

Благовещенский В.П.

**Мыловарение: Полное
руководство для
приготовления
всевозможнейших сортов
МЫЛ**

Том 1 из 2-х

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 379.8
ББК 77.056я92
Б68

Благовещенский В.П.
Б68 Мыловарение: Полное руководство для приготовления всевозможнейших сортов мыл: Том 1 из 2-х / Благовещенский В.П. – М.: Книга по Требованию, 2026. – 768 с.

ISBN 978-5-521-99022-1

Основательный труд о производстве мыла. В издании описаны материалы и устройства мыловаренных заводов, вторая часть посвящена непосредственно практическому руководству изготовления мыла. Книга поражает разнообразием производства мыл — ядровые, полужадровые, с канифолью, без канифоли, клеевые, с натуральным ядром, с искусственным ядром, твердые, мягкие, белые, желтые, зеленые и прозрачные глицериновые.

Благовещенский, В.П. (Полное имя и отчество дополняется). Мыловарение : Полное руководство для приготовления всевозможнейших сортов мыл: Составлено на основании многолетней практической работы на мыловаренных заводах во Франции, Германии и России В.П. Благовещенский. Т. [1]-2. Т. [1] : С 104 рис. / 2 т.; 25. — Санкт-Петербург : К.Л. Риккер, 1909-1914, 1909. — [2], XV, V, [2], 740, [1] с., : содержит ч/б иллюстрации и таблицы

ISBN 978-5-521-99022-1

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2026

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2026

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

III

ГЛАВА 2.

1. Химическая конструкция жировъ и маслъ 84.
I. Кислоты 1-й группы: 1. Стеариновая 88. 2. Пальмитиновая 89.
3. Лауриновая 90.
II. Кислоты 2 й группы: 1. Олеиновая 90.
III. Кислоты 3-й группы: 1. Льняная кислота 92.
IV. Кислоты 4-й группы: 1. Касторовая кислота 92.

ГЛАВА 3.

Отношеніе всѣхъ встрѣчающихся въ жирахъ и маслахъ кислотъ къ ѣдкимъ и углекислымъ щелочамъ и окисламъ другихъ металловъ 93—95

ГЛАВА 4

Жировые спирты и глицериды 95—103

А. Жировые спирты: 95.

а) Глицеринъ 95. б) Цетиленъ 101. в) Холестеринъ 101.

Б. Глицериды: 101.

а) Тристеаринъ 102. б) Трипальмитинъ 102. в) Триолеинъ 102.
г) Лауростеаринъ 103

ГЛАВА 5.

О жирахъ, добываемыхъ изъ различныхъ частей животнаго организма 103—138
1. Сало 104. 2. Свиной жиръ 121. 3. Лошадиный жиръ 122. 4. Костяной жиръ 123. 5. Костяное масло 130. 6. Жиръ, получаемый отъ промывки овечьей шерсти 131. 7. Китовый жиръ 132. 8. Ворвань 135.

ГЛАВА 6.

О маслахъ, добываемыхъ изъ плодовъ и сѣмянъ различныхъ растений. 138—195

Дѣленіе этихъ маслъ.

А. Невысыхающія масла. 139—175

I. Густыя растительныя масла 139—166

1. Пальмовое 139.—2. Пальмоядерное 154.—3. Кокосовое 157.—4. Иллипское или Бассійское 161.—5. Китайское или растительное сало 163.—6. Какаовое 164.—7. Мускатовое 165.—8. Галямбовое или бамбуковое 166.

II. Жидкія растительныя масла 166—175

1. Масло изъ земляного фисташковаго орѣшка 166.—2. Деревянное или оливковое 169.—3. Зеленое деревянное масло 173.—4. Рѣнное 175.

Б. Высыхающія масла.	175—188
1. Хлопчатобумажное или котноное 175.—2. Рыжиковое (Верблю- ковое) 179.—3. Конопляное 180.—4. Льняное 181.—5. Маковое 182.—6. Рициновое (Клещевинное или касторовое) 183.—7. Под- солнечное 186.—8. Кунжутное (Сезамное) 187.	

ГЛАВА 7.

