

1009363

# Perły wiedzy.

Praktyczne wskazówki dla domu i gospodarstwa.

— TOM I. —

---

Starogard.  
Drukiem i Nakładem Naszej Gazety w Starogardzie.  
1912.



461956



\*1022484\*

D/1732/19

10

Agrest i rabarbar stają się mniej kwaśne, gdy przy gotowaniu dosypie się do wrzątku szczyptę sody.

Agrest twardawy oczyścić z korzonków ostrożnie aby ziarnka nie uszkodzić, napelnić nim suche butelki, zakorkować, zalać smołą lub lakiem i trzymać w piwnicy, obróciwszy butelkę dnem do góry. W ten sposób przechowuje się doskonale przez całą zimę.

Agrestową marmeladę robić z niedojrzałego agrestu, biorąc na 1 funt owocu 1 funt cukru. Wyborowa ta marmelada służy do przekładania wszelkiego rodzaju ciast.

Altany. Rośliny szybko rosnące są Cobacas caudens, japoński chmiel, Augurikurba i Cylanfhera explodeus.

Atrament na podłodze pocierać tak długo na pół przekrajaną cytryną, dopóki plama nie zniknie. W czasie wycierania przemywać plamę po kilka razy wrzącą wodą z mydłem.

Atrament na bieliźnie namoczyć na

1—2 dni w surowem słodkiem mleku. Gdyby plama w ciągu tego czasu zupełnie nie znikła, moczyć ją jeszcze dłużej, a potem całość uprać zwyczajnym sposobem.

Atrament na materyach, wełnach i bawełnach usunąć da się przez nacieranie terpentyną.

Atrament gdy zblaknie w kałamarzu dodać doń pół łyżeczki soli kuchennej i kilka kropli mocnego octu, a koloru nabierze.

Atrament gdy wyschnie w kałamarzu, nalać łyżkę mocnego octu dodawszy łyżeczkę soli kuchennej i wszystko dobrze patyczkiem wymieszać.

Beczki lub kadzie myje się o tyle tylko, ażeby pozbawić je brudu; nadmierne przesycanie ich wodą jest szkodliwem. Po obmyciu, beczkę osusza się przez dwie do trzech godzin, przyczem wykadza się ją siarką, wprowadzoną za pomocą szpunta tak, ażeby ani jedna kropla roztopionej siarki nie wpadła w beczkę. Siarka płonie w beczce tylko dopóty, dopóki beczka zawiera tlen. Płonąca siarka oczyszcza powietrze w głębi beczki, przez pół dnia w maśle lub przekwaszonym mleku, parowaniu beczek. O ciśnieniu można się przekonać, zluźniwszy trzon [beczki; gorące po

wietrze uderza wtedy tak gwałtownie na tron, że go wysadza z całą siłą. Ta sama siła pcha kwasy siarczane w pory drzewa beczki i niszczy tkwiące w nich grzyby lub zapobiega tworzeniu się nowych.

Beczkom odebrać brzydki zapach, można przez nalanie do niej wody i wmięszanie do niej ospy. Gdy należycie przefermentuje, wylać i wypłukać dokładnie czystą wodą.

Beczka gubi smak drzewa, gdy się ją napelni wodą wapienną z dodatkiem potażu (na jedno wiadro wody 20 gr.) Tak dać tydzień stoic, wylawszy wypłukać gruntośnie czystą wodą.

Beczki rozeschnięte staną się nieprzepuszczalne, jeżeli szpary się zalepi szczelnie suchą gliną i potem naleje wody.

Bez będzie kwitł co rok obficie, należy tylko po każdym okwitnięciu gałązki po kwiatach obcinać.

Białko surowe od użytego żółtka należy spuścić w garnuszek a choć postoi kilka dni, nie zepsuje się i można go użyć w razie potrzeby.

Bieliznę bielić bez chloru. Zmieszać we flaszce jedną część oleju terpentynowego z 3 cz. silnego spirytusu. Na jedno wiaderko wody należy dać 1 łyżkę stoową

tej mieszaniny. Bieliznę moczoną w tej wodzie, po dobrem wyżęciu, wieszka się na powietrzu.

Bieliznę żółtą wybieli następujący środek. Dać do wody z farbą albo do krochmalu mieszaninę, złożoną z trzech części, to jest dwóch części mocnego spirytusu a jednej części [olejku terpentynowego, a to na jeden kubek wody dwie pełne łyżki tej mieszaniny. Olejek terpentynowy nie szkodzi bieliznie, a ma własność bielenia lepiej niż osławiony chlorek.

Bieliznę w zimie suszyć. Mokra bielizna, wystawiona po praniu na mróz, łatwo pęka. Aby temu zapobiedz, trzeba dodać garść soli kuchennej do wody, w której bielizna się płóczy. Potem można bezkarnie suszyć ją na mrozie.

Bieliznę przyżółconą żelazem, gdy włókna nie są naruszone, potrzeć wodą z boraksem i zaraz to miejsce wyprasować do suchości, a żółtość zniknie.

Bielizna będzie miała ładny kolor gdy gotując ją, doleje się do kotła trochę terpentyny, która nietylko nadaje ładny kolor, ale usuwa z bielizny wszelki odór z mydła.

Bieliznę do przechowania na czas

dłuższy tylko maglować. Krochmalona i prasowana żółknie.

Bluszcz podlewany wodą pomieszczaną z fusami od kawy, dostanie dużych i pięknych liści.

Boraks użyty zamiast sody do prania bielizny, nie niszczy jej ale dodaje więcej białości. Na 10 garncy wrzącej wody, brać łyżkę boraksu.

Borówki są jednym z najdonośniejszych owoców. Potrzebują pokładu piaszczystego w położeniu cieniście. Zupełnie dojrzałe jagody sieje się we wrześniu w rządku, w przyszłym roku w jesieni się przesadza. Zbiór zwykle pewny, móg wyda przeszło 500 funtów.

Borówki świeże, złożone w słój lub gąsior szklany, nalać do pełna świeżą surową wodą, obwiązać pęcherzem i wynieść do piwnicy, a będą po kilku nawet miesiącach zupełnie świeże.

Brzytwy. Po jednej stronie paska służącego do ostrzenia brzytwy, używa się masy złożonej z czterech części kolkotaru, z czterech części popiołu z cyny palonej, dwóch części żelaznych opilek i piętnastu części zmielonego lewentyńskiego kamienia do szlifowania. Wszystko to proszkuje się jak najdrobniej i urabia się na masę z sze-

ścioma częściami roztopionego łoju wołowego w stanie ciepłym.

Albo: trzy części kolkotaru, dwie części opilek żelaznych, cztery części tak zwanego pomocnika i dziewięć części ołówka (grafitu). Proszkuje się drobno, szlamuje i po wyschnięciu miesza się z ciepłą tłustą masą złożoną z czterech części oleju drzewnego, czterech części smalcu, czterech części wosku drzewnego i czterech części mydła

Albo: mocno wyprężony rzemień należy wysmarować gorącym klejem z dodatkiem niewielkiej ilości gliceryny, na co posypuje się w tej chwili gorący sproszkowany krzemień. Następnie osusza się masę i rzemień pociąga się i proszkuje raz jeszcze. Gdy i druga warstwa przeschnie powleka się ją raz jeszcze wodą klejoną, a wtedy rzemień jest gotów do użytku. Grubość pyłu krzemiennego jest dowolna i zależy od delikatności narzędzi przeznaczonych do ostrzenia.

Stronę przeciwną, przeznaczoną do polerowania smaruje się pastą z popiołu cynowego i oliwy maszynowej, albo pastą z ołówka (grafitu) i oliwy. Popiół z cyny należy uprzednio utrzeć na kamieniu tak drobno, jak tylko można.

Buty. Nieprzemakalną pastę na buty



daje następująca recepta. Pomieszać dobrze 60 części palonych kości, 45 części syropu i 2 części octu. Dodać bardzo ostrożnie 12 części angielskiego kwasu siarkowego. Po 7 dniach, przez które masa pozostaje w spokoju, przymieszać należy 9 części oliwy kauczukowej i przechować gotową pastę w puszkach. Oliwę kauczukową przyrządza się przez stopienie w glinianym garnku 1 łutu kauczuku i przymieszanie 6—8 łutów oleju lnianego.

**B u t y** jasne czyścić. Bierze się słodkiego mleka i terpentyny w równych częściach. Zamoczną w mieszaninie tej szmatką czyści się bucik tak długo, aż wszelkie plamy i brud zejda. Po wyschnięciu nacieira się je dobrze odpowiednią pastą i trze tak długo wełnianą szmatką, aż cały tłuszcz w skórę wsiąknie. Jeżeli się tego nie robi, brud i kurz osiada znów w tej chwili na butach.

**B u c i k i** balowe czyścić ciepłą kartoflaną mąką, dodając do niej dla koloru: ultramariny do niebieskich, karminu do różowych, szafranu do żółtych. Wycierać płatem na sucho, a potem szczotką z mąki oczyścić.

**B u t e l e k** czyszczenie za pomocą olo-

wianego śrótu jest szkodliwe, więc należy tylko używać piasku, ługu, ospy lub kredy.

W trudnych przypadkach użyć rozcieńczonego kwasu solnego, lub rozcieńczonego kwasu siarczanego. Potem letnią wodą należy wypłókać.

Butelki szybko się czyszczą, gdy do płókania w butelkę się wsypie potłuczonej skorupy jaja.

Bydło kupione przyzwyczać do siebie, sprawiało już niejednemu hodowcy rzeczywistą trudność. Jest na to sposób prosty i dobry, zwłaszcza dla zwierząt słabszych i lękliwych. Obmywa się ich karki okowitą. W krótkim czasie bydło zacznie się wzajemnie lizać, a przyzwyczajenie prędzej nastąpi niż niejeden myśli.

Cebulę, aby nie wyrastała zawiesić w woreczku w wędzarni a trzyma się całe miesiące świeżo i nie kielkuje.

Cementowe ściany muszą być przynajmniej 2 lata stare, gdy je się chce malować olejną farbą.

