

A szappan-főzés

Tegyünk egy üstbe 16 liter eső-vizet, öntsünk bele két és fél kiló kőszódát. (Nem az ugynevezett szappan-főző olcsó szódát, mert azzal, aki gyakorlatlan a szappan főzésben, könnyen elronthatja az egész szappanhoz való anyagot.) A szódával együtt a zsiradékot is tegyük bele a hideg vízbe. A szappanhoz való zsiradék lehet akár miféle a háznál összegyűlt s egyébre hasznavehetetlen zsir-anyag, u.m.: kövérhus részek, avas tepertő. De az így összegyűlt zsirhoz okvetetlenül kell faggyut is venni annyit, hogy egy negyed része a szappanhoz való anyagnak tiszta faggyu legyen, mert különben a szappan sem elég szép tiszta, sem elég szilárd nem lesz. A 16 liter szódás vízbe tegyük 7 kiló zsiradékot, ezeket az anyagokat össze elegyítve, tegyük az üstöt (vagy a nagy fazékat) láng-tűzre és csendesen főzzük fel, folytonosan kavargatva; egy perczig sem szabad a kavarást félbe hagyni két teljes órán át, mert különben mind kifut a szappan, minthogy a szappanos rész a tetejére száll a főzés közben. Mikor készen van, a lug ki-ki buggyan a szappan közül; ha ezt látjuk, akkor egy asztalfiókot terítsünk be vastag vászon-ruhával és a fiók üregébe a ruhára szedjük ki a forró szappant nagy fa-kanállal, vigyázva, hogy a barna és alól lévő lugalból ne szedjük a szappan közé. A szappan kiszedésével gyorsan kell eljárni, mert hamar meghűl s akkor nem lehet felül szépen elsimitani. Egy éjszakán át hagyjuk a fiókban, azután kiboríthatjuk. Vagdaljuk fel azonnal darabokba dróttal, mert ha kiszárad, nem lehet könnyen elbánni vele.