А. Добываніе и очистка жировъ и маслъ . .	188—195
1. Добываніе 188.—2. Очистка и освѣтленіе жировъ и маслъ. 190 — 3. Обѣлка жировъ и маслъ 191.	
Б. Использование въ мыловареніи масляничныхъ осадковъ, осаждающихся на днѣ сосудовъ при сохраненіи маслъ . .	194

ГЛАВА 8

Ислѣдованіе добротности употребляемыхъ въ мыловареніе жировъ и маслъ.	195—215
I. Органолептический способъ	195
II. Физическіе способы	196—200
1. Сила сцѣпленія частицъ масла 196.—2. Степень густоты масла 196.—3. Удѣльный вѣсъ 197.—4. Точка плавленія 197 — 5. Точка застыванія 199.—6. Растворимость въ уксусной ки- слотѣ 199.—7. Электропроводность 200.	
III. Химическіе способы	200
А. Опредѣленіе въ жирахъ и маслахъ другихъ—болѣ дешевыхъ маслъ.	200—207
1. Превращеніе олеиновой кислоты въ элаидиновую 200.—2. Повы- шеніе температуры при воздѣйствіи на масло сѣрной кислоты 201.—3. Омыляемость 202.—4. Іодное число 203—5. Число Рейхерта-Мейселя 206.—6. Число Гегнера 207.	

Б. Опредѣленіе постороннихъ примѣсей въ жирахъ и маслахъ.	207—215
1. Вода 207.—2. Грязь (песокъ, глина и пр.) 208.—3. Мыло 208.—4. Сѣрная кислота 208.—5. Щелочи 209.—6. Квасцы 209—7. Свинецъ 209.—8. Смоляныя и минеральныя масла 209.—9. Канифоль 211.—10. Свободныя кислоты 212.—11. Глицеринъ 213.—12. Сѣрнистый углеродъ 215.	

ГЛАВА 9.

Жировыя кислоты, смолы и другія вещества, употребляемая для выварки мыла.	215—229
Общее понятіе о нихъ 215. .	
1. Олеиновая кислота или олеинъ 217. 2. Валяльный жиръ 219. 3. Канифоль или гарпіусъ 221. 4. Бакузинъ (мыльное масло) 227. 5. Вазелинъ 228.	
Сводныя данныя о главныхъ свойствахъ всѣхъ жировъ, маслъ, жи- ровыхъ кислотъ и смолъ 228.	

ГЛАВА 10.

Вспомогательные материалы, употребляемые при изготовлении мыла 229—249

1. Вода 230. 2. Поваренная соль 236. 3. Известь 239. 4. Фуковороство-
римое стекло (Силикатъ. Вассеръ-глась) 245. 5. Талькъ 248.

Отдѣлъ II.**Устройство мыловареннаго завода и необходимыя въ мыловарен-
номъ производствѣ машины и различнаго рода приспособленія. 249—338**

Общія соображенія при устройствѣ мыловареннаго завода 249.

ГЛАВА I.

Мыловарня. . 250—279

Предварительныя понятія о ея устройствѣ 250.

А. Варка мыла на голомъ огнѣ. 251—258

Устройство печи, трубы и котловъ 251. Печь 251. Труба 253.
Котлы 254.

Б. Варка мыла паромъ 258—264

- а) Устройство котла и расположеніе трубъ въ немъ при варкѣ пря-
мымъ паромъ 259; б) Устройство котла при варкѣ мыла
непрямымъ паромъ 260; в) Устройство при варкѣ мыла
перегрѣтымъ паромъ 262.

В. Приспособленія для размѣшиванія мыльной массы въ котлѣ. 264—269

- а) Приводящіяся въ дѣйствіе ручнымъ способомъ 265; б) Приводя-
щіяся въ дѣйствіе паромъ 268.

Г. Сосуды для приготовления и храненія щелочей. 269—274

- а) Для приготовления щелочей 269; б) Для храненія щелочей 274.

Д. Ковши, чарпаки, ведра, насосы, помпы, вѣсы . 274—279

- а) Ковши и черпаки 275; б) Ведра 275; в) Насосы и помпы 276;
г) Вѣсы 278.

ГЛАВА 2.

Формовочная. 279—298**А. Сливаніе въ формы приготовленнаго мыла . 279**

- І. Сливаніе твердыхъ мылъ. 279—287

- а) Внутреннее устройство формовочной 279; б) Предварительныя при-
способленія для сливанія мыла 280; в) Формы и размѣры
ихъ 281; г) Деревянныя формы 282; д) Желѣзныя формы 284;
е) Выгоды и удобства желѣзныхъ формъ передъ деревян-
ными 286.