Chodniki w ogrodzie. Aby zielsko na chodnikach nie rosło, wyłożyć je starą papą i na takową nasypać żwiru.

Polewanie od czasu do czasu zwłaszcza podczas suszy słoną wodą, także skutkuje.

**C h l e b a** pieczenia nowy sposób. Sposób pieczenia chleba metodą Montericharda z Paryża, ma wydawać o 10 proc. więcej towaru przy spożytkowaniu tej samej co dotąd ilości mąki, przyczem nic nie tracą ani jakość ani pożywność chleba,

Wynalazek polega na tem, że do robienia mąki używa się wody, w której już uprzednio gotowało się zboże. Wodę taką przygotowuje się w ten sposób, że zboże (najlepiej pszenicę) wiesza się w koszu drucianym w wodzie zimnej, którą następnie zagotowuje się stopniowo i przez całą godzinę utrzymuje się w stanie warzenia. Na 100 kilogr. wody bierze się 1 litr zboża. Proces przeto polega na użyciu rozcieńczonego klejstru, zamiast czystej wody, przez co większa ilość wody zostaje przy pieczeniu w chlebie. Zboże odgotowane używa się na pokarm dla bydła.

**C h l e b** świeżo upieczony włożyć zawsze po 2 bochenki wierzchem do siebie do worka od mąki, z którego tylko lekko się mąkę wysypało. Zawiązawszy worek, wiesza go się w sklepie suchym, aby ziemi nie dotykał. Chleb w ten sposób nie pleśnieje.

**C h l e b** zeschnięty odświeży się zupełnie, gdy go włożymy w kamienny, lub w brąku tegoż w blaszany garnek i szczelnie

zamknięty wstawimy w gorącą wodę na pewien czas.

Czekolada mniej zasycza i łatwiejszą jest do strawienia gdy do niej doleje się trzecią część czarnej kawy. Na smaku nic nie traci.

Chrabąszcze są znakomitym żerem dla ryb w stawkach.

Chustki jedwabne i szaliki na szyję bywają najładniejsze, jeżeli się je myje wodą kartoflaną. Dla sporządzenia wody kartoflanej należy utrzyć zdrowe kartofle na tarce, nalać na to nieco wody, odstawić na czas pewien i następnie odciska się płyn przez płótno. W płynie tym zimnym, albo letnim pierze się przedmioty jedwabne, osącza się płyn do czysta i układa się wyprane sztuki pomiędzy miękkie ręczniki, w której się je odciska i wilgotne jeszcze prasuje przez te same ręczniki.

Cieląt tuczenie okazało się najkorzystniejsze jajami. 6 jaj dziennie wydadzą ok. 3 funty przyrostu wagi.

Cynamon do utłuczenia umaczać we wodzie, a utłucze się miálko i prędko.

Cytryny otarte zagrzebać w soli, gdzie przez całe tygodnie się świeżo utrzymają. Połówki włożyć narzniętą stroną w ocet a dadzą sok cytrynowy.

Czytać przy jedzeniu bardzo jest niezdrowo ma to bowiem zły wpływ na organy trawienia.

Deseczka drewniana, podstawka, taca chińska itp. gdy się spaczy, włożyć ją na 24 godzin w kosz ze zmaglowaną bielizną a zupełnie się wyprostuje.

Doniczek otwór dolny nie zakładać skorupą, lecz kawałkami kości, z których rośliny mogą korzystać, pobierając potrzebny im kwas fosforowy.

Dojenie krów na krzyż wytwarza więcej tłuszczu w mleku. Wedle przedsięwziętych prób w Hali, obliczono, iż przez jeden rok jedna krowa w ten sposób dojona, przyniosła w gotówce 36,30 mr. więcej.

Drabki ślizganiu się można zapobiec, gdy się na końce przybije kawałki gumy.

Drób świeżo zabity, gdy potrzeba zaraz użyć, należy po oskubaniu zanurzyć na chwilę, po kilka razy, naprzemian w wodzie wrzącej i zimnej, a będzie kruchy i delikatny.

Drób bity mający kruszeć dni kilka, nie oskubywać z pierza, bo wietrzeje i smak traci.

Drób bity nie trzymać nigdy położony jedna sztuka na drugiej lub przykryty. Naj-

lepiej powiesić go luźno 'na haku w miejscu chłodnem i przewiewnem.

Drożdże nalać wodą letnią o tyle aby je pokryła i włożyć kawałek cukru; jeżeli po 10 minutach zaczną się burzyć i rosnać, znak, że dobre. Zaraz niemi ciasto rozczyniać.

Drzwi olejne lub lakierowane myć grubą flanelą, zimną wodą i twardem mydłem. Szczotka, soda i szare mydło ściera ją farbę.

Drzewo słabo się rozwijające i rosnące podlewać od czasu do czasu gorącą wodą.

Drzewo skaleczone posmarować tłuszczem wieprzowym a prędko się wygoi.

Drzewo zaprawić można najlepiej posmarowawszy je w surowym stanie mieszką z cementu i mleka.

Drylowanie. Gdzie położenie plonu na to zezwoli, trzeba zawsze drylować zboże od południa na północ, gdyż tak łatwo nie wymarza.

Dywany zakurzone położyć w zimie prawą stroną na śniegu i mocno trzepać, a wszystek kurz i brud zostanie na śniegu.

Dywany i pokrycia meblowe brudne, wytrześć najpierw doskonale, potem zmyć

szczotką, maczając ją we wodzie z mydłem (najlepiej weneckiem), następnie splukać dobrze czystą wodą, a w końcu rozpuścić w kwarcie wody 15 gramów alunu i w tym maczając gąbkę, materiał wyprany wycierać. Po wyschnięciu wszystkie kolory mieć będą dawną świeżość.

Dziczki u drzew usunąć najlepiej w lipcu, gdyż prędzej miazga zwykle wycieka, drzewo się osłabia a rana trudno goi.

Dziurę w ścianie po gwoździu zapchać watą umoczoną w rozrobionym wodą gipsie, gwoździe w to wsadzić, a jak zaschnie będzie się mocno trzymać.

Etykietę na butelce zmoczyć dobrze wodą, a potem potrzymać zmoczoną nad słabym ogniem. Gdy etykieta wyschnie, sama odejdzie od butelki.

Eksplozja lampy nigdy nie nastąpi, należy tylko przy gaszeniu nieco knot przykręcić, a dopiero w cylinder dmuchnąć.

Farba do podłóg. 50 gr. terpentyny weneckiej, 1 i pół kg. spirytusu winnego, 500 g. siarki i 500 g. ochry. To wszystko miesza się dobrze w bańce blaszanej, stawia na ciepłym miejscu i od czasu do czasu klóci się. Ochrę można domieszać wtedy dopiero, gdy się siarka rozpuści.

Farby olejnej zapach z pokojów usu-

nać można przez kadzenie paloną kawą, lub jałowcowemi jagodami.

Fasola (szable) wszędzie znacznie prędzej, gdy się ją ułoży na wierzchu i ziemią przykryje.

Fasola krzaczkowa jako siemię wydaje najwięcej, jeżeli zerwana w pół dojrzałym stanie.

Firanki pierze się w gęstych mydlinach, a następnie wypłukuje się dobrze kilka razy. Tarcia i wyżymania należy unikać, trzeba jedynie [dobrze wycisnąć. Mydliny zmienia się tak często, dopóki firanki [nie wydadzą się zupełnie czystymi. Następnie opłukuje się je raz jeszcze w zimnej wodzie. Do firanki koloru żółtawego (kremowego) dodaje się nieco farby kremowej do krochmalu, rozgotowanego jak najrzadziej. Potem krochmali się firanki, otrzepuje należycie i naciąga na ramę. W zimie powinien być pokój dobrze opalony. W kilka godzin są firanki suche; zdejmuje się je z ramy jak nowe.

Firanki tiulowe podarte reperują się najprędzej, nakładając przy prasowaniu na dziury kawalki starych tiulowych firanek umoczone w krochmalu. Prasując, latka się przylepi i uszkodzenie najmniej jest wido-



czne. Przy następnem praniu reperacyę tę trzeba na nowo powtórzyć.

Fiszbiny nie będą tak łatwo się łamać, gdy przed użyciem namoczone zostaną na kilka godzin w gorącej wodzie, a choć chwilowo zmiękną, w parę godzin stwardnieją.

Flaki czyszczą się szybko, parząc je po kawalku w wrzącej wodzie, a potem zaraz skrobać nożem do czystości. Następnie namoczyć w zimnej wodzie.

Flaki po pierwszym zagotowaniu odlać z wody i nalać świeżą, gorącą, dosypawszy trochę sody dla prędszego ugotowania.

Fortepian nie powinien stać w przewiewie, a choć nie często używany, musi być choć co pół roku strojony.

Fortepian powinien być zawsze po skończonej muzyce zamknięty.

Fortepian nie powinien stać w pobliżu mebli wyściełanych, bo traci na tem pełność dźwięku.

Futra i kozuchy odświeża się w sposób następujący: bierze się żytnich otręb i ogrzewa się je dobrze w glinianym lub żelaznym garnku, mieszając je ciągle. Ogrzane otręby wysypuje się na mające być czyszczone futro i naciera się je niemi z

całej siły. Po natarciu oczyszcza się je czystą szczotką, lub co lepiej trzepie tak długo, aż wszystkie otręby zostaną usunięte. Przez to otrzymuje futro swój dawny połysk, a nawet białe futra wyglądają jak nowe.

Futro mokre nie suszyć przy piecu bo skóra twardnieje i włos się łamie, wygładzić je tylko szczotką i dać powoli wyschnąć. Wysuszone wytrzepać kijem i przeczesać szczotką pod włos i z włosem, a będzie jak nowe.

Galaretki żelatynowe są tęższe, gdy połowę cukru doda się dopiero po ugotowaniu masy.

Gąsienice należą do najniebezpieczniejszych szkodników roślin uprawnych, niszczących nieraz całe łany zbóż.

