

Trošičku ze zábavy, krapet z recese, ždibec z vlastního potěšení, drobet z potřeby a špetku ze zájmu jsme dali dohromady tuto přehršel rad, nápadů a doporučení kdysi používaných, nyní v převážné většině díky moderní technice zapomenutých.

Netvrdíme, že vše, co je uvedeno na následujících stránkách, je fenomenální. V každém případě zde však mnohý najde způsob, jak jednoduchými prostředky bez supermoderních zařízení vyřeší svůj problém, jak si pomoci v pří

Může vyzkoušet i jednoduché a snad i stále laciné recepty babiček, které přežili a které zřejmě v době utahování opasků přijdou vhod i nám, obyčejným občanům tohoto státu. Věříme, že každý zde najde pro sebe pomoc ve chvíli, kdy si nebude vědět sám rady. Poradte se s touto brožurkou, mnohá rada vás ušetří od škody a mrzutostí, ušetří čas i peníze. Pokud tomu tak bude, jsme spokojeni.

A kdyby někdo snad byl ochoten podělit se s ostatními o obdobná vyzkoušená doporučení nebo jednoduché recepty, necht' napíše na adresu vydavatelství. Bude-li jich více, nenecháme si je pro sebe.





Výbavy kuchyňské.
Smaltované a hliníkové
nádobí.

Ocelové a nerezavějící nože, vidličky
a lžíce.
Usporné kávovary.



Rychlovařící hrnce
"LILOR" a "ARTA-POT",
Zástrčné pánve "FRIGO".



Lisy
na ovoce.
Sklenice
zavařovací.

Strojky
na zmrzlinu.
Ledníčky.





Vaření a kuchyňské práce

Když se v pánvi připaluje omastek, je dobré vhodit do omastku bramborovou slupku nebo pár koleček mrkve.

•
Aby tuk v pánvi nevystříkoval, nasypeme trošku soli.

•
Připálený pokrm dáme do nádoby se studenou vodou a přikryjeme mokrou utěrkou, jejíž cípy dosahují do nádoby s vodou. Po deseti minutách dáme pokrm opatrně do jiné nádoby.


•
Přesolenou omáčku napravíme lžičkou včelího medu.

•
Přesolenou masovou šťávu napravíme, když v ní necháme povařit kůrky chleba.

•
Do přesolené zeleniny přidáme žloutek rozmíchaný ve smetaně nebo v mléce.

•
Omáčku, která chutná po mouce, zjemníme troškou másla.

•
Zbylé žloutky vložíme do porcelánového hrnečku a uschováme v chladu. Vydrží tak poměrně dlouho čerstvé.



Nemáme-li sůl, můžeme ji částečně nahradit majoránkou.

•

Když trouba špatně peče a chceme mít pečené maso hezky hnědé, vysypeme na spodek trouby trošku cukru. Podivíte se nad tím, jak je maso krásně hnědé.

•

Nůž na krájení dortů vložíme před krájením vždy do studené vody.

•

Kynuté těsto bude lepší, když do něj přidáme malinko rumu.

•

Čerstvě pečenou buchtu, která se přichytí v plechové formě, postavíme na hrnec s vařící vodou. Horko buchtu odpaří a ta se snadno vyklopí bez přelomení.

•

Bábovky, moučníky apod. vyklopíme snadněji, když je s formou postavíme na hodně mokrý hadr.

•

Uskladnění pečiva. Po napečení uskladníme perníčky, zázvorky a medvědí tlapičky do hliněného krajáče a nebo pekáče. Sušenky a výrobky z lineckého těsta do plechových dóz. Nepečené rolády v alobalu a v chladu. Nepečené kuličky v krabici vyložené alobalem a jím i přikryté. Vánočka je rovněž déle vláčná v alobalu.

•

Pečením vysušené pečivo dáme rychle z plechu a přikryjeme utěrkou. Pečivo zvlhne.

•

Tvrdé pečivo změkne, když je vložíme do kamenné nádoby, přiklopíme a postavíme do vařící vody. Nádobu s pečivem vyndáme, až je voda vlažná.

Tvrdé pečivo lze rozpéci v troubě. Nutno ovšem ihned zkonsumovat.

•

Teplý chléb se špatně krájí, a proto ponoříme nůž na chvíli do vařící vody a nebo jej nahřejeme nad vařičem (ohněm).

•

Chléb zůstane déle čerstvý, když k němu do chlebníku přidáme rozkrojené jablko.