II. Сливаніе мягкихъ мылъ	287—288
Сосуды для сливанія мягкихъ мылъ 287.	

Б. Разрѣзываніе мыла на пластины и чурбаны . 288—298

- а) Ручной способъ разрѣзыванія мыла на пластины и чурбаны 288;
- б) Разрѣзываніе колоды мыла на пластины и чурбаны при помощи машинъ 292.

ГЛАВА 3.

Мастерская 298—324

- Устройство мастерской 298. а) Ручной способъ разрѣзыванія мыла на бруски и печатки 299; б) Машинный способъ 302. 1. Машины для разрѣзыванія чурбановъ мыла на бруски. 302. 2. Машины для разрѣзыванія брусковъ мыла на печатки и полупечатки 315. 3. Машины, служащія для сглаживанія и шлифования брусковъ мыла 321.

ГЛАВА 4.

Сушильня и упаковочная. . . 324—338

- а) Сушильня. Устройство ея. Печь и вентиляція 324; б) Штамповальная и прессовочная 328. 1. Штамповальныя машины 329. 2. Штамповальные прессы 333; в) Упаковочная 336.

Отдѣлъ III.

Необходимыя предварительныя подготовленія для варки мыла и предварительныя понятія о мылѣ 338—389

ГЛАВА 1.

Ѣдкіе щелока 338—356

- I. Приготовленіе ѣдкихъ щелоковъ, необходимыхъ для выварки мыла 338. Приготовленіе ѣдкаго щелока: 1) Изъ каустической соды 339. 2) Изъ обыкновенной соды или поташа 340. Таблицы: а) Показывающая,—сколько нужно взять ѣдкой (негашеной) извести при приготовленіи ѣдкой калиевой щелочи изъ поташа 345. б) Показывающая, сколько нужно взять ѣдкой (негашеной) извести при приготовленіи ѣдкой натровой щелочи изъ соды 346. 3) Приготовленіе ѣдкаго щелока изъ древесной или растительной золы 347.
- II. Легко исполнимый практической способъ для испытанія ѣдкихъ щелоковъ на ихъ содержаніе въ себѣ ѣдкой щелочи 349. 1) Ареометръ Бомэ 350. 2) Таблицы: а) показывающая содержаніе въ данномъ щелока безводнаго кали при извѣстномъ удѣльномъ вѣсѣ 351. б) Точно такая-же таблица, но для болѣе крѣпкихъ щелоковъ 352. в) Показывающая содержаніе безводнаго натра при извѣстномъ удѣльномъ вѣсѣ 353. г) Таблица, показывающая, сколько нужно взять натрoваго щелока извѣстной крѣпости для омыленія опредѣленнаго коли-

VII

чества жира или масла 355. д) Точно такая-же таблица при омыленіи калиевымъ щелокомъ 355.

ГЛАВА 2.

Кипяченіе мыль 356—360

Кипяченіе мыла: 1) На голомъ огнѣ 356. 2) Прямымъ паромъ 357. 3) Непрямымъ паромъ 358. 4) Перегрѣтымъ паромъ 359.

ГЛАВА 3.

Омыленіе жировъ и маслъ 360—368

Общее понятіе объ омыленіи 360. Омыленіе при производствѣ:
а) Мыла 362. б) При изготовленіи стеариновыхъ свѣчей 362.
Автоклавное омыленіе 365; в) При изготовленіи пластыря 368.

ГЛАВА 4.

Мыло 368—386

А. Физическія и химическія свойства его 368. Б Санитарно-гигиеническое значеніе мыла 377.
а) Сравнительная таблица градусовъ Цельзія и Реомюра 385; б) Иностранныя мѣры и вѣсы въ переводѣ на русскіе мѣры и вѣсы 385; в) Объясненіе сокращенныхъ знаковъ, встрѣчающихся въ книгѣ 335.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

Практическая часть мыловаренія.

Отдѣлъ I.

Мыла для стирки бѣлья . . . 389—663

ГЛАВА 1-я.