W polu pojawia się gąsienica ćmy »rolnica zbożówka«. Niszczy ona zasiew oziminy, rzepaku, w jesieni w czasie kielkowania i wschodzenia zbóż; gąsienica ta jest nagą, barwy brunatno-zielonawej, długości około cala, żeruje po zachodzie słońca i w nocy, a zjada świeże listki i delikatne serca i kielki z żarłocznością wszystkim gąsienicom właściwą.

Wcześniej spostrzeżoną można wytępić przez wpuszczenie kreta na pole, gdzie się

pokazały. Jeżeli lan większy, potrzeba złowić w ogrodach więcej kretów i wpuścić na pole. Gdzie można złowić jeża, dopomoże on kretom skutecznie.

Aby zapobiedz rozmnażaniu się różnych gąsienic, pędraków, żuków i innych owadów niszczących zboże i zioła gospodarcze, potrzeba świnie pasać na ugorach i pozwolić im ryć. Nie ryje świnia ziemi dla zabawy albo dla psoty, ale ryje tam, gdzie węszy pędraki, zakopane w ziemię poczwarki, lub gniazda podjadków. Niechaj więc świnie ryją, gdzie chcą, to uprawy roli nie psuje, a tępi szkodników.

Wiele innych gąsienic tępią także krety i świnie, lecz wytepić wszystkie w gospodarstwie szkodliwe gąsienice jest pracą trudną, bo potrzeba w każdej porze je prześladować. Najwięcej ich się wytepi zimą, gdy oprzędzone na gałązkach drzew uczezione gniazda poczwerek się zbiera i pali, nie czekając, aż się gąsienice z gniazd rozlazić poczną.

Ług z sadzy zabija gąsienice, a przez zasilenie roli odświeża liście kapusty lub warzyw. W wiadrze miękkiej wody rozpuszcza się 4 funty sadzy i roztworzem tym polewa się przez sitko rozsadniki lub kapustę.

Gęś młodą przy kupnie poznać można

przez ściśnięcie krtani i dzioba. Gdy miękkie i zgiąć się dają z łatwością, znak że gęś młoda.

Gipsowe figurki aby miały wygląd marmurowych, urządzać w ten sposób: Rozpuścić i ugotować 2 części stearyny, 2 części weneckiego mydła, 1 część potażu w takiej ilości wody, aby płyn był rzadki, pozostawić go przez 3 dni w spokojności, potem zagrzać i ciepłym po kilka razy pociągnąć każdą gipsową figurkę.

Gipsowe figurki odświeżać pędzelkiem umoczoną w mleku, w którym rozpuścić należy trochę blejwasu.

Gips rozebrany białkiem skleja mocno porcelanę i fajans.

Gips rozebrany mlekiem kituje szpary w podłodze.

Glizdy w doniczkach usunąć można, podlawszy kwiat ostudzonym odwarem z kasztanów. Na 1 kwartę wody brać 10—12 na cząstki pokrajanych kasztanów.

Glizdy w doniczkach usuną się: doniczkę wstawić po same brzegi we wodę gorącą mającą 40<sup>0</sup> Cel. Wszystkie glizdy wyjdą na powierzchnię ziemi z kąd łatwo je usunąć.

Gniew. Jeżeli ktoś się rozgniewał lub zirytował, ten nie powinien bezpośrednio

po tem ani jeść, ani pić, zwłaszcza trunków wyskokowych. Takie napoje łagodzące jak woda sodowa lub selterska, lub proszki burzące oddają w tym wypadku dobre usługi.

Grynszpan rozpuszcza się w mocnym occie.

Grzebienie i wszelkie rogowe przedmioty nie myć nigdy w gorącej wodzie, bo tracą formę i połysk.

Grzebienie zwłaszcza z cienkimi i gęstymi ząbkami najlepiej się czyści wzięwszy starą szszoteczkę do zębów o ostrym sztywnym włosie i maczając w amoniaku wycierać. Potem opłókać w wodzie z przymieszką cokolwiek sody.

Herbata jest odwarem liści rośliny chińskiej thea bohea, rozgrzewa, przyspiesza trawienie i działa pobudzająco na system nerwowy. Osoby nerwowe nie powinny jej dużo używać. Warunkiem dobrej herbaty dobra miękka woda. Należy ją nalewać wodą wrzącą, gdyż w niższej temperaturze nie oddaje aromatu. Nigdy nie czekać, aż się zagotuje, lecz po kilku minutach zlać.

Są 3 gatunki herbaty: czarna, żółta i zielona. Najbardziej rozpowszechniona jest czarna, bo żółta zanadto działa na nerwy, zie-

lona często jest cierpka, a za często fałszowana.

Herbaty liście zużyte a ususzone znakomicie się nadają do wyścielania poduszek dla osób, którym krew uderza do głowy.

Hyacenty po okwitnięciu obciąć zaraz przy samej cebulce, którą nie podlewając zostawić w ziemi do samej jesieni. Potem przesadzić albo w grunt, gdzie z wiosny zakwitną, lub polewać w doniczce, gdzie jednak kwiaty nie mają tak bujnego.

Hyacenty po przyniesieniu z piwnicy pokryć tutkami papierowymi, pod ktoremi liście utracą na korzyść kwiaty.

Jabłka przed zerwaniem dobrze podlać, przez co owoc staje się świeższy i okazalszy.

Jabłka zerwane układa się w beczki lub skrzynie przesypując tak piaskiem, że jedno drugiego nie dotyka. Ustawione tak w chłodnym sklepie długo się trzymają świeżo.

Jaja do przechowania na zimę najlepsze są z sierpnia i września. Koguta w tym celu trzymać osobno, bo czyste lepsze.

Jaja przechowuje się w różny sposób, ale zawsze chodzi o to, by powietrze nie uzyskało dostępu. Bardzo dobry skutek osiągnie się włożywszy jaja w rozczyn, utworzony z 1 części szkła wodnego (Wasserglas i 6 części wody.

W ten sposób trzymają się cały rok.

Znakomity jest także środek następujący: 10 gramów boraksu i 45 cząstek żelatyny rozpuścić w 1000 gramach wody gorącej. W tym ciepłym roztworze maczać ją i dać obeschnąć.

Jagody przed ślimakami uchroni się posypany ościami jęczmiennymi, co się także dla czystości zaleca.

Kartofli kielkowaniu zapobiedz można w następujący sposób: Przeznaczone do jedzenia kartofle (nie sadzonki) zanurza się na 10 godzin w wodę, w którą się umieszało 2 procent kwasu siarczanego.

Kartofle przez grad uszkodzone podobnie jak ćwikiel trzeba niezwłocznie posypać solą chylijską, aby uszkodzone części szybko odrosły.

Kawa. Tak wyborny napój jak kawa, rzadko bywa dobrze przyrządzony. Przedewszystkiem należy używać najlepszego jej gatunku; ziarnka przed paleniem powinny być wyplukane w letniej wodzie, a potem wysuszone. Palić trzeba nader ostrożnie, gdyż przepalona kawa traci aromat i nabiera goryczy. Ziarnka wtedy mają dosyć, skoro barwa ich stanie się złotawo-brunatną. Kawa za każdym razem powinna być świeżo upalona i zmielona zupełnie

miałko. Chcąc, ażeby jej części składowe lepiej się rozpuściły, trzeba dodać do niej odrobinę sody. Nasypawszy zmielonej kawy na sitko maszynki, naparza się ją wrzącą wodą, dolewając jej po trochu, dopóki nie otrzyma się gęstego, czarnego płynu o silnym aromacie. Gdyby kawa była za mocna, można dolać nieco gorącej wody. Kawy mielonej długo trzymać nie należy, gdyż prędko się psuje.

Kawa bywa lepszą i aromatyczniejszą, jeżeli się krótko przed umieleniem ziarenka jej rozgrzeje. Prosimy tylko spróbować tego niewinnego środka, a skutek przejdzie oczekiwania.

Kawa zmielona, niefalszowana, wsypana do wody, trzyma się pewien czas na powierzchni i mało wodę farbuje, jeżeli jest doprawiona cykoryą, zanurza się szybko i woda staje się zaraz brunatną.

Kafle czyści się pięknie i szybko za pomocą szlemkredy. Kitować je można rozczynem z szlemkredy i białka z dodatkiem odpowiedniej farby.

Kalafior y można całą zimę przechować, gdy z gruntu wyrwane z korzeniami, nie oczyszczone z liści zasadzi się w piwnicy w piasku grubo nałożonym.

Kalafior y oczyszczone do gotowa



nia włożyć we wodę, do której dodać trochę octu, a wszelkie robaczki z nich wypłyną we wodę.

**K a l o s z e** zatrzymują przez czas dłuższy wygląd nowy, gdy się je po każdorazowym oczyszczeniu (nie wolno używać do czyszczenia ciepłej wody) naciera kwasem cytrynowym i otłuszcza skórką z solniny.

**K a r a f k i** i inne naczynia szklane czyścić ciepłym octem i piaskiem potrząsając mocno naczyniem. Potem wypłukać w czystej wodzie i zaraz do suchości wytrzeć.

**K a r t o f e l** poznaje się, że dobry, gdy po przekrajaniu go na połowę i po potarciu jednej połówki o drugą będzie się lepić i pnieć. Powinien też mieć po przekrajaniu kolor żółtawy.

**K a r t o f l e** młode są zwykle wodniste gotować je więc w niewielkiej ilości wody, biorąc szklankę na pół garnca kartofli, dodać łyżkę masła, soli do smaku i pod pokrywą gotować.

**K a w o w e** plamy wybawia się najlepiej, gdy się rzeczy takie pierze w słonej wodzie.

**K i t** do kitowania żelaznych naczyń w ten sposób przygotować: popiół drzewny pi-miałki, sól kuchenna i nieco gliny rozrobić

wodą na gęste ciasto i tem popękane miejsca smarować.

K o m a r a ukąszenie posmarować mydłem i dać tak zaschnąć, a prędko się znak usunie.

K o m a r y wyginą w pokoju od podkurzenia ich liśćmi z bani rzuconemi na gorące węgle.

