút ốc vặn bỏ túi không đổ.

Các thứ thuốc của Nhật-nam Dược-phòng Hanoi (tiếp theo)
mình rức đầu, chóng mặt, nặng chân, nặng tay,
tê, v.v... (xem số 8)

Thông-U-Đạo-trệ Tán số 29

Chữa các người đại-tiện bí-kết, uống thuốc này
làm cho tiêu-hoá, rễ ỉa mà không hại. (Giá 0p30)

Dương-chí-thủy số 30

Chữa chứng đau mắt : đau mắt đỏ, đau mắt
trắng, có mọng, hoặc dùng phải các thuốc vô-
hiệu đã lâu, nay dùng thuốc này rất hay.

Mỗi lọ nhơn 0p20, lọ nhỏ 0p,10

Thuốc-hôi-nách số 31

Chữa người hôi-nách, hoặc lây hôi nách.

Tràng-nhạc số 32

[Mỗi lọ 0p.20]

Chữa bệnh Tràng-nhạc, hoặc mới hoặc lâu.

Mỗi hộp 1p.00

Sâu-răng số 33

Chữa răng sâu hoặc mới hoặc đã lâu, mỗi gói 0p20

Nên để dành (phòng bị)

« THUỐC ĐAU MẮT SỐ 30 »

Hay nhất, tốt nhất. Có dạy cả cách vệ-sinh
lại có để sẵn cả bông phin để rửa mắt.

○○○

Mỗi lọ 0p20, 2p00 12 lọ

Nhật-nam Dược-phòng

= T =

CÁC PHƯƠNG THUỐC CẤP-CỨU

Trúng-phong-hoàn (độ nhất kỳ phương) số 34.

Chữa người hốt nhiên bị cảm-phong, choáng mặt, ngã ra, trợn mắt, méo mồm, nghiêng răng, mình lạnh toát (hay là nóng), trẻ-con kinh-giảm, uốn ván, bụng trướng, đờm xuyên (đàn bà có mang không nên dùng) người lớn trẻ-con uống có điều độ. mỗi lọ 0p20

Trúng-phong Hoàn (độ nhị kỳ phương) số 35

Chữa các bệnh trúng, phong cũng như đã kể ở thuốc (số 23) nhưng đàn bà có mang dùng uống ít mà xoa bóp nhiều rất tốt, trẻ-con dùng càng hay, (đơn sẽ có dẫn, uống phải có độ). mỗi lọ 0p,30

Hoắc-loạn-cấp-cứu-phương số 36

Hoặc ngộ cảm, hoặc vì ăn uống mà sinh ra bụng đau như cầm kéo cắt ra từng khúc ruột một, cũng có người phải treo lên mới chịu được, có người cố bóp bụng mà chịu. Bệnh ấy nếu làm cho thổ ra được hay tả (tháo) ra được, cùng nữa tiện (đái) ra được. Nếu không thế thì cái chết là thường thấy. Uống thuốc này khỏi rồi chớ ăn cơm ngay, lâu lâu lắm hãy dùng cháo rồi mới được dùng cơm.

Mỗi lọ 0p50

Hoắc-loạn-thổ-tả Hoàn số 37

Lại có người vừa bị hoắc-loạn, bụng đau như xé ra mà lại vừa thổ (nôn) vừa tả (ỉa) như tháo nước bệnh này lại nguy-hiểm rất chết lắm, nên dùng

Các thứ thuốc của Nhật-nam Dược-Phòng Hanoi (tiếp theo)

thuốc này,

Mỗi lọ 0p60

Hàn-nhiệt-tiết-tả hoàn số 38

Chữa người bị cảm gió, khí lạnh, năng thấp, ngạt mũi, cổ đặc đờm, hoặc rét, lại thêm đi tả nữa

1 lọ giá 0p50

Thở-tả Hoàn (xem số 20)

Chữa các chứng vừa thở vừa tả (thượng thở, hạ tả)

Dịch-tả thời-khí hoàn (xem số 19)

Chữa bệnh tả vì thời-khí, hàn-nhiệt điều hay.