Ядровыя мыла 389—472

Дѣленіе мыль 389. Приготовленіе твердыхъ ядровыхъ мыль 391.
1) Вываръ клея 392. 2) Отсолка его 395. 3) Освѣтленіе мыла или выварка его на чисто 396. 4) Воспроизведеніе мраморности на мылѣ 399. 5) Шлифованіе (лощеніе, прѣсненіе) мыла 401.

I. Дѣйствительно ядровыя мыла, плавающія по ихъ изготовленіи на чистомъ, прозрачномъ маточномъ разсолѣ 404.

А. Ядровыя мыла безъ канифоли (Гарпиуса) 404—430

1) Ядровое мыло изъ сала 404. 2) Изъ сала и кокосоваго масла 410. 3) Изъ пальмоваго масла 413. 4) Домашнее мыло 416.

- 5) Бѣлое мыло 417. 6) Изъ пальмоваго масла 417. 7) Марсельское мыло (Французскій способъ) 418. 8) Марсельское мыло (Нѣмецкій способъ) 422. 9) Марсельское мыло изъ олеиновой кислоты 423. 10) Изъ пальмитиновой кислоты 424. 11) изъ олеина 425.
- а) Приготовленіе изъ олеина мыла съ углекислою щелочью 426.
- б) » » » » » съ ѣдкимъ натровымъ щеломъ 426.
- 12) Изъ валяльнаго жира 427. 13) Изъ шерстяного жира 429.

Б. Ядровыя мыла съ канифолью (Гарпіусомъ). 430—440

Нѣкоторыя общія понятія о канифольныхъ мылахъ 430.

- 1) Изъ 100 ч. жира и 30 ч. канифóли 432
- 2) Изъ 100 ч. жира и 40 ч. канифóли 432
- 3) Изъ 100 ч. жи́га и 50 г. канифóли 433
- 4) Изъ 100 ч. жира и 100 ч. канифóли 434
- 5) Изъ 100 ч. жира и 65 ч. канифóли; Берлинское мыло 435.
- 6) Изъ 120 ч. жира и 80 ч. канифóли; Американское мыло 436.
- 7) Изъ 100 ч. жира и 80 ч. канифóли 437
- 8) Изъ 100 ч. жира и 80 ч. канифóли 438
- 9) Изъ 100 ч. жира и 100 и 120 ч. канифóли 438.

II. Ядровыя мыла, плавающія по ихъ изготовленіи на клеевомъ маточномъ разсолѣ 440—446

Общія правила при изготовленіи такихъ мылъ 440. Приготовленіе мыла косвеннымъ способомъ 443.

А. Ядровыя мыла безъ канифóли . 446—455

- 1) Бѣлое олеино-пальмоядерное мыло 446. 2) Бѣлое пальмоядерно-хлопчатобумажное 448. 3) Бѣлое сально-пальмоядерное мыло, приготовленное при помощи пара. (4 рецепта) 451. 4) Ровное бѣлое (второй сортъ) 454.

Б. Ровныя ядровыя мыла съ канифолью 455—461

Предварительныя замѣчанія о такихъ мылахъ 1) Ораніенбургское канифольное мыло (2 рецепта) 455. 2) Желтое пальмоядерно-сально-канифольное 459. 3) Желтое восковое мыло 459.

III. О способахъ увеличенія вывара ядровыхъ мылъ 461.

IV. Объ использованіи маточныхъ разсоловъ 466.

Г Л А В А 2.

Полуядровыя или эшвегерскія мыла . . . 472—558

1. Дѣленіе ихъ. 472. 2) Общія правила, относящіяся къ приготовленію ихъ 473. Нѣсколько общихъ замѣчаній о варкѣ этихъ мылъ. 480. Наполненіе ихъ 490: А) Растворимымъ стек-

ломъ 491. Б) Талькомъ 494. В) Растворимымъ стекломъ и талькомъ вмѣстѣ 495; Г) Кристаллическою содою и растворимымъ стекломъ 495. Д) Растворимымъ стекломъ, кристал. содою, талькомъ и рисовою мукою 496.

4. О главныхъ недостаткахъ этихъ мылъ 496.

І. Приготовление ихъ косвеннымъ способомъ .