•

Tvrký tvaroh se uchová delší dobu jako čerstvý, ponoříme-li ho do nádoby se studenou vodou a uchováme v chladu. Vodu nutno občas (asi po 2 - 3 dnech) vyměnit.

•

Brambory, které klíčí, obsahují jedovatý alkaloid solanin. Nachází se v klíčcích a ve slupkách. Při vaření se sice stává neškodným, přesto se brambory mají raději oloupat, všechna černá místa odstranit a klíčky hluboko vykrojit.

•

Nové brambory se lépe oškrábou, když do vody přidáte hrst kuchyňské soli. Ta rovněž zabrání zbarvení prstů.

•

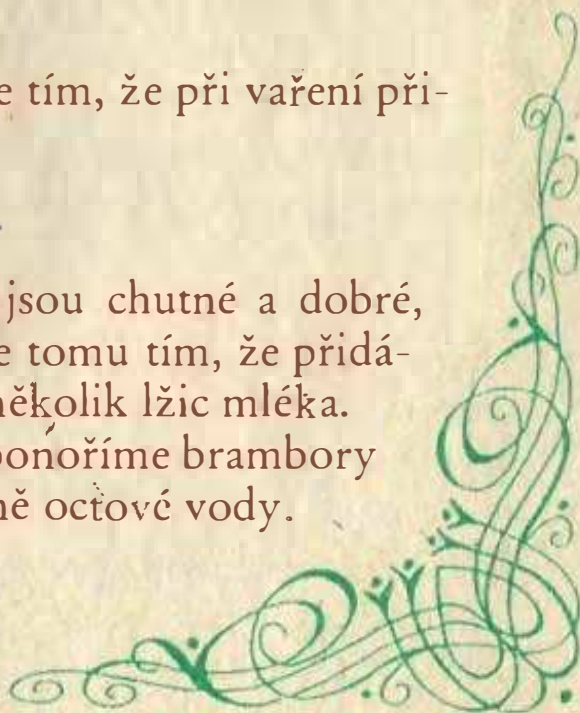
Lepší chuť starých bramborů docílíme tím, že při vaření přidáme kousek libečku.

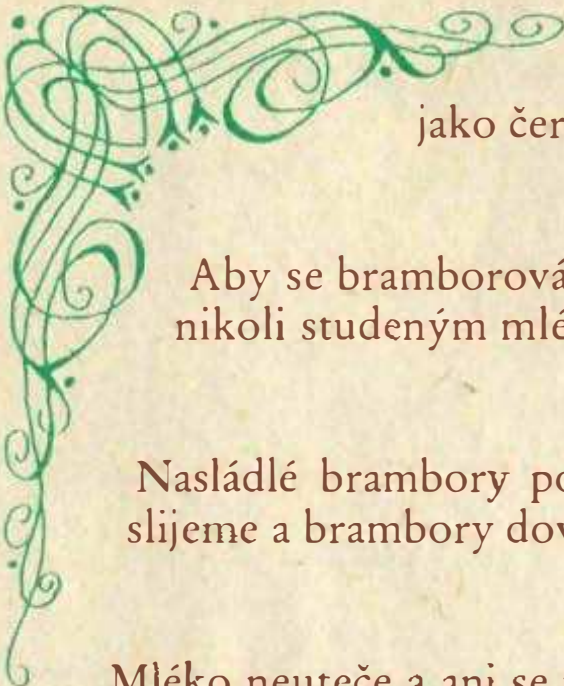
•

Staré brambory někdy i přes to, že jsou chutné a dobré, zčernají a jsou nevzhledné. Zabráníme tomu tím, že přidáme do vody, v níž se brambory vaří, několik lžic mléka. Druhý způsob je ten, že po oloupaní ponoříme brambory (před vařením) na kratší dobu do mírně octové vody.

•

Zbylé brambory lze druhý den





ohřát v osolené vodě a jsou opět jako čerstvě uvařené.

●

Aby se bramborová kaše nelepila, je třeba ji zalít teplým, nikoli studeným mlékem.

●

Nasládlé brambory povaříme krátce ve slané vodě, kterou slijeme a brambory dovaříme v nové osolené vodě.

●

Mléko neuteče a ani se nepřipálí, když se hrnec před upotřebením na dně i na stěnách (vrchním okraji) potřeme lehce máslem.

●

Aby mléko nezkysalo, položíme na ně list divokého kořenu. Takovým způsobem zůstane i v létě mléko několik dnů sladké.

●

Mléko se nesrazí a ani nevzkypí, když do něj před bodem varu přidáme (na 1 litr) jednu kávovou lžičku cukru.