CÁC BỆNH CỦA ĐÀN-BÀ CON GÁI

Thai-phụ cảm-mạo Hoàn (sốt rét) xem số 3

Đàn bà có mang cảm gió, lạnh, năng thấp, sinh ra vừa sốt rét, rừc đầu, đau chân tay mình mẩy..

Trùng-phong hoàn (đệ nhị kỳ phương) (xem số 24)

Đàn-bà có mang, thốt bị cảm phong ngã ra, nghiêng răng, trợn mắt, người lạnh ngắt (hay nóng) méo mồm, bụng trướng, đờm xiên, uống ít mà xoa (thoa) nhiều rất hay.



Vừa phát minh :

«**THUỐC BỒ - PHÔI** số 71»

Nhật-nam D.P. Chế ra. Là một môn thuốc «Trương-Sinh» vì uống thuốc này không những trừ được bệnh lao mà lại đẹp người.

Lọ nhỏ 0p50, Lọ nhơn 1p00, 10p0) 12 lọ lớn

Các thứ thuốc của Nhật-nam Dược-phòng Hanoi (tiếp theo)

Đương-qui thực-địa hoàn số 39

Kinh-nguyệt không đều lại thấy đau lưng, đau bụng, con gái không dùng được, chỉ để cho đàn-bà có chồng dùng thôi mỗi hộp 1p00

P phụ-nữ' bảo-mệnh đan hoàn số 40

Chữa đàn-bà con gái, kinh-nguyệt không đều hoặc có mẩu hòn, mẩu cục, khí kết, bụng đau. 1 hộp 1p00

Bạch-đái-hoàn Số 41

Chữa người khi hư, máu bạch (trắng), hoặc vì đàn ông truyền bệnh sinh ra. Hoặc gầy-yếu, lo nghĩ, huyết kém mà sinh ra mỗi hộp 1p,00

Nội-tiên-Sích-bạch-đái hoàn số 42

Chữa người tạng bình thường, không ốm mà ra khí hư vừa đỏ vừa trắng mỗi hộp 1p50

Tam-bạch hoàn số 43

Chữa cả bạch-đái, bạch-dâm, bạch-trọc, tiểu-tiên đái trắng như nước gạo v.v. Mỗi hộp 2p00

Sích-Bạch-đái Hoàn số 44

Đàn bà đau bụng, không muốn ăn uống, gầy còm, thấy khí hư ra đỏ và trắng lẫn lộn là bệnh nặng. Mỗi hộp 2p00

Thai-phụ-bạch-đái Hoàn số 45. Có mang mà phải trướng bạch-đái (ra khí trắng) Mỗi hộp 2p00

Khai-thông-tử-cung Hoàn số 46

Vì người bé quá hoặc bị tắc tử-cung mà không

Các thử thuốc của Nhật-nam Dược-Phòng Hanoi (tiếp theo)

có mang (có chữa được, dùng thuốc này rất hay mà không có hại. giá 3p00

Kim-ngọc-bảo-thai Hoàn số 47

Chữa người có mang mà thai chẳng yên, sinh đau bụng hoặc vì ăn uống không kiêng, hoặc vì cử động quá mạnh, bài này tức là thuốc an-thai rất thần-hiệu. Mỗi hộp 1p00

Dục-lân-chí-bảo-đan số 48

Người không sinh đẻ bao giờ, hoặc người ít sinh đẻ dùng rất hay vì uống thuốc này khí huyết tốt. Mỗi hộp 1p50

Thôi-sinh-tán-hóa-đan tức là **Bảo-sản Vạn-tòan** phương số 49

Đàn-bà có mang nên dùng, đến khi sinh nở không lo ngại, vừa là thuốc nuôi thai, an-thai, lại sinh khí, huyết (khí huyết đầy đủ thì sinh nở mới dễ dàng) Mỗi hộp 1p,00