498—538

1. Мыло изъ $\frac{1}{3}$ ч. костян. жира; $\frac{1}{3}$ ч. Сала или пал. мас., $\frac{1}{3}$ ч. Кокосоваго масла 499.
2. Мыло изъ 7 ч. Пальмоядер. м.; 1 ч. Хлопчатобум.; 4 ч. Сала; 5 ч. Костян. жира 505.
3. Мыло изъ 7 ч. Кокос. м.; 6 ч. Кост. жира; 2 ч. Коттон. м.; 2 ч. Лошад. жира 509.
4. Мыло изъ 3 ч. Кокос. м.; 4 ч. Пальмоядер; 6 ч. Кост. ж.; 2 ч. Твердаго какого нибудь жира; 2 ч. Лошад. ж. 511.
5. Мыло изъ 7 ч. Пальмоядерн. м.; 6 ч. Кост. ж.; 4 ч. Твердаго жира. Наполненное раствор. стекл. 511.
6. Мыло изъ 7 ч. Пальмоядер. мас.; 10 ч. Костян. жира. Наполненное талькомъ 512.
7. Мыло изъ 3 ч. Кок. м.; 4 ч. Пальмояд.; 5 ч. Кост. ж.; 2 ч. Хлопчат.; 3 ч. Сала. Наполненное раствор. стекл. 514.
8. Мыло изъ 4 ч. Кокос. м.; 3 ч. Пальмояд.; 6 ч. Кост. ж.; 2 ч. Лошад. ж.; 2 ч. Хлопчатобум. Наполненное талькомъ 516.
9. Мыло изъ 7 ч. Кокосов. м.; 7 ч. Костян. жир; 3 ч. Хлопчатобум. масла. Наполненное раствор. стекл. 517.
10. Мыло изъ 7 ч. Кокос. м.; 5 ч. Кост. ж.; 4 ч. Лош. ж. или масла земл. ор. 1 ч. Сала Наполненное талькомъ 518.
11. Мыло изъ 10 ч. Пальмояд. м.; 2 ч. Лош. ж.; 1 ч. Хлопчатобум. м.; 7 ч. Кост. жира 519.
12. Мыло изъ 10 ч. Кокос. мас; 6 ч. Костян. жира; 4 ч. Масла земляныхъ орѣховъ 521.
13. Мыло изъ 10 ч. Пальмоядер. м.; 2 ч. Сала; 5 ч. Кост. жир; 3 ч. Лош. ж. Наполненное раствор. стекл. 522.
14. Мыло изъ 10 ч. Кокосоваго масла. 10 ч. Костяного жира. Наполненное раствор. стекл. 525.
15. Мыло изъ 10 ч. Пальмоядернаго масла; 7 ч. Костяного жира. 526.
16. Мыло изъ 10 ч. Кокосоваго масла; 7 ч. Костяного жира. 528.
17. Мыло изъ 10 ч. Пальмояд. м.; 5 ч. Костян. или свиного жира; 2 ч. Сала. Наполненное раствор. стекл. 531.
18. Мыло изъ 10 ч. Кокосоваго масла; 5 ч. Костян. жира; 2 ч. Лошад. ж. Наполненное раствор. стекл. 533.
19. Мыло изъ 5 ч. Кокос. м; 5 ч. Пальмояд. м; 3 ч. Костян ж; 2 ч. Лошад. жир; 2 ч. Сала 534.

Нѣсколько заключительныхъ данныхъ о вываркѣ эшвегерскихъ мылъ косвеннымъ способомъ 536.

ІІ. Приготовление эшвегерскихъ мылъ прямымъ способомъ .

538—553

1. Предварительныя понятія о приготовленіи мылъ по этому способу 538.

1. Мыло изъ $3\frac{1}{2}$ ч. Кокос. м.; 1 ч. Олеина; 2 ч. Кост. ж.; 5 ч. Сала; 2 ч. Лошад. жира. 540.
2. Мыло изъ $4\frac{1}{2}$ ч. Пальмоядер. м.; 1 ч. Хлопчатобум.; 3 ч. Кост. жира; 6 ч. Сала 542.
3. Мыло изъ 5 ч. Кокос. масл; 2 ч. Масла земл. ор.; 3 ч. Костян. ж.; 5 ч. Сала 543.
4. Мыло изъ 2 ч. Кокосов. мас.; 4 ч. Пальмоядер, м.; 2 ч. Масла земл. ор.; 3 ч. Кост. ж.; 5 ч. Сала 545.
5. Мыло изъ 10 ч. Пальмоядер. масла; 3 ч. Масла земл. ор.; 3 ч. Костян. жира 547.
6. Мыло изъ $7\frac{1}{2}$ ч. Пальмоядер. м.; $2\frac{1}{2}$ ч. Льняного масла 548.
7. Мыло изъ $7\frac{1}{2}$ ч. Кокосоваго мас.; $2\frac{1}{2}$ ч. Хлопчатобум. масла. 550.
8. Мыло изъ 10 ч. Пальмоядер. масла; 4 ч. Масла земляныхъ орѣховъ 551.
9. Мыло изъ 10 ч. Пальмоядер. м.; 3 ч. Олеина и 2 ч. Сала 552.

