

Wskazówki praktyczne.

BIAŁE PLAMY NA POLITUROWANYCH SPRZĘTACH. Gdy postawimy gorący przedmiot na stół politurowany, tworzy się na nim biała, trudna do usunięcia plama; ażeby się jej pozbyć, trzeba splamione miejsce skropić oliwą, posypać lekko solą kuchenną i wytrzeć mocno flanelą, a plama zginie.

KOMARY i wogóle wszelkie insekta doskonale tępi się za pomocą odkurzacza — kto go posiada, niech spróbuje.

ZMIOTKI I RĘCZNE SZCZOTKI zazwyczaj tracą włos tylko z przodu. Aby je moc dłużej używać należy rączkę odpilować i przyśrubować dwiema mosiężnymi śrubkami do drugiego końca danej zmiotki lub szczotki.

MIEŚO w upały, gdy dłużej leży zaczyna mieć niemiły posmak, należy go obmyć wówczas w rumianku i dobrze w czystej wodzie wypłukać.

Jeżeli kto nie lubi kożucha na mleku, należy je zaraz po przegotowaniu wstawić do zimnej wody, dobrze wymieszać, tak by dużo piany się utworzyło i przykryć szczelną pokrywką, by powietrze doń nie dochodziło.

ŚMIETANĘ I MASŁO używane jako przyprawę, powinno się dodawać do potrawy, o ile możności w stanie surowym, gdyż tylko w ten sposób wykorzystamy cenne dla organizmu witaminy w nich zawarte.

Chcąc uzyskać silniejszy aromat kawy, należy ją przed wsypaniem do młynka ogrzać.

DO BIAŁEK przeznaczonych do ubicia na pianę, dodajemy trochę zimnej wody (łyżeczkę na dwa białka), a otrzymaną pianę sztywniejszą i o dużo wydawniejszą.

DO FRANCUSKIEGO CIASTA należy zawsze dodawać trochę octu. Oszczędzamy w ten sposób na czasie, gdyż ciasto nie musi się wtedy podczas wałkowania „poczywać“.

BLACHY POD KRUCHE CIASTKA nie trzeba smarować ani wysypywać, należy je tylko wypłukać zimną wodą i nie wycierać.

RYBA nie rozpada się w gotowaniu jeśli do wody wlejemy parę łyżek octu.

KIELKUJĄCE ZIEMIANKI na wiosnę zawierają trujące składniki, tak zwane solaniny. Należy je wtedy dość grubo obrać, a miejsca z których kielki wyrastają głęboko wybierać. Dla osób z wrażliwym żołądkiem powinno się takie ziemiaki gotować w dwu wodach, lub przed gotowaniem parzyć wrzącą wodą.

KREM OGÓRKOWY. Dwa duże ogórki pokrajać w cienutkie plasterki i pozostawić na 12 godzin w spokoju, by odszedł sok. Następnie przecedzić przez rzadkie płótno i gotować do objętości 4 łyżek stołowych. Osobno stopić na bardzo małym ogniu: 3 dkg. wosku białego, 3 dkg. olbrótu, a gdy troszkę przestygnie, dodać łyżeczkę kwasu salicylowego, 3 dkg. oleju łogowego i ucierać, aż do chwili, gdy masa zacznie gęstnieć. Wtedy wlać, przygotowany poprzednio sok z ogórków, łyżkę stołową 95° alkoholu i zaparfumować. Nie ustępuje w niczem najdroższemu kremom.

JAK WYWABIĆ RDZĘ Z BIELIZNY? Oto przepis: W niewielkiej ilości wody rozpuścić w równej części — soli szczawikowej i kwasu cytrynowego. Gdy trzeba plamę wywabić, rozgrzewamy dość silnie łyżkę stołową i na wypukłe miejsce nakładamy materję z plamą. Posypujemy plamę roztworem przygotowanym, a plama powoli zacznie znikać. Stare plamy od rdzy kilka razy posmarować, a potem materję przepłukać czystą wodą.

KLEJ DO PAPIERU. 150 części dekstryny i 20 części cukru rozpuszczamy się w 280 częściach wody. Do roztworu tego dodajemy 10 części wody wapiennej i 40 części octu winnego. Klej ten jest używany także do kopert.

KLEJ DO GUMOWANIA PAPIERU. — 1) 100 części gumy arabskiej, 25 części soli kuchennej, 2 części gliceryny i 2 części skrobi rozpuszczamy w 130 częściach wody. Klej ten nie powoduje zwiłania się papieru klejonego. — 2) 10 części gumy arabskiej, 30 części cukru rozpuszczamy w 100 częściach szkła wodnego.