K o z y dają w 3 i 4-tym roku najwięcej mleka.

Kiełbasa na patelni nie pęka przy smażeniu, o ile się ją przed smażeniem zanurzy na chwilkę we wrzątku i następnie w mące pszennej.

Klepisko można sporządzić z tarasu lub też z wilgotnej gliny. Ostatni sposób jest praktyczniejszy, gdyż klepisko pręcej wyschnie i tak nie pęka. Aby pękaniu zapobiedz, posypuje się po każdorazowym ubiciu przesianemi plewami lub też polewa rozcieńczoną krwią bydlęcą, co bardzo wpływa na trwałość klepiska. Świeżo ubite klepisko okryć prostą słomą, by nie pękało.

Kołnierze zatłuszczone, choć je wyczyścić, trzeba wytrzepać, oczyścić szczotką i dobrze salmiakiem natrzeć. Do nacierania używać najlepiej kawałka tego samego materiału, co surdut. Potem dobrze przeprasować.

Koniom nie powinno się ćwierć godziny przed rozpoczęciem pracy dawać paszy, a posłużyć im to na zdrowie.

Konie, które chętnie skórę żują, prawdopodobnie dostaną zamała soli. Przez częstszą dawkę soli łatwo się je odzwyczai.

Konia odzwyczaić można od gryzienia, dając mu do ugryzienia kawał cuchnącego mięsa. Po tem przez długi czas gryść nie będzie.

Miętko ugotowana, o ile możności gorąca ćwikieł prędko podetknięta, także jest skuteczna.

K r o w y oznaczyć można mniej więcej po pierścieniach na rogu. Za każdym ościeleniem przybywają na rogu jeden pierścień.

K r o w ę do pracy użyć trzeba tylko pół dnia i to do lekiej. Chociaż mleka cokolwiek ubędzie, za to jest tłusciejsze znacznie. Dla bydła ruch jest zdrowy.

Kurze pierze zużyć można do pościeli, jeżeli się zaraz obetnie grubsze końce, a cieńsze ułoży we woreczki i powiesi w przewiewnem miejscu. Od czasu do czasu trzeba je przegnieść i przetrząsnąć. Gdy będą potem drobno zdarte, stają się zupełnie do puchu podobne.

Kurczątcom młodym dobrze domieszać do żeru posiekanego szczypiorku.

Kury zimą lepiej nieść się będą, otrzymawszy odpadki zielenizny.

Kury żywione żołądziami dobrze się niosą. W tym celu zbierać żołądźcie, suszyć i zmlóte dodawać do żeru.

Kurników nie trzeba ogrzewać, bo kury wtenczas stają się ociężałe i łatwo się ziębiają. Chronić tylko kurnik do przewiewu.

Kury bez koguta zniosą równą ilość jaj mimo to zaleca się mieć koguta, bo kury są wtenczas spokojniejsze.

Kury młode od starych odróżnić można pod skrzydłami. Do jednolatki mają tamże puch długi i cienki, po roku puch wypada. Trzyletnie dorosły na pieczeń.

Kury do 4-go roku osiągną najwyższą nośność jaj, z 8-mym przestają się nieść.

Kury nośność. Czem ciemniej karma zynowy grzebień i podbródki, tem większą ich wydajność jaj przy odpowiednim żywieniu.

Kury potrzebują 7 razy więcej powietrza jak inne zwierzęta, dla tego muszą mieć powiewne, jasne chlewy.

Kwiatów wszelkich nie polewać nigdy w słońcu.

Kwiaty w ogrodzie dobrze jest czasem dla użyźnienia podlać wodą z mydłem.

Kwiaty obcięte dłużej będą świeże, gdy się im codziennie wodę odmieni, a do wody doleje 1—2 łyżeczki amoniaku lub też dosypie szczyptę saletry.

Kwiaty dają się doskonale hodować na mchu. Układa się go szczelnie w koszyku, a w środku osadza się kwiaty z korzonkami, najlepiej drobne, niezapuszczające głęboko korzeni, stokrotki, bławatki, karłowate lewkonie itd., także i rośliny pnące. W ten sposób można stroić ładnie pokoje i okna takimi lekkimi, łatwo przenośnymi i dającymi się wieszać koszykami. W ten sposób hodować też można i poziomki, które we mchmu kwitną i wydają owoce. Także potrzebną do kuchni zieleń, jak pietruszkę, szczypiorek itd., a w większych koszach, ustawionych na balkonie, nawet drzewka owocowe udają się wybornie. Można je z owocami używać do ubrania stołu. Korzeń trzeba utrzymywać dostateczny wilgotny i uważać, by zawsze szczelnie i obficie był pokryty mchem. Dwa szczególne gatunki mchu nadają się do tego celu, tj. »Hypnum objetium« i »Spagnum palustre«.

L a m p a jaśniej palić się będzie gdy w rezerwoar wrzucimy troszkę mialkiej kam-



fory (Jak orzech laskowy), która przez kilka tygodni działać będzie.

Lampa źle się pali i swędzi, gdy nafta długo w niej stojąca, zżółknie, trzeba wówczas naftę wylać, rezerwoar wmyć i świeżej nafty nalać.

**L a k i e r d o p o d ł ó g.** Przepis 1. 2 części kalafonii, 4 cz, szellaku rubinowego, 1 cz. oleju terpentynowego i 20 cz. spirytusu winnego.

Przepis 2. Rozpuszcza się  $\frac{1}{4}$  kg zwyczajnego szellaku i 60 g kalafonii w 1 l spirytusu i dodaje się do roztworu 200 g ochry i 15 g umbry. Zmniejszając lub powiększając ilość farb, wymienionych w końcu nadaje się jaśniejsze lub ciemniejsze zabarwienie całości.

Przepis 3. 1 część ochry uciera się z 2 cz. lakieru bursztynowego. Do lakieru dodaje się 5% sykatywy i nieco oleju terpentynowego.

Przepis 4. 1 kg szelaku,  $\frac{1}{2}$  kg skryzalizowanej sody, 5 kg wody,  $2\frac{1}{2}$  kg ochry.

**G o r z k i e l e k a r s t w o** zażywane bywa przez dziecko wogóle niechętnie. Dajcież dziecku przed użyciem pastylek miętowych. Tłumi on gorycz leku i jest dla tego pożądanym od cukierka, który się daje zwykle po zażyciu.

Ł u s t r o myć samym spirytusem lub z bardzo miłą kredą, a wycierać miękką ściereczką, aby się nie porysowało.

M a r g a r y n a jest bardzo dobrym środkiem przeciw muchom, komarom i gzikom. Mała ilość użyta do nasmarowania zwierząt wystarczy.

M a k u c h y wszelkie trzeba ułożyć tak, aby miały wszędzie dostęp powietrza, w przeciwnym razie gorzkną.

M ą k a na dłuższe przechowanie powinna być zawsze wysypana w skrzynię i mieszana choć raz na tydzień.

M a r m u r stłuczony skleić wapnem, rozrobionem białkiem. Trzeba to tylko szybko skutecznić, gdyż masa ta bardzo prędko twardnieje.

M a s ł o topione na dłuższe przechowanie trzymać w glinianych lub kamiennych garnkach, obwiązanych płótnem, dla przewiewu powietrza.

M a s ł o przechowuje się dłużej w świeżości, gdy złożone w kamienny lub gliniany garnek, nalane będzie wodą co dzień odmienianą.

M a t e r y ę czysto jedwabną rozpoznać można przez zapalenie wyjętej z niej nitki. Czysty jedwab trudno się pali, wydaje nieprzyjemny odór i pozostawia pyłek zwęglony.

Mieszkanie w lecie ochłodzi się ustawwszy w pokoju kilka miseczek z wodą zimną, do której należy wsypać trochę saletry.

Mięso twarde zmięknie w gotowaniu, gdy po odszumowaniu wleje się do wody na 8 funtów np. mięsa pełną łyżkę alkoholu; najtwardsze mięso od tego zmięknie i na smaku nie straci.

Mięso latem dłużej da się przechować bez lodu, gdy włożone w miskę lub w garnek, zalane zostanie pod sam wierzch rozbitym zsiadłem mlekiem. Stać powinno w piwnicy.

Mięso przesolone staje się użytecznem gdy do gotującego się mięsa wsypie się faryny.

Mięso nie powinno długo w wodzie mięknąć, bo smak traci. Najlepiej obmyć je tylko w wodzie gorącej.

Mięso. Przy soleniu trzeba mięso jak najściślej ułożyć, aby powietrze nie doszło. Najpraktyczniejsze do zasalania są beczółki, które napelnione szczelnie zamknąć, zalać lakiem i potem beczółkę częściej przewrócić.

Do nasolenia potrzeba jeszcze raz tyle soli co do gotowania zaraz. Zanadto soli wyluguje za bardzo mięso, gdy soli za mało mięso się psuje. Oprócz tego trzeba dodać na centnar mięsa 50 gr. saletry, wię-



cej szkodzi, mniej nie wystarcza. Przez dodanie funta cukru na centnar mięsa przy soleniu staje się mięso podpadająco delikatne (kruche).

Mierzwa pod bluszcz. Fusy od kawy zmieszane z wodą mają być dobrą mierzwą pod bluszcz.

Miód czysty do jedzenia wypróbować w ten sposób: na trzy łyżki spirytusu włożyć łyżkę miodu i skłócić dobrze. Jeżeli po chwili wtenczas osad biały spadnie na dół, to miód jest zaprawiany.

Mleko przegotowane, chcąc przechować w świeżości do dnia drugiego, należy przy gotowaniu często mięszać, potem zaraz wstawić w zimną wodę i ubijać trzepaczką do wystudzenia. Mleko takie nie pokryje się kożuchem i zachowa smak świeżego a nawet surowej śmietanki.

Mleko, chcąc wypróbować czy jest nie dolane wodą — należy drut gładki w niem umoczyć i zaraz wyjąć; gdy się nieco oblepi, znak, że dobre — przeciwnie mleko z wodą nic na drucie nie pozostawi.