III. Приготовление эшвегерскихъ мылъ изъ основного мыла

553—558

Общія замѣчанія о приготовленіи мылъ по этому способу 553.

1. Мыло изъ 5 ч Пальмоваго мас.; 5 ч. Сала; 5 ч. Пальмоядер. мас. 554.
2. Мыло изъ 10 ч Кокосоваго м.; $1\frac{1}{2}$ ч. Сала, 3 ч. Льняного масла 556.

Окраска эшвегерскихъ мылъ

558

Г Л А В А 3.

Клеевыя мыла.

558—607

Общія понятія о клеевыхъ мылахъ 558.

А. Клеевыя мыла, приготовляемыя горячимъ способомъ . .

561—593

I. Съ вываромъ отъ 250 до 300°/о

561—569

1. Мыло изъ 10 ч. кокос. м.; 5 ч. Сала. Наполненное 6 ч. раст. стекл. 561.
2. Мыло изъ 9 ч. кокос. м.; 1 ч. Пальм. м.; 2 ч. Гарпіуса. Наполненное 6 ч. раств. стекл. 564.
3. Мыло Обершальское (По прямому способу) 10 ч. Пальмояд., 5 ч. Сала. Наполненное раств. стекла 566
4. Мыло Обершальское (косвеннымъ способомъ) 20 ч. Кокос. м.; 10 ч. Сала. Наполненное раств. стекл. 568.

II. Съ вываромъ отъ 300 до 350°/о

569—580

1. Мыло изъ 10 ч. Пальмоядер. или кокосов. масла 569.
2. » » 10 ч. Кокосоваго масла; 6 ч. Талька 571.
3. » » 10 ч. Кокосоваго масла; 5 ч. Талька и 6 ч. Раствор. стекла 571.
4. Мыло изъ 10 ч. Пальмоядернаго м.; 5 ч. Талька и 3 ч. Раствор. стекла 572.
5. Мыло Эшвегерское III. 20 ч. Пальмоядер.; 10 ч. Кокосоваго м.; 1 ч. Раствор. стекла 573.

6. Мыло изъ 9 ч. Кокосов. м.; 1 ч. Пальмоваго, 2 ч. Канифоли и 4 ч. Раствор. стекла 576.
7. Мыло изъ 8 ч. Кокосов. масла; 2 ч. Пальм. м.; 2 ч. Канифоли и 5 ч. Талька 577.
8. Мыло изъ 7 ч. Кокос. м.; 2 ч. Сала; 1 ч. Пальм. м.; 2 ч. Канифоли и 12 ч. Раствора поташа 578.
9. Мыло изъ $7\frac{1}{2}$ ч. Кокосов. м.; $2\frac{1}{2}$ ч. Шерстянаго жира; 2 ч. Каниф.; 4 ч. Раствор. стекла 579.

III. Съ вываромъ отъ 500 до 600° 580—586

1. Мыло изъ 2 ч. Кокосов. м.; 8 ч. Пальмояд. м.; Гладкое 580.
2. » » 8 ч. Пальмоядер. м.; 2 ч. Кокос. масла. Наполненное раств. стекл. 582.
3. Мыло изъ 8 ч. Пальмоядер. м.; 2 ч. Кокосов. масла. Наполненное талькомъ 582.
4. Мыло изъ 8 ч. Пальмоядер. м.; 2 ч. Кокосов. м. Наполненное талькомъ и раств. стекла 583.
5. Мыло изъ 10 ч. Пальмоядернаго масла Мраморное мыло 585.

IV. Съ вываромъ отъ 800 до 1600° 586 593

(Чрезмѣрно наполненныя мыла).