●

Na špičku nože kyseliny borové dáme do litru mléka a tím ho chráníme dva dny před zkysáním.

●

Aby se při vaření kakaa nedělaly hrudky a lépe se rozpustilo, smícháme je před vsypáním do mléka s trochou cukru.

●

Aby sýr neokoral, zabalíme ho do plátna namočeného v osolené vodě a řeznou plochu potřeme olejem (tukem).

●

Proti plesnivějícímu sýru je dobré přibalit k němu pár kostek cukru.

Starý sýr je chutnější, když se před upotřebením ponoří na delší dobu do mléka či vody.

Tuhé máslo lze snadno rozetřít na chléb či pečivo, když nůž po každé ponoříme do vařící vody.

Kousek chleba na sucho opečený, vložený do vzpěněného másla, odstraní špatnou příchuť másla.

Máslo lze uchovat delší dobu tak, že je natlačíme do zavařovacích lahví, zalijeme jedním centilitrem vyzrálým medem, ovážeme jako zavařeninu a postavíme do šera.

Vejce, která dává hospodyňka na stůl, otírají se hadříčkem namočeným v octě a pokapaném citrónovou šťávou. Jsou čistá.

Vaječný žloutek obsahuje vždy nějakou část bílku. To je závadou při úpravě některých pokrmů ze syrových vajec (např. majonézy). Přidá-li se však ke žloutku několik kapek octa, bílek se rozpustí a závadu tím odstraníme.

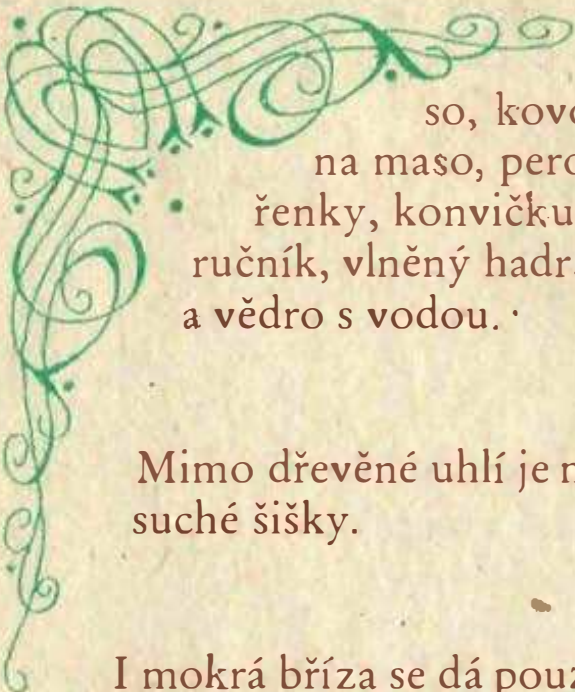
Aby vajíčka při vaření nepraskla, propíchneme je na úzkém konci jehlou.

Vejce při vaření nevytečou, dáme-li do vody trochu soli.

Sníh se lépe ušlehá (i rychleji), když do něho přidáme trochu citrónové šťávy.

Při grilování potřebujeme u sebe





mít: ostré moře, prkénko na maso, kovovou obrabečku, špízy, jehly, paličku na maso, peroutku na maštění, menší stoleček, kořenky, konvičku na vodu, skleničku s olejem, utěrku, ručník, vlněný hadr, rukavice, chňapku, alobal, pergamen a vědro s vodou.

Mimo dřevěné uhlí je možné jako palivo při grilování použít suché šišky.

I mokrá bříza se dá použít jako dříví na topení. Velice snadno a rychle hoří. Březová kůra je místo papíru na podpal.

Oheň v kamnech lze uměle přidusit tím, že na něj vhodíme slupky z brambor.

Chceme-li vylepšit rožněné pokrmy, můžeme přihodit na žhavé uhlíky několik bobulek jalovce, protože ryby získají neobvyklé aróma. Sušený jalovec před vhozením do ohně pokropíme či namočíme studenou vodou. Přidáváme jej až v konečné fázi grilování či uzení.

*Dobrá rada nad zlato:
„Při dnešní drahotě je to věru velkým vydáním míti služebné dívky. Tam, kde je malá domácnost, hospodyňka zdravá a silná, je snad hříchem míti služky. Jak mnoho zkázy přinášívá pak do skromné domácnosti takové hospodaření!“
(psáno paní Kejřovou v roce 1905)*





Maso, drůbež, ryby

Maso nepřechováváme zabalené v papíru nebo na prkénku, protože papír i dřevo nasávají z masa šťávu.