Mleko przypalone zlać zaraz w inne naczynie, dodawszy jedną lub dwie łyżki koniaku, araku, lub nawet czystej wódki i jeszcze przez kilka minut z tem gotować.

przypalenie nie silne, smak się zupeł-  
naprawi.

leko przeznaczone na śmietankę,  
ać w naczynie gliniane nie polewane,  
takich śmietanka lepiej się wybija.

leko przeznaczone na śmietankę u-  
ć w piwnicy na ziemi i niczem nie  
rywać.

leko po wydojeniu wyniesione z  
ami, pokryć surowem płótnem namo-  
n w zimnej wodzie i wyciśniętem.  
b ten ma tę własność, że z mleka  
tek odór wyciąga i smak dobry po-  
vi.

leko. Przed wlaniem mleka do garn-  
płókać go wodą, a mleko się nigdy  
zypali.

leko zatrzymującej krwię założyć  
worek na grzbiet a skutek będzie

le w szafie usunąć można przez  
anie szafy co parę tygodni wilgotną  
i wysypanie jej na dole ordynarnym  
n.

ó w ki. Tam gdzie nie można gniazd  
yć za pomocą nafty lub gorącej  
wystarczy położyć w pobliżu silnie  
e ziola jak pietruszka, piołun, krwa-

Mosiądz. Jeżeli jest bardzo zniszczony i ma dużo plam i zacieków, to smaruje się kwasem solnym, rozcieńczonym w połowie wody. Następnie oczyszcza się go rogiem jelenim lub drobnym węglem i wodką. W ten sam sposób oczyszcza się wszelkie okucia mosiężne.

Myszy najlepiej tępią kotki, zwłaszcza, gdy mają młode kocięta, ale potrzeba kotkę żywić dobrze, a mleka świeżego od krowy dać jej do sytości.

Stare koty myszami gardzą, a skradają się po drzewach po ptaszki, więc je należy, gdy rok skończą, a mają już zimowe futro, zabić, zdjąć z nich skórki i sprzedać kuśnierzowi.

Naczynia drewniane nowe należy przed użyciem wygotować i na powietrzu suszyć.

Naczynie do mleka po każdym użyciu powinno być wyparzone gorącą wodą i na powietrzu w cieniu suszone.

Naftę lub spirytus palące gasić nie wodą, tylko zasypać piaskiem.

Naftę trzymać zawsze w blaszankach i w miejscach ciemnych. Trzymana w butelkach i wystawiona na działanie słońca, traci dużo na mocy. Lampy napelnione nena-

ftą powinny też stać w ciemniejszych miejscach.

Naftę palącą, gdy niema pod ręką piasku, polać mlekiem, które ogień ugasi natychmiast.

Napoje bez lodu można utrzymać w stanie zupełnie chłodnym owinąwszy butelkę płótnem umoczonem w zimnej wodzie. Butelkę tę wstawić w naczynie do połowy wodą napelnione i umieścić pod otwartem oknem, otworzywszy jednocześnie drzwi dla wywołania przeciągu. Wywołane tym sposobem parowanie ostudza młyn w butelce.

Napój rozgrzewający. Napoje alkoholiczne rozgrzewają chwilowo, potem ubezwładniają, za to gorąca cytrynowa limoniada, mleko, bulion, kawa lub kakao znakomicie rozgrzeją.

Nasiona cebuli, kapusty i innych jarzyn o wiele prędszej zejda, gdy będą pomieszane przed wsianiem z popiołem drzewnym.

Niklowe naczynia czyścić, maczając często wełniany płatek w oliwie i mocno nim nacierać — potem płócienny płatek maczać w [miałkiej szlamowanej] kredzie i na sucho docierać.

Nogi nie zmarzną, gdy jadąc wesprze się je na ziemi tylko końcami palców.

Nogi zmarznięte rozgrzać łatwo uniósłszy je nieco do góry i uderzywszy ręką nogę wyżej kolana. Krew nabiega do palców i nogi rozgrzewają się.

Noże czyszczą się najlepiej opilkami żelaznemi, co przedstawia tę korzyść, że ostrzą się zarazem klingi. Noży nigdy nie trzeba zanurzać w gorącej wodzie, psują się bowiem trzonki, a ostrze tępieje.

Obiad u dobrej gospodyni powinien być zadysponowany dziś na jutro, aby kucharka miała czas do samego rana porobić do niego odpowiednie przygotowania!

Obierzyny z kartofli ususzone doskonałym są środkiem do rozpalenia ognia.

Obrazy olejne nie myć wodą z mydłem, bo tracą kolor; trzeba tylko pokryć je zwilżonem płótnem i nie zdejmować go, dopóki wszystek brud nie odmięknie. Obrazy po wyschnięciu wytrzeć lekko płóciennym płatkim, zwilżonym w lnianym oleju

Obrazy i lustra w wilgotnem mieszkaniu popodklejać na rogach od spodu płaskimi korkami, tak aby między ramą a ścianą utworzyła się próżnia.

Obuwie mokre suszyć. Błędem jest stawianie mokrego obuwia do osuszenia na blasze lub w piecu, gdyż skóra cierpi na tem, staje się twardą i łatwo pęka. Zresztą obuwie wysycha na powierzchni, a wewnątrz pozostaje wilgotnem, co wpływa szkodliwie na zdrowie. W domach, w których obuwie często bywa mokre, powinna stać skrzynia z owsem, którym wypełnia się natychmiast każdy mokry but i wstawia się go w owies. Ten wciąga całą wilgoć w siebie, osusza but tak zewnątrz jak i wewnątrz i zachowuje obuwiu kształt i wielkość, podczas gdy obuwie, suszone w cieple, staje się coraz ciaśniejsze i umiera.

Aby stwardniałe obuwie znów stało się miękkim, należy je na kilka godzin wstawić do wody. Po wyjęciu wysuszyć trochę i wysmarować dobrze letnim tłuszczem lub oliwą. Przy zastosowaniu tego sposobu, najtwardsza skóra staje się miękką jak aksamit.

Obuwie skrzypieć nie będzie, gdy się podeszew natrze lnianym olejem.

Oczom po kilkogodzinnej pracy należy dać krótki wypoczynek. Przytem światło czyienne czy też lamp, powinno zawsze się znajdować po stronie lewej pracującego. Wzrok będzie się mniej nużył.

ó r w pokojach świeżo tapetowanych  
się prędko w ten sposób: pozamy-  
wi i okna i wstawić do pokoju na-  
żarzącymi węglami, w które wsy-  
garści jałowcu. Po 12 godzinach  
drzwi i okna dla wypuszczenia  
powietrza a odoru nie będzie.

świeżego drzewa w szafach da się  
stawiając przez kilka dni na każdą  
larnek z wrzącem mlekiem, które cały  
ciągnie. Potem szafę wyszorować  
sodą i dać wyschnąć.

naczyń kamiennych usunie się wy-  
y je siarką.

z naczyń porcelanowych usunie  
sły-je miarką gorczycą, zwilżoną  
dą.

po kotach w piwnicy usunąć mo-  
n sposób: rozpryskać 100 gr. for-  
kupić w aptece) i zamknąwszy  
piwnicę pozostawić tak przez dni  
lór zupełnie zginie.

z butelki i naczyń glinianych usu-  
zez nasypianie węgla drzewnych.

rki i świeże często bywają gorz-  
z ta zwykle znajduje się przy ko-  
ależy więc, obierając ogórek, za-  
wsze od przeciwnego końca, aby  
nie rozciągać po całym ogórku.

Dłpewności najlepiej przed zaczęciem obierania czubek obciąć.

Ogórki nie będą gorzkie gdy rosną na dobrej ziemi i zawsze suto są podlewane, aby liście nie traciły.

Ogórki świeże. Wykopawszy dół odpowiedni około jeden metr głęboki, ostawić w nim garnki napelnione szczelnie ogórkami i nakryte pokrywkami zasypać ziemią. W razie zapotrzebowania dobyć jeden garnek, a resztę zaraz znów ziemią okryć.

O k n a s z c z e l n e. Aby okna były szczelne, trzeba je w koło posmarować klejem i wyłożyć watą.

O g i e ń w jednej chwili da się rozpaść gdy na trochę porąbanego drzewa rądoży się drobniejszych węgli kamiennych, skropi naftą i teraz dopiero podpali.

O k n a z m a r z n i ę t e oczyszcza się obmywszy je letnią słoną wodą.

O k o w i c i e do palenia odebrać można nieprzyjemny zapach przez dodanie małej ilości sody.

O l e j do jedzenia aby nie zjełczał obwiązać otwór butelki płóciennym płatkim, aby miał dużo powietrza.

Olej mętny sklaruje się przez wsypanie do butelki łyżki soli.



Oliwę do jedzenia trzymać zawsze w chłodnym miejscu lekko przykorkowaną.

Opalenie twarzy obmywać na noc mlekiem kwaśnym i nie spłukiwać a tylko lekko osuszać. Rano obmyć twarz czystą wodą.

Osy ukąszenie natrzeć zaraz mocno natką z pietruszki, a ból zaraz się usunie i miejsce ukąsane nie spuchnie.

Owady i gąsienice (liszki). Po brzegu zagonów z małemi odstępami wsadzić po kilka ziarenek konopiu. Jest łąto dobry środek do odstraszania owadów i gąsienic.

Owoc jedząc z chlebem zapobiega się pragnieniu, które zwykle przy spożyciu samego owocu powstaje.

Owoc, śliwki i wiśnie świeżo z drzewa najlepiej smakują. W południe zrywany owoc najlżej smakuje, podczas deszczu zrywany mdławo.

Owoc suszony i także warzywo się prędko ugotuje na miękko, gdy je wprzód na 24 godzin zamoczy się w zimną wodę.

Owoc suszony, w którym się ukazały robaszki lub moliki, trzeba niezwłocznie jeszcze raz, najlepiej po chlebie wrzucić do pieca i przesuszyć.

Owoce, kwiaty i warzywa są ładniejsze

i smaczniejsze zrywane przed w  
i po zachodzie słońca.