Kinh-kỳ đồ-thống Hoàn số 50

Chữa người hề thấy kinh là đau bụng 1 hộp 1p00

Sản-hậu vô-ưu Hoàn số 51

Chữa các chứng đàn-bà, sau khi đẻ, như đầy bụng, kém ăn, kém ngủ, tê, thấp. Mỗi hộp 1p00

Bổ-thiện tái-tạo Hoàn số 52

Đại-bổ khí-huyết, đàn-ông đàn-bà dùng được cả
Mỗi hộp 2p00

Sản-hậu quỳnh-Tương hoàn (hoặc tửu) số 53

Các thuốc thử của Nhật-nam Dược-Phòng Hanoi tiếp theo

Thuốc rất bổ, đàn-bà dễ mà dùng thời đổi máu
sầu sinh ra máu tốt, phòng được cả tê thấp, bổ tỳ,
bổ khí, huyết, thận. Người uống được rượu hay
không uống được đều dùng được (có đơn riêng
dạy kỹ cách pha với rượu) Mỗi hộp 1p00

Thai-phụ dương-mai Hoàn số 54

Chữa đàn-bà có mang mà mắc phải tim-la (Dương-
mai) Mỗi hộp 5,00



«TIÊU-NHI-PHƯƠNG» (trẻ-con)

Tiêu-nhi ngũ-cam tán số 55

Chữa các thứ cam : cam thũng, cam sài-mòn,
sanh sao, vàng bụng. v.v. rất hay mà mùi thơm
vị ngọt, dễ ăn, (trẻ-con thích ăn thay cho quả
Mỗi hộp 0p30

Khởi-tỳ tiêu-cam tán số 56 (Thuốc cam trẻ-con)
Thơm ngon, không khó ăn như các thứ thuốc cam
khác, chữa trẻ-con gầy còm, sanh sao, da vàng, bụng
ổng, cam thũng, không chịu chơi, biếng ăn, ngủ
mê-mệt quá, dùng thuốc này không những khỏi
cam mà lại thêm ăn uống được. Thực là thứ thuốc
cam-thần-hiệu. Mỗi gói 0p10 Mỗi hộp 0p50

Trúng-phong hoàn đệ nhất kỳ phương số 34

Mỗi lọ 0p20

Tiêu-nhi-trúng-Phong hoàn đệ nhị kỳ phương số 58

Chữa trẻ-con trúng phong, ngã ra, méo mồm

Các thứ thuốc của Nhật-nam Dược Phòng lãnôi (tiếp theo)

nghiến răng, trợn mắt, uốn ván, sài-kinh, cấp-kinh, mạn kinh. (nhất nhì cùng giá) mỗi lọ 0p30.

Thanh-là thoái nhiệt xem lại số 12

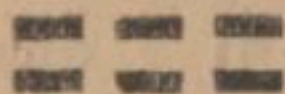
Trẻ con, người nhón, nóng sốt, rôm sảy, khát nước v.v

Tầu-mã-nha-cam tán số 59

Chữa cam tàu-mã, vì sâu răng, cam răng lâu ngày chữa không khỏi mà sinh ra loét cả lợi, mỗi gói 0p20

Thuốc tróc-lở đầu, mạch-lươn số 60

Trẻ-con tróc, lở, mạch-lươn dùng bôi (thoa) rất chóng khỏi mỗi lọ 0p20



CÁC CHỨNG BỆNH VỀ HUÊ-TÌNH

(Lậu, tim-la) PHÒNG-SỰ

Tình-thiên di-ái hoàn số 61

Chữa người vì ham sắc dục, sinh ra phạm-phòng, đầy hơi, trướng bụng, sanh sao, thở gấp, nặng mặt, tức ngực, đau sỏi. v.v. mỗi hộp giá 0p50

Tình-thiên cứu-khổ hoàn số 62

Chữa tim-la (Dương-mai) ai bị nặng cũng khỏi ngay. Thuốc không có độc, không hại sinh-dục. Uống thuốc này lại thêm khỏe người. Mỗi hộp 3p00

