

Zeitschrift: Revue suisse de photographie
Herausgeber: Société des photographes suisses
Band: 12-13 (1900-1901)
Heft: 2

Rubrik: Formules et recettes diverses

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



FORMULES ET RECETTES DIVERSES

Colle pour monter les épreuves.

Une des plus grandes difficultés que rencontre celui qui veut monter des épreuves sur carton, c'est de les empêcher de se courber, en séchant. La cause du mal étant connue, — l'épreuve distendue par l'eau contenue dans la colle se retire en séchant, — il faut employer une colle qui contienne très peu d'eau.

Voici une formule recommandée :

Gélatine ordinaire	2	parties.
Eau.	4	"
Alcool.	8	"

On ajoute lentement l'alcool une fois que la gélatine est bien dissoute dans l'eau, et l'on tourne continuellement afin d'obtenir un mélange homogène. La solution doit être maintenue chaude pendant toute l'opération, et elle doit être appliquée rapidement, car elle sèche très vite. Il y a lieu de remarquer que l'épreuve doit être placée exactement sur le carton dès la première fois, car elle adhère immédiatement.

La solution se conserve longtemps dans des flacons bien bouchés, afin d'empêcher l'évaporation de l'alcool. Au moment de l'usage, on la réchauffe au bain-marie.

(Bulletin belge.)