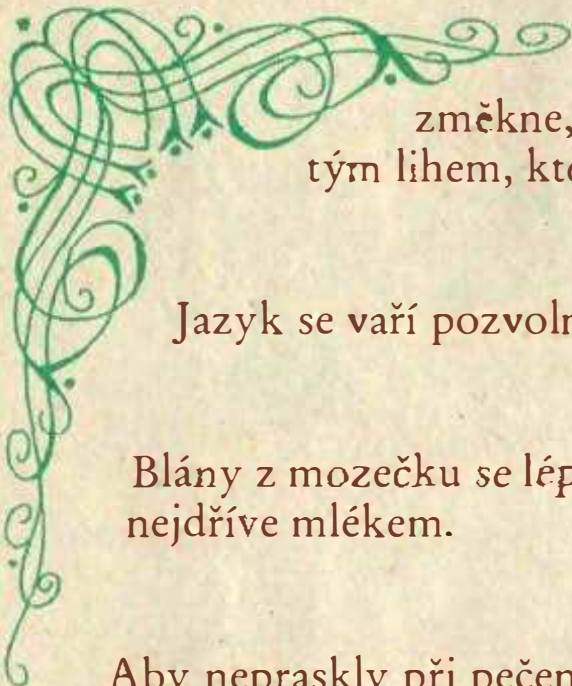
Maso před uskladněním neoplachujeme, protože mokré maso podléhá rychleji zkáze.

Nezpracujeme-li maso hned, ukládáme je pokud možno do chladu v kameninové nebo porcelánové misce s poklicí. Nemáme-li k dispozici chladničku, v horkých letních dnech zabalíme maso do utěrky namočené v octové vodě.

V horku zabráníme kažení masa tím, že ho vložíme do mléka. Čas od času ho obrátíme. Mléko zakysne, ale maso si zachová svěžest. Před použitím nutno důkladně omýt.

Do chladničky nikdy neukládáme maso nepřikryté nebo nezabalené; dochází tím k odpařování a osychání masa, ale i k namrazování chladničky.

Tuhé maso starých zvířat lze uvařit do měkka tak, že po sebrání pěny přidáme malou lžičku rumu. I to nejtvrší maso změkne, aniž by v něm rum zanechal nejmenší příchut.



Maso slepice či jiné tvrdé drůbeže změkne, když drůbež při pečení potíráme čistým lihem, který vyprchá a není cítit.

●

Jazyk se vaří pozvolna, jinak zůstane tuhý.

●

Blány z mozečku se lépe odstraňují, když mozeček polijeme nejdříve mlékem.

●

Aby nepraskly při pečení vinné klobásy, propíchají se z obou stran jehlou.

●

Blány z jater se lehčeji stáhnou, když je na chvíli vložíme do vařící vody.

●

Aby jaternice při opékání nepraskaly, vložíme je před pečením na chvíli do horké vody.

●

Salám chovaný do zásoby vždy po ukrojení oschne. Proto přiložíme na odřízlé místo kousek slaniny, který zakryje odkrojek a udrží salám stále čerstvý.

●

Rybu stáhneme tak, že ji nařízneme ostrým nožem za hlavou na hřbetě a řez vedeme po ●bou stranách ryby až k ocasu. Naříznutou kůži uchopíme utěrkou a opatrně stahujeme. Úhoře stahujeme tak, že kůži nařízneme za hlavou kolem dokola, pověsíme za hlavu a utěrkou stahujeme kůži od hlavy k ocasu.

●

Nemáme-li škrabku na šupiny, je lépe než nožem rybu zbavit šupin prkénkem, na které přitlučeme několik zátek od piva.

●

L:
lých žebních víček a nepřirozené ztuhlosti svalstva.

•
Z rybích šupin se vařením dá získat rosol.

•
Ryby vydrží delší dobu živé, když jim tlamu vyplníme střídou chleba hodně nasátou čistým lihem a obalíme je čerstvou slámou a zabalíme do plátna.