Tình-thiên-giải-uẩn hoàn số 63

Chữa các bệnh lậu (đái buốt hay không buốt) mới hay lâu, có kén, rứt hay, rất nọc mà không hại sinh-dục. Uống rồi khỏi bệnh, khỏe người, 1 hộp 1p00

Các thứ thuốc của Nhật-nam Dược-Phòng Hanoi tiếp theo

Tai-phụ dương-mai xem lại số 54

Đàn bà có mang không may mắc tim-la, thực là khó chữa. Chớ cầu-thả mà dùng các thứ thuốc tim-la thường mà nguy-hiểm. Mỗi hộp 5p00

Kim-tỏa cố-tĩnh hoàn hay là **yến-sâm bổ-thận** hoàn số 64.

Chữa người yếu mà di-tĩnh, thoát-tĩnh, mộng-tĩnh, lại làm cho kiên-tĩnh, bổ-thận, thuốc này chế công-phu và rất kiến-hiệu. Mỗi hộp 3p00

Tráng-dương chí-bảo hoàn số 65

Thuốc này chuyên chữa đàn ông *dương-sự bất cử* (liệt dương) cử nhi bất kiên (tróng-thoát) hoặc yếu luôn, thận kém, thở rốc, đau lưng, lạnh lẽo chân tay, chớ nhầm với các thứ thuốc tráng-dương nhảm, làm cho tráng-dương ngay, như thế rất hại, kiệt mất tinh-lực. Thuốc này dùng cốt lấy hiệu-nghiệm dần dần, kiên tĩnh mà không hại đến tạng người. Cam đoan thuốc tốt nhất, mỗi hộp 2p50

«CÁC THỨ THUỐC ĐẠI-BỒ»

Thần-tiên chú-nhan hoàn số 66

Hoặc ai tiên-thiên bẩm sinh yếu-đuối, hoặc hậu-thiên : quá lao-lực, quá dâm-dục, mà sinh yếu đuối vàng bủng, dùng thuốc này sẽ đỏ da, thắm thịt, lại sức rất nhanh. mỗi hộp 1p50

Tiêu-diêu tiên-tuyệt tán số 6

Chữa người biếng ăn, sợ hơi cơm, ăn kém, không tiêu, mệt nhọc, muốn ăn ngon miệng, rễ tiêu nên dùng thuốc này mỗi hộp giá 0p50

Bổ-thiên tái-tạo hoàn hay là **Yến-nhung-đại-bổ** hoàn số 68

Đại bổ khí, huyết, đàn-ông, đàn-bà dùng được cả. Uống thuốc này vừa khoẻ vừa thọ. Mỗi hộp 3p00

Kim-tỏa-cổ-tinh hoàn hay là **Yến sâm bổ-thận** hoàn số 64

Chữa người di-tinh, mộng-tinh, dùng thuốc này kiên-tinh, bổ thận, rất thần hiệu, (xem ở số 64)

Tráng-dương chi-bảo hoàn số 65

Thuốc này chữa đàn ông liệt-dương, hoặc phòng-sự thoát ngay tinh ra, không bền, không phải là thứ thuốc làm cho tráng-dương một lúc thì rất có hại, làm cho kiệt mất tinh-lực. Thuốc này đâm-thấm vào người, sinh khí-huyết, kiên-tinh mới gọi là thuốc Tráng-dương không có hại (xem số 64)
Sản-liệu quỳnh-tương hoàn (hay tửu)

Thuốc đại-bổ cho đàn bà sau khi đẻ, không sợ tê-thấp, đỏ da, thắm thịt, đỡ thở, ăn ngon, uống được rượu hay không cũng có cách dùng, sẽ dặn riêng ở trong đơn (xem số 53)