Owoce, jak jabłka, gruszki tro  
marznięte ułożyć w ciemnym i chłodnym  
a nie mroźnym miejscu, a mróz  
z nich wyjdzie.

Pająk, tyle prześladowany i  
dzony, jest wybornym środkiem do  
na niszczenie moli, komarów, muszki  
innego uprzykrzonego lub szkodliwego  
bactwa. Żaden proszek nie dokona  
co pająk swoim marnem prze  
Usługi te oddaje nie tylko w domach  
w śpichlerzach, stodołach, ogrodach  
stąd zabijanie pajaków i niweczenie  
przędzy, zwłaszcza tam, gdzie ma  
naszego poczucia czystości i porządku  
niewątpliwie rzeczą, co najmniej  
sądną.

Paliki do drzewek celem utr  
na 1 metr z dołu, gdy suche, op  
wstawić w beczkę, napelnioną wap  
mlekiem, albo potrzeć na 1 metr  
naftą.

Papier nieprzemakalny. Papier,  
ny w roztworze szelaku i boraksu  
rytusem zmieszany, staje się niepr  
kalnym. Taksamo przesiąknięty  
rycynusowym lub palmowym,

Parasol, gdy upadnie w błoto, łatwo się oczyścić, jeżeli kawałkiem szmatki, maczanej w spirytusie, nacieramy miejsca splamione.

Parasol mokry suszyć trzeba postawiwszy go w miednicy rączką do dołu, aby woda po prętach ociekała. Tym sposobem, w górze łączący pręty, nie zardzewieje i nie pęknie tak łatwo.

Pchły w łóżku zginą, gdy się skropi ściel i bieliznę sokiem z cytryny.

Pchły u psów wytępić można w ten sposób: zmieszać 10 części benzyny, 5 części szarego mydła i 85 części wody. W tym natrzepywać płatkami skórę psów.

Pchły w mieszkaniu zginą, krojąc miejsca, gdzie one przebywają, naftą z mialką i terpentyną.

Widzcie po lakierze lub pokoście czy można w nafcie, terpentynie, amoniaku i spirytusie.

Perfum tanio i łatwo każdy może sobie sporządzić za pomocą gliceryny, która ma przyjemny kwiatom zapach. Wystarczy więc w 100 części gliceryny i po kilku dniach otrzymać się perfum.

Włóczkę na nodze przeszyć z boku z białą nitką i nitkę tę pozostawiwszy,

przeciąć krótko na zewnątrz. Pęcherz przyschnie od razu i nie boli.

Piana z białek ubija się szybko i dobrze, gdy np. na 8 białek doleje się pół łyżeczki octu i z nim ubija. Octu nie czuć w jedzeniu.

Pieczeń cielecą przed nasoleniem zbić mocno i oparzyć gorącą wodą, a będzie biała i krucha.

Pieczeń wołową, polędwicę najpierw ze wszystkich stron na brytwannie na dużym ogniu obrumienić a potem dopiero dusić lub piec w piecyku.

Pisanki przygotowywać w ten sposób: deseń narysować piórem, umoczonem w kwasie solnym, a gdy napis wyschnie, gotować jajka przez trzy minuty w przygotowanej farbie.

Pierścionki przy myciu rąk należy zawsze zdejmować, bo bardzo się niszczą.

Pierścionek za mały łatwo zdjąć, gdy na 5 minut rękę zanurzymy w wysokim naczyniu z bardzo zimną wodą. Po wyjęciu prędko rękę osuszyć.

Pierścienie gumowe stwardniałe rozpuścić, gdy je się włoży w roztwór 1 części amoniaku i 2 części wody.

Przebieg choroby. Zły jest zwyczaj nieprzewietlenia pościeli przez rok cały pościeli, szkodliw-

szem jest sypianie na poduszkach i pod pierzynami, których pierze przez długie lata nie widziało słońca, najgorszem zaś sypianie na pierzach starych, na których kilka pokoleń wypoczynku używało. Pościel powinna być przewietrzana kilka razy na rok, a pierze przynajmniej raz na dwa lata powinno być myte i czyszczone. Ta ostatnia operacya dokonywa się w balii, w której pierze wysypane z poduszek i pierzyn pierze się w workach z rzadkiego muślinu, letnią wodą bez mydła. Następnie wieszają się w tych workach na słońcu i w końcu roztrzepują, dopóki zupełnie nie wyschną.

Piorun w polu zwykle tam uderzy, gdzie pod ziemią znajduje się źródło.

Z drzew najmniej niebezpiecznym buk, więcej dąb, a najbardziej suche lub z suchym czubkiem drzewa.

Placiek (kołacz) przylegający do formy, zostawić z formą na kilka minut na płat w zimnej wodzie umaczany a łatwo się da wyjąć.

Plamy na papierze. Stara twarda gąbka jest znakomitym środkiem. Czego nie można dokazać nożykiem lub gumą, tego gąbka dokaże.

Plamy po krwi na ubraniu posmarować zwyczajnym surowym krochmalem, rozrobionym trochę wodą, posmarować nim

grubo i dać dobrze wyschnąć, a potem strzepnąć. Świeża plama od razu zniknie, na starszych plamach środek ten należy kilkakrotnie powtórzyć.

Plamę świeżą z farby olejnej usunie się eterem lub naftą.

Plamy tłuste na czarnych materyach wyczyścić najpierw szczotką, potem eterem, a w końcu cały materiał gąbką zwilżoną w czarnej kawie.

Plamę tłustą na papierze posypać z dwóch stron miłą kredą, włożyć między kusze-bibuły i mocno przycisnąć. Po kilku godzinach kredę otrząsnąć, a plamy nie będzie.

Plamy świeże po czerwonym winie umoczyć na kilka minut w gorącej, osolonej wodzie, odlanej z ugotowanych karfli, potem w czystej wodzie wyplukać, a plama od razu zniknie.

Plamy od nafty usunie się benzyną.

Plamy ze smoly odwilżyć terpentyną, potem wykruszyć.

Plamy tłuste na podłodze, świeżo zrobione, polać zimną wodą. Tłustość od razu zepnie i nie wsiąknie w podłogę.

Plamę z nafty lub benzyny na drzewie trzeć zaraz płatkami, umoczonym w ocet, a nie będzie ani plamy ani odoru.

Pleśń. Tam gdzie się pleśń tworzy jest za wilgotno. Aby uchronić od pleśni papiery, bieliznę, itp., ustawia się w suchym miejscu naczynie z solą bydlą dobrze wysuszoną, którą trzeba 2 lub 3 razy na tydzień zmieniać. Dobrze wysuszoną sól można zawsze tą samą użyć.

Pluskwy wytępią się rozpuściwszy w kwarcie wrzącej wody 1 funt soli. W tym roztworze smarować pędzlem miejsca, gdzie się pluskwy znajdują, a nie tylko pluskwy, ale i zarodki wyginą.

Płótno czyste lniane, poznać można w ten sposób: płótno podtrzymać nad płomieniem zapalanej świecy, a przekonamy się, że nitki bawełniane będą zupełnie równe, zaś lniane, najstaranniej uprzedzone, niejednostajnej grubości.

Płótno, nie prane, może całe lato przetrwać i nic nie straci na wartości, raz je przemyć, należy choć raz w rok spierać, nie zżółkło i nie pękało na załamach.

Pokój prędko się ogrzeje, zapalić przed rozgrzaniem się pieca. Czynność tę trzeba parę razy powtórzyć, zanim piec zacznie działać.

Porcelanę sklejać gipsem, rozrobionym na masę gumą arabską. Rozgrzać brzegi stłuczonego naczynia tem smarować.

przyłożyć do siebie, związać i dać dobrze wyschnąć.

Poścień pierzana dobrze jest często trzymać na słońcu lub przy ciepłym piecu, gdyż od tego pierze pulchnieje.

Politurę na meblach odświeżyć a)  
4 części oleju lnianego, 4 cz. octu, 1 cz. pokostu terpent., 1 cz. pokostu kopalowego.

b) 12 cz. oleju lnianego, 2 cz. białka, 10 cz. starego piwa, 1 cz. chlorzaku antymonu.

c) 20 cz. oleju lnianego, 2 cz. czystej żywicy, 1 cz. chlorantymonu, 4 cz. rozcieńczonego kwasu octowego, 1 cz. spiryt. winnego, 1 cz. kwasu solnego. Mieszaninę wciera się w drzewo kawałkiem flaneli.

d) Płyn do odświeżania mebli. 100 gr benzyny, 15 kg żółtego wosku, 1 litr spirytusu, 0,5 kg amoniaku i 0,5 kg olejku lawendowego miesza się razem za pomocą długiego tarcia. Płyn ten nie tylko dobrze odświeża meble, ale i podnieca w wysokim stopniu ich połysk.

Pozłacanie ram obrazów i luster.  
Przepis 1. 500 g jasnego szelaku, 200 sandaraki, 100 g gumity, 70 g jasnego sandału, 50 g terpentyny weneckiej, 2 l alkoholu.

Przepis 2. Jak wyżej, tylko zamiast gu-



miguty 1—3 g żółtej farby anilinowej, albo lepiej chinilinowej. Każda pojedyncza część składowa, rozpuszcza się oddzielnie. Roztwory szelakowe filtrują się po kilku dniach przez bubiłę, a żywiczne przez cienkie płótno. Filtraty miesza się następnie razem, klóci się dość długo i w razie potrzeby filtruje raz jeszcze.

**P o w r o z y** od ognia zabezpieczyć. Weźmie się 20 części wolfarmianu sodu, rozpuścić w 100 częściach wody i w roztworze ciepłym namoczyć powróż; gdy się nasyci dobrze płynem, wyjąć go, wyżąć starannie osuszyć. — Sposób drugi polega na nasyceniu powrozów w mieszaninie, złożonej ze sto części siarczanu amonu i 800 części wody destylowanej lub deszczowej. Sposób trzeci jest następujący! Przygotowuje się mieszaninę z 4 części boraksu, 3 części soli gorzkiej, 1 części salmiaku, i 27 części wody; sole wrzuca się do wody ogrzanej i wszystko miesza się łopatką drewnianą aż do zupełnego rozpuszczenia. Powrozy, po nasyceniu płynem, należy wyżąć i wysuszyć.

