

蜡果工艺品制作

蜡果工艺品的加工比较简单,所需原料品种少,也不需设备投资,适合广大农村专业户,联户企业组织生产,具体操作过程是:

一、准备果芯 蜡果的果芯可用废纸或石膏制作。若以废纸作果芯,即取一表面光滑的真果品,用废纸在其表面糊上几层,待晾干后,裁成两半,取下纸壳后,再糊接起来便成果芯。若以石膏作果芯,也是采用真果品作内胎,预先翻制两片石膏模子,然后再用此石膏模子翻出果芯。

二、上蜡着色 根据加工批量的大小称取石蜡,再按石蜡重量5%的比例添加硬脂酸,一同放入金属容器内加热熔化成液态,同时充分搅拌。随即将果芯投进蜡液中滚动数秒钟,等其表面全部被蜡液包裹后取出。荫液干透后,用油画颜料按照真果品的色彩进行着色。

三、滚蜡上光 着色后的蜡果还需经上光。上光步骤是将干透的着色蜡果,再次放入蜡液中迅速浸沾一下,使其表面涂抹上一层薄薄的蜡液,待蜡液干后,用干净的绸缎布轻轻打磨,直至表面显出轻微光泽即可。

毛毡的制作

毛毡基本工艺是:①清料:将牛、羊、马等各种畜毛分类清除杂物,用弹花机初加工,使其蓬松,除去尘土。②轧毛:将毛进一步加工,用轧花机轧成棉絮状。③铺毛:按各种毡制品的规格,展开相应尺寸的竹帘,在其上均匀铺放上规定厚度的毛絮。

喷清水使其湿润,然后用竹帘卷起,再用数道绳绑起。④滚毡:将毡捆放在滚毡机上,开动机器来回滚动,使毛絮纤维互相牵连逐渐成毡。⑤清洗:待毛纤维牵紧成毡、从竹帘中取出,放入60—70℃水中浸泡,涮掉表面杂色、脏物。⑥挂浆:洗后将毡展开,两面刷上一层面粉浆糊,然后如前法再次滚毡,使浆糊渗入。最后在温水中洗掉表面浮浆。如毛纤维长、质量好,也可不挂浆。⑦晾晒:在阳光下挂晒到表面干燥,将收缩部分拉出,达到规定尺寸。⑧烘干:挂在烘干房内,用煤火烘干。⑨加工:根据不同品种要求,经剪裁、印染。即成不同规格成品。(学敏)

一、生皮铲油。割去蹄、耳、唇、尾、骨等,再除去皮下残肉和脂肪,洗去沾污在皮上的泥、淤血等。然后把鲜皮肉面向外,挂在阴凉通风处晾干。也可采用盐腌法,即将皮张肉面撒盐,用盐量约为皮重的25%,6天左右,便可堆积。

二、浸水洗皮。将经过处理的鲜皮置于缸内。用清水浸泡。水温以15—18℃为宜,时间需6—10小时。浸泡的目的是使原料皮吸水软化。每百张羊皮用纯碱1.5~2公斤,或肥皂5~6连;每百张狗皮用纯碱1.25~1.5公斤,或肥皂2—3连(牛、猫、兔等畜兽皮可参照此碱或肥皂用量)。然后将浸泡过的皮张放入稀碱液内搓洗,除去油污,再放入清水漂洗后,拧干。碱水洗皮约需1—6分钟,洗皮的时间不宜过长,否则容易造成绒毛脱落,影响裘皮外观。

三、下缸鞣制。按明矾1—5份,食盐3—5份,清水100份的比例配制鞣制液。先用温水溶解明矾,再加入食盐和清水,混合均匀,温度1.5℃时,应少加些食盐,超过20℃时,则多加些食盐,水温以30℃为宜。浸泡毛皮7—10天后,取出用清水漂洗毛面,肉面不必清洗。最后用蓖麻油10份、肥皂10份、水100份的比例配成溶液,涂于半干状态的毛皮肉面,并适当喷些水,使其回潮,再用塑料薄膜包扎好,用石块压平。

毛皮“走硝”处理法

皮大衣等毛皮制品,水湿或受潮后皮板往往发硬,甚至掉毛,俗称“走硝”。可用芒硝250克、食盐250克、水2500克,制成溶液,把毛皮皮板向铺在木案上,喷洒冷水使之湿润,然后用刷子蘸取配好的溶液在皮板上均匀涂刷。刷好后静置2—3小时,再刷第二次,重复3—4次,直到溶液浸透皮板为止。晾干以后,再轻轻地揉搓,即可。(王)

四、晒皮刮软。经过下缸鞣制压平的皮张,放在草地上或穿绳挂晒。先晒皮板,后晒毛面,并用手顺着毛势梳理,使其恢复毛势原状。然后用钝刀刮除皮下残存的脂肪。操作时,左手紧握皮张,右手提钝刀,从上而下,反复地在皮板上回刮,刮至皮板软而松弛为止,刮皮后的皮张要钉在木板上,使其伸展开来,并放在通风处晾干。