Thề-thảo-noãn hay là anh-hùng-hoàn số 69

Của Sơn-nhân chế. Thuốc này bổ cả khí lẫn

Các thử thuốc của Nhật-nam Dược-phòng Hanoi tiếp theo)

huyết, có tính chất đâm ngấm vào xương, gân và thịt cùng lục-phủ ngũ-tạng. Người tập thể-thao, người làm các việc nặng nhọc dùng thời sức thuốc càng cần đi mạnh, làm tan các huyết-tích, các tụ-huyết, làm việc lâu không mỏi, tinh-thần sáng-khái ngủ được, ăn ngon, thực là phương thuốc dùng đã kinh-nghiệm, người uống được rượu, người không quen dùng rượu đều cứ theo đơn dẫn riêng mà ngâm rồi dùng. Mỗi hộp 1p00

CÒN NHIỀU THUỐC ĐƯƠNG CHẾ



XEM TRANG SAU

**CÓ CUỐN SÁCH
CÔNG-NGHỆ**



SÁCH BÀN GẦN HẾT LÀ CUỐN:

DAY CÁC NGHỀ CƠ-KHÍ VÀ KIM-KHÍ

CÔNG-NGHỆ TỪNG-THỦ (Cuốn A1)

(Thợ sắt ; thợ nguội, vàng, bạc, bạch-kim, Đồng, kẽm máy-móc v.v.) Nhật-nam T.Q. xuất-bản. Giá : 1p80, Do máy-móc cũng là sách vở về khoa-học của các nước như: PHÁP, ĐỨC, ANH, NGÀ, NHẬT, MỸ, TÀU, v.v...

Có các nhà đã du-học nghiên-cứu và làm sách. Ai học lấy cũng hiểu và có thể làm một nhà kỹ-nghệ có giá-trị, có học-thức như các nước văn-minh vậy, xem yếu-mục như dưới đây :



Day đủ các tính-chất từng thứ như là : các cái đặc-biệt của các nghề : SẮT, GANG, THÉP, ĐỒNG, KẼM, THIẾC, A-LUY-MI-NHOM, CHÌ, KẼN, VÀNG, BẠC, BẠCH-KIM, MÁY-MÓC v.v...

Học về các đồ dùng : hình-thể nó thế nào, dùng làm gì, có đủ hình vẽ rất tinh-tế. Có dạy làm các thứ máy cưa, khoan, tiện, gọt..

Học về cách vẽ máy-móc, cách tính-toán công việc, có vẽ cho dễ hiểu và kèm thêm nhiều bản tính rất tiện, như cách lĩnh thợ khác, tiện lợi hơn cách tính ở trong trường như thế nào.

Học về các đồ dùng làm tay, các máy. Như đục thế nào, rửa thế nào, cưa, khoan, tiện, gọt, thế nào

SÁCH THU'ONG-MAI KẾ-TOÁN

CHỈ-NAM



Thương-Mại Kế-Toán Chỉ-Nam là một tập sách ra đầu của bộ «*Doanh-nghiệp Tùng-thư*» do ông Lê-vũ-Thái tốt-nghiệp trường Cao-đẳng Thương-Mại, tham-tá Hỏa-Xa công-ti soạn ra bằng chữ Quốc-ngữ rất công-phu, để chỉ dẫn một cách rõ-ràng, dễ hiểu : các sổ sách nhà doanh-nghiệp phải dùng như. Công việc giữ sổ, cách ghi chép vào sổ, công việc trục sổ cuối năm, cách tính lỗ lãi và cách thực-hành theo phương-pháp giản-tiện, Lối Quốc-ngữ viết tắt, cách tập đánh máy v.v. dù nhà buôn, hội buôn, nhà chế-tạo, kỹ-nghệ, làm ruộng, các nhà làm báo, chi đều dùng hợp cả. Trong sách lại có thêm nhiều mục rất có ích như: Cách viết thư từ trong việc thương-giao (*biên thư làm văn-tự' giao-kèo v.v..*) Cách giao-thiệp với nhà băng, nhà bưu-điện, các nhà chuyên-môn vận-tải. Cách học tính nhanh mấy ròng học viết Quốc-ngữ nhanh (viết tắt lối mới) và tập đánh máy chữ, có in cả bản-đồ các phần của máy chữ để người không có máy tập đánh cũng được). Thật là quyển sách Kế-toán đầy đủ và rất hợp-thời, cái thời-đại cạnh-tranh kịch-liệt về kinh-tế và tiền-tài. (Còn nữa xem tiếp trang sau)