**P o ż a r y.** Szczotki do zamiatania, szrobry itp., są umaczone w wodzie bardzo praktycznym narzędziem do gaszenia firan lub innych przedmiotów w pokoju.

Palącą się naftę tylko za pomocą mleka,

piasku lub też popiołu skutecznie zgasić.

Umączawszy kawał sukna dobrze dze i obwiązawszy niem<sup>o</sup> głowę, dłuższy czas w dymie oddychać.

Pranie. Czy dodawać do prania? Tak, gdyż nie tylko że bielizna białą jak śnieg, lecz także oszczędza mydle, czasie i trudzie. Gotuje się wody, 1 funt mydła i 4 łyżki nafty pół godziny. W tym ługu, który być tylko letnim, należy wieczorem czyć pranie. Rano postawić ją na nym ogniu i trzymać tak długo, aż gotuje.

Pranie kolorowych materiałów dodany do wody, zachowuje bez nawet jasno-różowy, zielony i purpurowy. Oczyszczony potaż przywraca czarni wet czysto wełnianym materiałom materiał przez przypadek jaki splam straci kolor, dosyć jest oczyścić go kiem, rozebrany 12 częściami wody zaś zniszczony alkaliami, przywr amoniakiem z domieszką octu.

Proch bezdymny działa o wiel dliej na luę, dla tego trzeba po zaraz starannie oczyścić.

Prze solone potrawy. Jeżeli potrawa jest przesoloną, włożyć do garnka kawał szej gąbki, po kilku minutach wyjąć, gdy jeszcze zanadto słona, można gąbkę czysto oplukawszy powtórnie włożyć.

Można też przykryć garnek czystą serwetą, na którą się posypie garść mąki. Po kilku minutach zbyteczna ilość soli jest ściągnięta.

Płaki śpiewające potrzebują ochrony każdym obejściu, gospodarstwie, bardzo skliwej, bo gdy tych tępicieli robactwa nie, nie oplaci się rolnikowi gospodarka. Ptaszki te lubią się gnieździć w cichych, ostępnych miejscach, niektóre budują gniazda w dziuplach drzew, inne w krzakach lub wcale na ziemi. Ponieważ drzew dziuplami już prawie niema w naszym przeto potrzeba na wysokich drzewach przymocować skrzyneczki z deseczek w wolnym czasie przysposobić sztuczne dziuple z stopowych kawałków gałęzi, których wywiercono różnej średnicy dziuple 3/4 calowym dla mniejszych, 1/2 calowym dla większych, a 1 1/4 calowym świdrem dla dudków.

Stuczne te dziuple rozmieszczać należy od mieszkań ludzkich, a w pobliżu lasu lub na wybrzeżach lasu. Aby dzieci dziupli nie niszczyły, lub aby młodych

ptaków z nich nie wybierały, potrzeba, aby rodzice, jak kościół i szkoła w odpowiednim czasie dzieci pouczyły, że ptaków śpiewających nigdy tępić nie należy, owszem, że potrzeba od nich trzymać się zdala, aby się ośmieliły budować w dziuplu gniazdo.

W polskich krajach będzie skutecznem, jeżeli przy obchodzie święta sadzenia drzew umocuje się kilkanaście dziupli na wysokich drzewach, w różnych stosownych miejscach.

Pomagając, by ptaki gnieździły się corocznie w każdym siole w wielkiej ilości, pozbędziemy się prędko robactwa, które tak drzewa jak zioła uszkadza ku szkodzie rolnika i kraju.

Ramy złocone, pocierać lekko gąbką umoczoną w occie, po 5 minutach spłukać je czystą wodą i dać wyschnąć bez obcierania.

Rdzeń na stali wycierać mocno oliwą i z nią na 48 pozostawić, poczem wytrzeć sproszkowanym niegaszonym wapnem, a plama zniknie.

Rdzy nie będzie na rzadko używanych nożach i widelcach, gdy się je przechowa w papierach posmarowanych oliwą.

Rękawiczki czarne można odświeżyć w ten sposób: do łyżeczki olejku migdało-

wego wpuścić 6–8 kropli czarnego atramentu, rozetrzeć i tym olejkiem smarować miejsca zniszczone, potem rękawiczki pozostawić, aby dobrze wyschły.

Rękawiczki glazowe wysypać wewnątrz talkumem, a nie przepocą się.

Rękawiczki glazowe, nieco przyciasne zawinąć na 3 godziny w wilgotną białą chusteczkę, potem włożyć na ręce, a rozciągną się.

Robaków w mieszkaniu nie będzie, gdy przy wyklejaniu tapetami doleje się do kłajstru trochę kwasu karbolowego.

Robaki toczące drzewo zginą: wdmuchnąwszy refreszyserem w miejsca przez nie naruszone 5 procent kwasu karbolowego.

Robaki u dzieci trują się dając im naczko w czasie lata świeże poziomki.

Rondle nawet najlepiej pobielone szkodziwe są dla zdrowia, gdy jedzenie ugotowane długo w nich stoi.

Ropuchy w piwnicy wytępią się: wykopać w niej dół i napęlnić kilku kubłami wody, a gdy dół napęlni się ropuchami wlać do niego kwaterkę kwasu siarczanego.

Róże kwitnące im więcej są obcinane, tem obficie okrywają się pączkami.

Rybki złote w akwariach dobrze się przechowują gdy na 300 gr. wody doda się 1 gram salicylu. Woda taka przez 3 miesiące prawie jest świeża i klarowna, nie trzeba więc często jej zmieniać. Pożywieniem dla rybek najlepszym są nirowcze jajka a nigdy opłatek.

Ryby są najsmaczniejsze: łosoś od marca do grudnia, forele i karpie przez listy i sierpień, szczupaki od czerwca do stycznia, sandacze od stycznia do marca i od sierpnia do grudnia, jesiotry od maja do września, węgorze od maja do późnej jesieni, karasie przez cały rok.

Ryby można przez kilka dni bez wody żywe utrzymać, odurzywszy je alkoholem potem owinąć je w świeżą trawę lub mech, który napojem alkoholycznym poleać.

Ryby, czy świeże można stwierdzić niotąc je nieco końcem palca. Jeśli po naciśnięciu dołek pozostanie, jest znak że ryba już nie świeża, gdy wtłoczenie się palca wyrównywa to znak że ryba nie zamorzona, czem prędzej się zrówna tem świeższą ryba.

Ryby zamorzone na chwilę w gorącej wodzie o wiele lżej się skrobią. W ten sposób wszelkie gatunki wątroby się łatwo ze skórki obciaga.

Ryb przeznaczonych na przechowanie trzeba skrobać. Posypane cukrem się dobrze trzymają.

Aby odebrać rybom zapach mułu, bi włożyć opaloną skórkę od chleba garka, gdy się gotują. To samo osiągnie się wrzuciwszy do gotujących się ryb kilka żarzących się drzewnych węgli.

Salaty śledziowa lub włoska są najlepsze wtedy, gdy ich części składowe kładzie się równo i cieniutko. Smak zależeć może mniej od drogich dodatków i od ilości, niż się ogólnie sądzi, lecz od cieniutkości plasterków i starannej a odpowiedniej przypraw. Nieco resztek pieczeni lub smażonego mięsa aż nadto wystarcza, a nawet w przypadku śledziowej jest całkiem zbyteczna. Dobroć tej ostatniej zależy najwięcej od jakości tunku kartofli, śledzia, dobrego octu i oliwy. Dodanie jabłka, młodej cebuli, fasoli i kawałków raczków przy śledziu pocztowym również robi tę sałatę wyborną samą przez się. W Szwajcarii przy przyrządzaniu jej celują zwłaszcza Sasi.

Wogóle, oszczędność w kuchni polega na umiejętności spożywania zasobów, a nie na wyrzucaniu ich o wszystkie strony. Nic nie wyrzucać i o wszystkim pamiętać — oto hasło dobrej gospośki.

Się w uchronić przed ptactwem lub innymi szkodnikami można przez zamoczenie

go na kilka godzin w mieszance z jednej części nafty i 20 części wody.

Smalec świni jest znacznie smaczniejszy, gdy przy przetapianiu dodamy cokolwiek pokrajanej cebuli.

Smalec gęsi zyskuje znacznie na smaku, gdy przy topieniu dodamy kilka krążków kwaskowatych jabłek.

Smolne drzewo pilując (żagując) natrzeć piłę (żagę) najlepiej naftą, nie tłuszczem.

Śpice można w łatwy sposób uczynić trwałymi. W blaszane stosowne naczynie wleje się nafty, wstawi w nie koło dobrze wysuszone i kilka razy je obróci.

Świnie niezgodne pogodzić można, gdy im się natrze łep, uszy i ogon naftą.

Świnia, gdy raz poraz ma mało prosiąt, jest nieplodna, lub też ma za mało ruchu.

Świeca, przy słabej osobie, da łagodne światło, gdy przy zapalonym knocie nasypie się mialkiej soli o tyle, aby dochodziła do miejsca, gdzie się palący knot zaczyna.

Świerszcz w domach z drzewa i gliny zbudowanych dokucza świerszczeniem. Pozbyć go się łatwo, porzuciwszy wieczorem na podłogę w kuchni, blisko pieca,

garść grochowin. W nocy wszystkie w grochowinach zamieszkają.

Kto pierwszy wstaje w domu do dnia, powinien grochowiny ze świerszczami spalić pod blachą, a po kilkakrotnem porzucaniu grochowin świerszczy zabraknie; gdy znowu młode z jajek powylażą, i choćby jeden się odezwie, powtórzyć kilka razy ten sposób, a znikną zupełnie.

Tak samo złażą się do grochowin, porzuconych na przynętę, szwaby, czyli prusaki, lub karaluchy; więc łatwy ten sposób w każdym domu zastosować można.