五、整理毛型。待皮张干燥后,用浮石或砂纸将肉面蒸平,取下修整边缘,最后用梳子梳毛,过长的部位可以适当修剪,使毛型整齐美观。(吉科)

羊皮熟制法

先检查羊皮有无裂口，皱褶处是否腐烂掉毛，除掉毛上贴有的有刺杂物。如有破口，要先缝好，防止熟制过程中裂口加大，有腐烂的地方要剪掉，缝好后再熟制。

将羊皮放在大缸里，用清水浸泡1—2天后，将皮张取出，里朝上横铺在木杆上，用铲刀铲掉残留肉。再用清水冲洗后，加碱、肥皂、洗衣粉等洗涤剂搓洗皮毛，至洗净为止，再将皮放入配好盐、芒硝、黄米面粉和水的缸里

（一张羊皮用50芒硝、100克盐、1.5公斤黄米面粉，盐、硝都要溶化开），水要淹过皮张，浸泡时间随气温而异，冬季需20—30天，夏季需7—8天，当皮的颈部，即四肢内侧靠近体躯无毛的地方，用手轻搓表皮就掉时，捞出，在阳光下晒干，再将干皮铺平，里朝上，喷少许水，将两张皮里合在一起，放阴凉处闷1—2小时，闷好后，进行第二次铲肉，先横铲后顺铲，以使皮张柔软。脏后凉干即可。

（李占新 王伟华）

先将山楂果洗净，除去果梗和萼片，再对切除去种子。有虫害的果实，随时拣出。然后加入约为果实2—3倍的水，进行煮果

（不能用铁锅）。煮到果肉软烂，用布包裹在压榨机中压取液汁，再加水煮第二次，水量约为第一次的一半，煮的时间可以短些，煮后压汁如前。两次所得汁液合在一起，静置澄清，过滤，取其清液以供熬制。每100公斤山楂汁，加糖约75公斤，加热浓缩。煮时要常搅拌。煮好后装罐，或倒在瓷盘内，冷却凝冻后切成适宜的块，用蜡

纸或玻璃纸包裹，装在干燥不透水气的容器内，即成山楂糕，如果将洗净的山楂果，加入80%的水煮沸30—40分钟，压榨取汁，加入同量白砂糖（按1:1比例）煮沸浓缩，然后加入少量香精，倒入玻璃杯或其它容器，冷却后即结冻，成为山楂冻。（东）

打开蜂窝煤炉门后，若火头一时窜不上来，就要耽误很多时间。这时，可用冷水浸湿的纱团塞进炉门（但不能把炉断堵死），火头很快就会窜上来。原来，水与燃煤相遇就产生了一氧化碳。一氧化碳是可燃性气体，再加上炉底的冷纱团与上方的燃煤形成明显温差后，冷暖空气对形成了风。在一氧化碳和风的共同作用下，煤火很快就燃上来了。

（李林）

蜂窝煤快速上火法

掉苹果渣，另装入干净的酒坛中，静置于6—8℃的低温房间或窑洞中再次发酵。这次发酵微弱，所以必须装足。10—15天后检查是否澄清，上部澄清无渣，液体发出酒香味，即发酵酿造完成。④提液蒸馏：把清液提出放入蒸馏器或家用铁锅中，严封一铁盖，引一个管穿过冷水池，通至盛酒瓶或缸的自制蒸馏器里进行蒸馏。温度一般控制在78℃左右，所提取的就是酒精。（卫志杰）

光皮树是我国新发掘的优质食用油料树。经中科院植物研究所和国家油脂局测定，其果油率达33%，含近10种油酸成份。完全符合国家食用油标准。油质橙黄透明，清香可口，可与豆油、花生油媲美。种植，综合开发利用光皮树是国家“星火计划”的重点推广项目。光皮树速生高产分枝强，耐旱抗瘠，少病虫害，易栽培管理，南北气候酸碱土壤均宜栽植，冬春播种移栽。2年结果，盛果期单株产量可达150多公斤，不须去壳选籽即可榨油，株产油40多公斤，2株可抵1亩油菜，不与棉粮争地，房前屋后种植5株可解7口之家200年的吃油，作为食用兼医用的高级食用油已引起各国专家重视。

光皮树能致富

致富园地

烂苹果制酒精

将不能食用的腐烂苹果集中起来制取酒精，是一门废物利用技术。工艺方法简单可行：①清洗原料：用水将原料清洗干净。②入缸接种：将清洗干净的原料用打浆机或石臼捣碎成浆。每50公斤原料加入0.5公斤白糖（棉糖也可），再加入8—10%酒曲（母）或10—15%酒糟，充分搅拌均匀，然后装入酒坛，装至坛的4/5，上加消毒盖封严。③发酵酿造：把装好的酒坛放置8—10℃的阴凉房间或窑洞里让其发酵。3—4天发酵进入激烈阶段，酒帽（即果渣）上浮，这时应不断检查并很快把它压下去。半月之后，酒帽自然消失下沉，主发酵即告结束，可以开盖。用包装袋将混合液过滤，提出清液，去