1. Мыло изъ 10 ч. Кокосоваго масла 588.
2. » Ливерпульское (Liverpool soap) 590.
3. Мыло изъ 9 ч. Цейлонск. кокос. масла; 1 ч. Пальм. м.; 2 ч. канифоли. Прозрачное мыло 591.
4. Мыло Ораніенбургское 592.

Б. Клеевыя мыла, приготовляемыя холоднымъ способомъ. 593—607

Общія понятія о приготовленіи мылъ по этому способу 593.

А. Мыла безъ канифоли 595—599

1. Кокосово пальмоядерное съ силикатомъ 595. 2. Кокосово пальмоядерное 595. 3. Кокосовое недорогое, съ повар. солью и силикатомъ 596. 4. Сально-кокосовое съ талькомъ 596. 5. Кокосовое мыло 596. 6. Слоновое 597. 7. Обершальское (4 рец.) 597.

Б. Канифольныя мыла 599—607

1. Сально-пальмоядерно-канифольное съ талькомъ 599. 2. Сально-пальмоядерное съ 50% канифоли 599. 3. Кокосово-пальмоядерное съ 100% канифоли 600. 4. Прозрачное кокосово-пальмоядерное съ 60% канифоли 600. 5. Свѣтлое сально-кокосовое съ 25% канифоли 601. 6. Пальмоядерное съ 100% канифоли 602. 7. Желтое пальмоядерное съ 100% канифоли 602. 8. Оранжевое кокосово-пальмовое съ 21% канифоли 603. 9. Бурое пальмоядерное съ 100% канифоли 603. 10. Пальмовое съ 14% канифоли 604. 11. Англійское (Синклера) 604. 12. Темное кокосовое съ 125% канифоли 605.

13. Американское сальное съ 140% канифоли 605. 14. Темное пальмо-кокосовое съ 100% канифоли 606.

Отдѣлъ II.

Мягкія мыла 607—663

Предварительныя понятія о нихъ 607. Приготовление ѣдкихъ щелоковъ 610. Дѣленіе мягкихъ мылъ 611.

Г Л А В А 1.

Ровныя прозрачныя мягкія мыла . . . 612—623

1. Ровное изъ льнянаго масла мыло 614 2. Глицериновое мыло 621. 3. Употребленіе каустическаго поташа при изготовленіи прозрачныхъ, ровныхъ мылъ 626.

Г Л А В А 2.

Съ натуральнымъ ядромъ мягкія мыла 628—640

- 1—12. Сально-льняныя мыла: пять рецептовъ для лѣтнихъ и пять рецептовъ для зимнихъ мылъ; два рецепта для валянія суконъ 628. 13. Сально-льняное мыло съ каустическимъ поташемъ 637. 14. Льняно-стеариновое 640.

Г Л А В А 3.

Съ искусственнымъ ядромъ мягкія мыла 640—647

- Приготовление искусственнаго ядра 640. 1. Желтое мыло 642. 2. Зеленое (первый сортъ) 643. 3. Зеленое (второй сортъ) 647. 4. Коричневое 647.

Г Л А В А 4.

Серебристыя съ перломутровымъ отливомъ мягкія мыла 647—663

- I. Предварительныя понятія о вываркѣ такихъ мылъ 647.
1. Сально хлопчатобумажныя мыла: А) Для домашняго употребленія
I) Бѣлыя (4 рец. для лѣтней и 4 рец. для зимней продажи)
II) Желтыя (2 рец. для лѣтней и 2 рец. для зимней продажи);
Б. Для валянія суконъ (1 рец. для лѣтней и 1 рец. для зимней продажи) 649.
15. Серебристое мыло изъ хлопчатобумажнаго масла 651. 16. Серебристое мыло изъ масла земляныхъ орѣховъ 652. 17. Амміачноскипидарное 653. 18. Бѣлое кокосовое 655. 6. Бѣлое сальное 655.
II. Наполненіе мягкихъ мылъ 656. 1) Хлористымъ калиемъ 656. 2) Желатиной 657. 3) Растворимымъ стекломъ 657. 4) Сапонитиномъ 657. 5) Саполитомъ 658. 6) Калиевымъ наполнителемъ 658. 7. Картофельной мукой 659.
III. О бочкахъ для храненія и отправки мягкихъ мылъ 660.