Szczury ze stajni wypędzić można przez umieszczenie, kozy, a pewniej jeszcze kozła, gdyż ich odoru nie znoszą.

Szczury wytepia się, przygotowawszy im przysmak, który chciwie jedzą, a od niego zdychają. Korek, pokrajany na drobne cząstki, usmażyć w jakimkolwiek tłuszczu, ostudzić i porzucić w miejscu, gdzie szczury najwięcej przebywają.

Szklanka nie pęknie od ukropu, gdy przedtem będzie wypłukana trochę gorącą wodą. Dobrze też jest włożyć w nią przed nalaniem łyżeczkę metalową.

Szklko można ostremi nożyczkami przekrajać, należy tylko miejsca, przeznaczone do pokrajania naznaczyć, a krając, trzymać szklko zanurzone w zimnej wodzie.



tuka mięsa będzie soczysta, kładąc mięso odrazu w wrzącą wodę. Aby, chcąc aby były nieprzejrzyste, od zewnątrz pociągnąć je całe mocno, umoczonym w takim płynie: w wazie jasnego piwa rozpuścić na dużą garść soli kuchennej i ostudzić. Posmarowanie to da się chwili zmyć gorącą wodą.

Wysoka jodława, dojrzała i dobrze wysechła, jest dobrym materiałem do wzniesienia ognia.

Sypialnia. Kto chce żyć rozumnie, niech się przedwszystkiem wietrzyć do swojej sypialny pokój. Latem podczas nawet trwożliwi otwierają okno w swoim pokoju, skoro zaś nastaną jesienno-zimne a upały letowe ustępują, wszynajszczelniej okna zamykają, mówią, że zimne jesienne powietrze przynosi wiele rozmaitych chorób spowodowanych przez ten odpowiadam: czyste powietrze jest w każdej porze roku najlepszym jeżeli powietrze to jest szkodliwym, niech się w tym tylko stąd, iż zmiana zimno-letna zbyt nagle przychodzi, wywołana jest sposobem przeziębienia. Jeśli po dniu jesiennym przyjdzie noc zimna zmiana ta łatwo może spowodować silny katar. Dzieje się to także i na

wiosnę, przy nagłej zmianie temperatury. Co się tyczy powietrza w nocy, to i podczas tejże trzeba zostawić otwór, przez który świeże powietrze wchodzić musi. Trzeba tylko uważać, aby zimny wiatr do sypialnego pokoju nie wchodził, ten bowiem może złe sprowadzić skutki. Trzeba więc starać się, aby zawsze świeże, ale nie ostre powietrze do pokoju wchodziło. Powinien się więc każdy z letowej do jesiennej temperatury powoli przyzwyczajać, a nie będzie mu ona szkodziła, tak samo jak wiosenne i letowe powietrze.

Nabawiwszy się jednak silnego kataru tak, iż migdały nabrzmiały, a głos ochrypł, ponieważ zimny wiatr do pokoju docho-  
dził, można go się równie szybko pozbyć, jak go się nabawiło: oddychając zimnem powietrzem, zaziębiła się krtani i podniebienie. oddech został wstrzymany i spowodował zapuchnienie, oddech został wstrzymany i spowodował napuchnięcie; trzeba więc utworzyć nowe ciepło celem wyparcia zimna. Mnie się raz tak samo zdarzyło. W moim sypialnym pokoju miałem całe okno otwarte; podczas gdy spałem w najlepszym, przyszedł niespodzianie wiatr, obudzony się, miałem nabrzmiłe migdały i głos ochrypły, na nieszczęście było to jeszcze w niedzielę, gdzie miałem mieć ka-

zanie. Niezwłocznie wziąłem zimnej wody, umaczałem w niej chustkę i owinałem nią dobrze, lecz nie za silnie, gardło, na to owiązałem wełniany szal, wkrótce chustka się rozgrzała, więc umaczałem ją znowu, owijając raz jeszcze. W przeciągu dwóch godzin owijałem gardło pięć razy, tak że złe skutki zimnego jesiennego wiatru ustąpiły. W przyszłości starałem się zawsze o otwór w sypialnym pokoju, aby mi jednak wiatr w twarz nie miał. Tym sposobem zaradziłem złemu.

**T a p e t y** do zmywania. Dla sporządzenia tapet, które dałyby się zmywać wodą z mydłem bez puszczenia farby, przygotowuje się roztwór z czterech boraksu i czterech części laku albo szellaku w 50-ciu częściach wody gorącej. Przez cienkie płótno cedzi się ten roztwór i powleka się nim kilkakrotnie tapety już naklejone albo w rolach a po obeschnięciu oczyszcza się je miękką szczotkę do glansu.

Tapety czyści się najprzód delikatną szczotką, potem wyciera skóreczką od chleba.

Można też wycierać pszenną ospą.

**T a b l i c e** łupkowe przez dłuższe używanie tłuszcją, zmycie mydlinami je znów oczyści.

**T a b a k ę** do zażywania najlepiej utrzy-

mać w stanie świeżym, włożywszy do naczynia z tabaką od czasu do czasu krążek marchwi lub jabłka.

Taras z dodatkiem soli staje się wiele tłuszcieszy i tak trwały jak cement.

Tłuszcz skopowy uczynić równy świniemu można, gdy się przy topieniu doda cokolwiek mleka.

Trawę na bruku. Z łatwością się wytepi trawę porastającą na bruku, polewając ciepłą 25 procent bydziej soli zawierającą wodą.

Trawniki, trzeba w jesieni czysto ugrabić i wygładzić, jeżeli nie mają powstać plamy i dziury.

Tchórze, kuny i gronostaje są bardzo przemyślne, więc potrzeba na nie zastawiać żelaza zimną, gdy mają piękne futro, w upatrzonych miejscach, gdzie się tego nie spodziewają; na przynętę dać jajko kurze albo gołębia żywego.

Ubranie należy dobrze wyczyścić i położyć na desce do prasowania. Wziąć kawałek tej samej materyi, zamaczany w roztworze skrzystalizowanego salmiaku i gorącej wody (za 10 fen na 3 l wody) i wycierać nim ubranie z góry na dół. Wilgotne jeszcze ubranie należy przeprasować i to po lewej stronie.

Uszy odstające. Tej wadzie łatwo można zapobiedz, gdy się dziecku przywiązuje będzie uszy przepaską z tasiemek, lub naciskać je odpowiednim czepeczkiem. Przepaskę sporządza się w ten sposób, ażeby jedna taśma przechodziła przez wierzch głowy od ucha do ucha i była wiązana pod brodą. Druga taśma idzie od dołu ucha do ucha i wiąże się na tyle głowy. Trzecia zaś, przechodząca przez ciemię, naciska obydwie pierwsze. Oczywiście cały ten przyrząd musi być zastosowany do wielkości głowy.

Węgorze uśmiercić najłatwiej wpuszczając je we wodę, do której dodano pół filiżanki octu.

Wpuszczone do słonej wody męczą się około pół godziny.

Krew węgorza jest jedną z najniebezpieczniejszych trucizn. Gdy się przez ranę dostanie w obieg krwi człowieka, działa silniej od jadu najniebezpieczniejszych żmij.

Wędlinę opleśniałą oczyścić i posmarować solą rozrobioną o tyle wodą, aby gęsta masa z niej się utworzyła. Sól nie dopuszcza pleśni.

Wilgoć w izbach i pokojach zbyt wczesnie zajętych na lokal, zwłaszcza w nowych domach daje się usunąć za pomocą bardzo prostego środka. Pod stołem lub

ciem ustawia się skrzynkę blaszaną wy-  
nioną palonem — niegaszonym wapnem.  
pno ma to do siebie, że chciwie pochła-  
wilgoć z powietrza. Ten sam skutek  
się osiągnąć, ustawiając garnek pełen  
kuchennej. Srodek ten jest lepszy o  
że sól można w ciepłym miejscu osu-  
i spożytkować ją na nowo.

Winoogrona można zachować w świe-  
stanie do wiosny, gdy się nie zupeł-  
załe utnie i ucięty koniec zaleje wo-  
Tak trzeba powiesić w chłodnym

Wina fałszowanie. Bardzo trudno do-  
czystego wina. Wymacniają go zwy-  
kolem i zaprawiają różnymi doda-  
nawet fuksyną, która jest trucizną.

Wodę twardą zamieni się na miękką  
dosypanie natronu,  
Wodę brudną wyczyści się, przepuszcza-  
ez grubą warstwę drobnego piasku  
sadzy z kości i gąbkowego żelaza.

Woda twarda zmięknie, gdy się ją po  
otwarciu wystawi na powietrze.

Wodę do picia czy czysta i zdrowa  
próbować w ten sposób: w bu-  
tło 34 wodą napelnioną wsypać łyże-  
takru, mocno zakorkować i trzymać  
36—38 godzin. Jeżeli po tym cza-  
wystąpią na jej powierzchni białe

płatki lnb woda zbieleje, znak, że woda dobra.

Zaklejanie listów. Białko jest najpewniejszym środkiem do zaklejenia listu, bo go tak nawet para nie odklei.

Zamarznięte szyby czyści się przez wytarcie roztworem soli kuchennej.

Zapałki szwedzkie w braku pedelka zapala się o gładką ściankę węgla kamiennego.

Zgorzkniałe masło roztopić zesumować i w gorące roztopione włożyć kawał upalanej skórki chleba. Po 15 minutach jest masło jak świeże.

Złote przedmioty zbrudzone namoczyć na kilka godzin w benzynie, a zupełnie oczyszczą się.

Zmęczenia przy wchodzeniu na schody nie odczuwa się, gdy się usta zamknie a tylko nosem oddycha.

Zwierciadła i obrazy od butwienia na wilgotnych ścianach uchroni się przez podbicie na rogach krążków korkowych.

Zupy owocowe z piwa lub wina trzeba przed samym obiadem przyprawić, gdyż stojąc dłużej tracą aromat.

Zwierzyny na przechowanie nie kłaść jednej na drugą, lecz w przewietrznym miejscu osobno porozwieszać.

461956