QUYỀN SỐ TƯ có bài cho lớp *cao-đẳng* học, có nhiều thể đánh và hình vẽ rõ hơn cả. Giá 0p.30

QUYỀN SỐ NĂM có những bài dạy giản-pháp (đánh giản) 0p.40

QUYỀN SỐ SÁU có những bài dạy Côn-pháp (đánh côn múa gậy) Giá 0p50

QUYỀN SỐ BẢY có bài dạy đao-pháp (múa đao) 0P50

QUYỀN SỐ TÁM dạy thương-pháp (múa giáo) 0p50

QUYỀN SỐ CHÍN dạy kiếm-thuật (múa kiếm) 0p50

Mua buôn mua lẻ thơ và mandat gửi cho nhà xuất-bản như dưới đây

NHẬT-NAM THƯ-QUÁN 104 Hàng Gai — Hanoi

o o o o o

SÁCH DAY THÔI-MIÊN

Hanoi Nhật-nam Thư-quán xuất-bản

Sách Thôi-miên dạy các khoa : **Thần-bọc** (Psychisme) ; **Thôi-miên-học**. **Nhân-điện-học** **Ám-thị-học** **Xuất-bồn-học** **Giáng-thần-học** **Thần-giao-cách-cảm-học**, **Trị-bệnh** học v v. Mục-dịch là để phá tan cái nền **Mê-tín** **Dị-đoan** của nước nhà; thêm cho người đời một thứ khoa học trí tri rất có ích, rất ngộ-nghĩnh để đào-tạo lấy các thứ năng-lực cần-thiết cho sự thành-tựu hạnh-phúc sau này, mưu-tầm cái thuật «SỐNG

MÃI KHÔNG CHẾT » cũng là khám-phá cái màn
Bí-mật của Tạo-Hóa vậy. **Ma** là gì ? **Quý** là gì ?
Bùa-mê là gì ? **phù-thủy** là gì ? **Chữa bệnh**
không phải thuốc là gì ? **Đồng-bóng Đồng-thiếp**
là gì ? **Tại** sao lại chữa bệnh và sai-khiến cũng
là hiện-hình được ở **nơi xa mình** ? ! **Giáo-dục**
cho có **kết-quả** là thế nào ? học giỏi **có thể Bay**
được (bên Tây đã có người học **thôi-miên MÀ BAY**
ĐƯỢC). Đều là do học **Thôi-Miên** mà ra cả chứ
đâu ! Thú nhĩ ! Vậy muốn biết và làm được như
trên thời phải học các sách như dưới đây :

SÁCH ĐÃ CÓ

THÔI-MIÊN HỌC THỰC-NGHIỆM

(Quyển thứ nhất in lần thứ ba) Giá. . . 0p.25

THÔI-MIÊN HỌC THỰC-NGHIỆM

(Quyển thứ hai in lần thứ ba) Giá. . . 0p.35

THÔI-MIÊN YẾU-LÝ-HỌC

(Quyển thượng (số 3) in lần thứ hai)... 0p.40

THÔI-MIÊN YẾU-LÝ-HỌC

(Quyển hạ (số 4) in lần thứ hai) 0p.50

Thôi-miên số 5 lãnh-hội Cân-ý-học (Thần-giao
cách-cảm) 0p.50. Thôi-miên Nhật-Bản nghiệm theo
phương-pháp của Đức (a-lơ-măng) chuyên chữa
bệnh, Giá 0p.50. Mua lẻ mỗi cuốn thêm 0p.20 cước,
mua cả 6 cuốn một lúc cước có 0p.35.

