

Carnet de l'amateur

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue suisse de photographie**

Band (Jahr): **4 (1892)**

Heft 10

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

même maison vend également des cartouches d'hyposulfite de soude. Nous pensons que ces innovations rendront d'utiles services à l'amateur.

Notre illustration.

M. ÉLISÉE RECLUS

L'excellent portrait du célèbre géographe est l'œuvre de M. J. Lacroix, un de nos photographes genevois les plus méritants. Le tirage photocollographique de MM. Thévoz et C^e ne laisse rien à désirer.

Lumière : d'atelier. — *Objectif* : Français. — *Pose* : 2 secondes. — *Plaque* : Clair, de Bordeaux. — *Développement* : Hydroquinone, iconogène et potasse.

Carnet de l'amateur.

Colle inaltérable pour épreuves.

Prenez deux cuillers à soupe de fleur de riz et avec un peu d'eau dans un bol, faites-en une crème épaisse. Quand elle sera bien unie, sans grumeaux, ajoutez de l'eau pour faire 600 cc. Continuez à remuer avec un agitateur et ajoutez une cuiller à café d'alun en poudre. Étendez au-dessus d'un pot de porcelaine un morceau de mousseline à cataplasme et passez le mélange. D'autre part, vous aurez ramolli deux grammes de gélatine dans de l'eau froide ; quand elle sera tout à fait molle (20 à 25 minutes), vous la mettez dans le

pot et vous ajouterez 2 cc. d'huile de girofle. Faites bouillir le tout doucement; votre colle doit avoir la consistance de la mélasse claire; si elle est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau et faites bouillir de nouveau. Enlevez du feu et ajoutez 30 cc. d'esprit de vin. Vous aurez ainsi préparé une colle toujours prête à l'usage, ne moisissant pas, ne détériorant jamais les épreuves et d'une très grande adhérence.

Rév. CARTER BROWNE.

(Photo-Gazette.)

* * *

Comment remplacer une glace dépolie brisée.

Voici un bon moyen à ajouter à ceux, si nombreux déjà, donnés pour remplacer instantanément, pendant une excursion à la campagne, la glace de mise au point d'une chambre noire.

On prend dans un de ses châssis une plaque sensible et après l'avoir exposée aux rayons du soleil durant quelques instants, on la met à la place de la glace que l'on vient de casser si malencontreusement.

Tous les détails y paraîtront avec la plus grande netteté. Avoir bien soin de mettre le côté de la gélatine en dehors.

Ch. DUPUIS.

(Annales Photographiques.)

* * *

Reproductions d'épreuves sur albumine.

Le photographe portraitiste se trouve souvent dans le cas d'avoir à faire une reproduction d'après une épreuve sur papier à l'albumine. Si cette épreuve se trouve crevascée, comme cela arrive souvent, le résultat sera fort mau-

vais. Le moyen suivant peut être recommandé pour parer à cet inconvénient : on frotte l'épreuve avec le doigt enduit de glycérine aussi anhydrique que possible et on l'étend bien également avec un large pinceau. De la sorte, les crevasses sont remplies et ne se verront plus sur la reproduction.

(*Photographie.*)

* * *

Noircir le cuivre.

Pour noircir les diaphragmes, enlevez avec du papier émeri n° 0 toute l'ancienne couche noire, chauffez le diaphragme à une flamme d'esprit de vin juste assez pour pouvoir le supporter sur le revers de la main ; plongez-le pendant dix secondes dans une solution faite en dissolvant des rognures de cuivre dans de l'acide nitrique allongé d'eau. Faites chauffer de nouveau et il en résultera une belle nuance noire.

(*Amateur Photographe.*)

* * *

Méthode d'agrandissement.

M. Hil a breveté un procédé pour agrandir les couches à la gélatine, sans employer un appareil pour l'agrandissement. La couche sensible étant sur un support de verre ou d'autres substances, après avoir été développée, fixée et lavée, est plongée dans un bain composé d'acide hydrofluorique 1 partie, acide citrique 4 parties, glycérine 1 partie, acide acétique cristallisable 1 partie, et eau 32 parties en poids. Dans ces circonstances, dit l'inventeur, la couche se sépare de son support et s'agrandit en même temps. On la

lave et on la laisse sécher spontanément sur son nouveau support ¹. Si, dit M. Hil, on désire un agrandissement plus considérable, on la traite une seconde fois de la même manière. Il serait curieux de voir jusqu'où peut aller l'agrandissement.

(*Moniteur*, 1^{er} avril.)

Le révélateur Mixtol.

Voici la formule préconisée par M. le D^r Ch. Decaux qui voit de grands avantages au mélange des deux réducteurs hydroquinone et iconogène. Ce mélange est principalement à employer pour les photographies instantanées.

Eau bouillie	1000	gram.
Sulfite de soude	120	»
Hydroquinone	15	»
Iconogène	10	»
Ferrocyanure de potassium	20	»
Carbonate de potasse	75	»
Potasse caustique	15	»
Bromure de potassium	1	»
Glycérine		quelques gouttes.

Les substances ci-dessus sont dissoutes successivement dans l'ordre indiqué, au fur et à mesure que la précédente est dissoute. On dilue le liquide ci-dessus avec son volume d'eau et l'on obtient ainsi un développateur pouvant réduire douze plaques 9 × 12, si l'on a pris 70 c. c. de mixtol et 70 c. c. d'eau

¹ Il y a longtemps que ce procédé a été publié. L. V.