*Mua buôn mua lẻ thơ và mandat đề cho nhà
xuất bản như vậy*

«NHAT-NAM THU-QUAN HANOI»



SÁCH DẠY VẼ

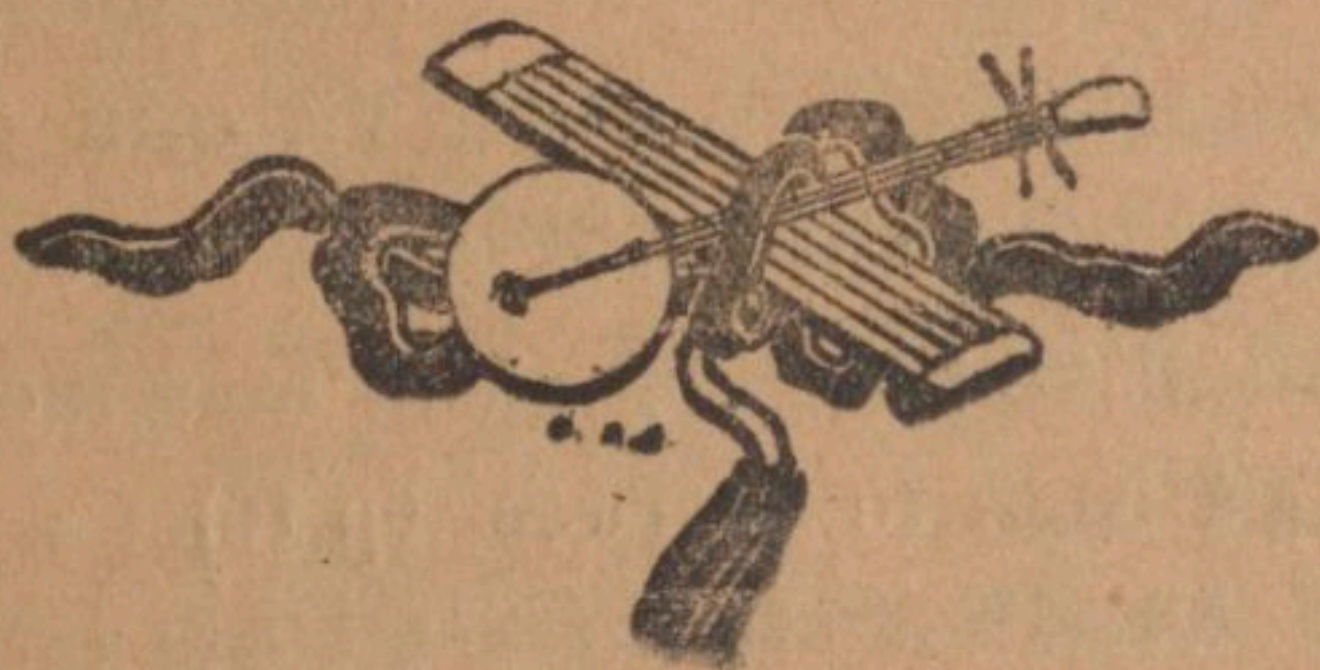
Dạy từ sơ học, trung-học, cho đến Cao-học v.v.. Có rất nhiều tranh đẹp của ông Nam-sơn (giáo-sư trường Mỹ-thuật Hanoi) và các hình thí dụ để dạy vẽ giá 1p.00

Hanoi - Nhật-Nam Thư-Quán Xuất-bản



SÁCH DẠY ĐÀN HUẾ VÀ ĐÀN GẢI-LƯƠNG

Dạy đàn Cải-lương Nam-kỳ và đàn Huế, các cây đàn nguyệt (Cầm) và thập lục (Tranh) v.v... Ai học lấy cũng biết nắn được gân rất nay và thật đúng rịp đúng hát, có kèm cả các bài ca rất hay. Thật là một môn Khoa-học Mỹ-thuật có giá-trị, ai cũng nên học. Do các tay danh cầm (nhất Bắc-Kỳ) như ông Hai-Khiết, cụ Ba-Lễ ông Đứ đã có công nghiên-cứu mấy chục năm nay soạn ra. giá 0p.50 (ở xa thêm cước 0p.20) người mua sách sẽ được hỏi... Hanoi NHẬT-NAM THƯ-QUÁN 104 Hàng Gai xuất bản.



SÁCH LẤY SỐ TỬ-VI

Theo Khoa-Học

Sách Này Dạy Lấy Số-Tử-Vi Theo Khoa-Học
Ai cũng có thể biết được số mình tại sao mà xấu.
tốt, hay, dở, gặp số xấu thì theo phương-pháp
khoa-học sao cho khỏi xấu, gặp số tốt thì theo
phương-pháp khoa-học cho được tốt mãi. Cấm tiết
sự mê-tin như cúng lễ tin nhảm. Giá bán 1p 00 (ở
xa thêm cước 0p,20), Mua buôn mua lẻ thơ và
mandat đề cho nhà xuất-bản như vậy :

« NHẬT-NAM THU-QUÁN 104 HÀNG GAI HANOI »

HỌC CHỮ' TÂY

Và tiếng tây

CÓ DẠY CẢ MẸO

Sách đã in lần thứ' hai gần hết

Có rất nhiều tiếng một, Và câu dài, ai
học cũng biết nói biết viết rất đúng
mẹo, sách có giá-Trị đừng mua lầm sách
khác. giá 0p,30 (ở xa cước 0p,16)

Hanoi **NHẬT-NAM THU-QUAN** xuất-bản

SÁCH DẠY ĐÁNH CỜ



«Sách Dạy Đánh Cờ của Nhật-Nam xuất bản mới đúng, từ người chưa biết đánh đến người đã đánh giỏi đều cần có cả. Giá 0p60 Xin nhớ: đừng mua nhầm phải sách «bắt chiếc» tên mà bị lừa!

CẢI-CHÍNH sách 30 nghề

Trang giòng		in nhầm là	xin đọc là
7	15	o-li	ô-li
8	8	(như H.V. I) đây	(như H V, 1 đây)
10	13	xong	xoong
12	5	ít, giọt	ít giọt
19	22	lăn	lấn vào
25-26	cuối và đầu xin bỏ từ : « mà rập. » đến « bề H »		
31	21	cho chắt	có một phần
31	22	một phần ra. . .	ra. . .
34	10	múi, rồi kéo	càng nhiều nên kéo nhiều
36	23	nước sôi, lớn	nước sôi lớn
37	9	thịt cứng	cứng thịt

Certifié conforme au tirage
s'élevant mille deux cents exemplaires
Hanoi le 21-6-33.

Cải chính sách		nghệ thuật		tiếp theo	
50	10	đứng vào		đứng đứng	
50	11	dễ dùng		dễ dàng	
51	4	và làm... càng		và càng làm vào nơi	
52	11	lên mà		lên đó mà	
52	11	nghe ra		chế ra	
52	11	máy chế nước		máy nước	
52	14	thành lỏng bay		thành lỏng nên bay	
52	19	đã rõ		đã nói	
56	6	vi thay		vi ấy thay	
56	7	v v... cần		v v... nên cần	
70	3	lẫn với sắc		lẫn sắc	
71	7	hay không		hay chưa	
71	16	uống không		uống cũng không	
91	17	pha không khéo		pha khôn, pha khéo	
52	6	chanh và		chanh	
105	19	chất mỡ		chất mỡ	
123	17	chính vì		chính ở	
128	18	cho khô		thì khô	
129	1	nước chưa		nước chua	
129	14	trong mỗi		trong	
131	1	à le pie		à la pie	
131	10	Cancaillotte		Concaillatte	
150	28	cái rấm		thả cái rấm	
152	15	51-50		51, 50	
156	26	bột		bột	
157	2	hết không khi rồi		hết bột rồi	
157	16	rập lặc		rập và lặc	

imprimerie Phú-văn-Đường Hanoi