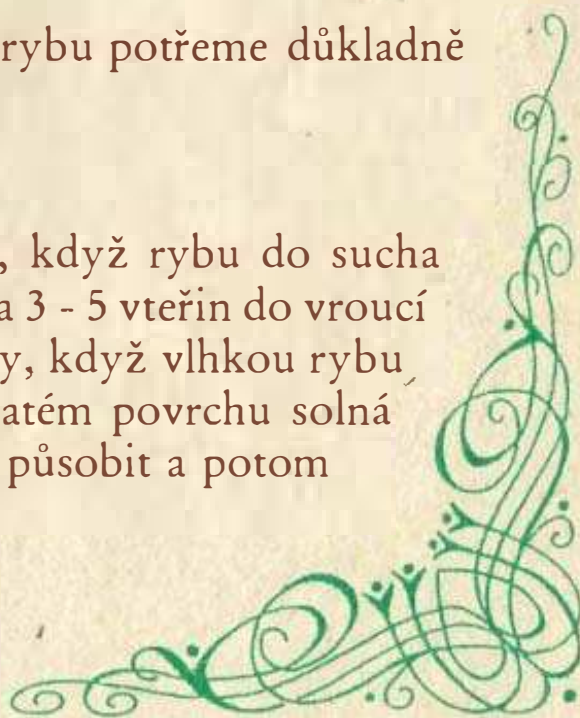
•
Rybí příchut' se odstraní nebo ztlumí, jestliže rybu po očištění pokapeme citrónovou šťávou nebo octem a necháme několik hodin ležet.

•
Ryby syrové v létě uchováme tím, že je zabalíme do vlhkých kopřiv.

•
Úhoře zabijeme nejlépe tak, že ho uchopíme oběma rukama do utěrek za hlavu a blízko ocasu a prudce jím uhodíme o stůl či na zem (vodorovně). Tím se omráčí a pak se prořízne páteř.

•
Šupiny z ryb se lépe odstraní, když rybu potřeme důkladně octem.

•
Šupiny se rovněž snadno odstraňují, když rybu do sucha otřenou a zbavenou slizu ponoříme na 3 - 5 vteřin do vroucí vody. Také je možno odstranit šupiny, když vlhkou rybu posypeme solí, aby vznikla na šupinatém povrchu solná kaše, kterou necháme několik minut působit a potom snadno šupiny oškrábeme.



Mladou hušu a kachnu poznáme podle světležlutých noh a křehké plovací blány, zobák má v mládí žlutou barvu.

Mladá kuřata, krocani, perličky mají nohy (běháky) světlé a zobák měkký. Holoubě má nožky růžové a je málo operečné.

„Nešetrná a neopatrná hospodyňka, která používá k obracení pekáčů a koláčových plechů v troubě pěkných utěrek, diví se pak, když tyto po vyprání jsou samé žluté skvrny; takové utěrky nedají se již zcela vyprati. . .“



Zelenina, ovoce, houby a květiny



Čerstvou zeleninu vždy chráníme před teplem, vlhkem a mrazem.

•

Zeleninu čistíme, loupáme, krájíme a strouháme až těsně před tepelnou úpravou nebo přípravou. Používáme při tom ostrých škrabek a nožů z nerezavějící oceli, aby se neznehodnocovaly vitamíny.

•

Zeleninu připravujeme v neporušených nádobách z nerezů či hliníku.

•

Zavadlou zeleninu vložíme na chvíli do horké vody a potom do studené.

•

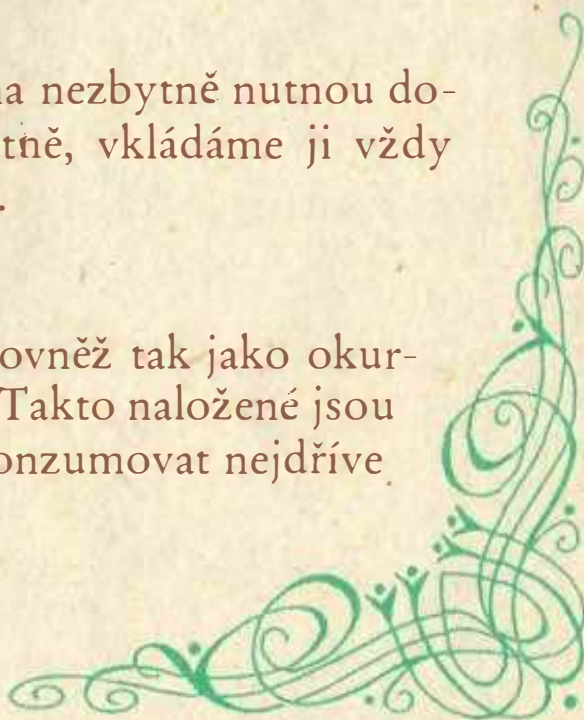
Tepelnou úpravu zeleniny omezíme na nezbytně nutnou dobu. Pokud ji zpracováváme samostatně, vkládáme ji vždy do vařící vody nebo na rozpálený tuk.

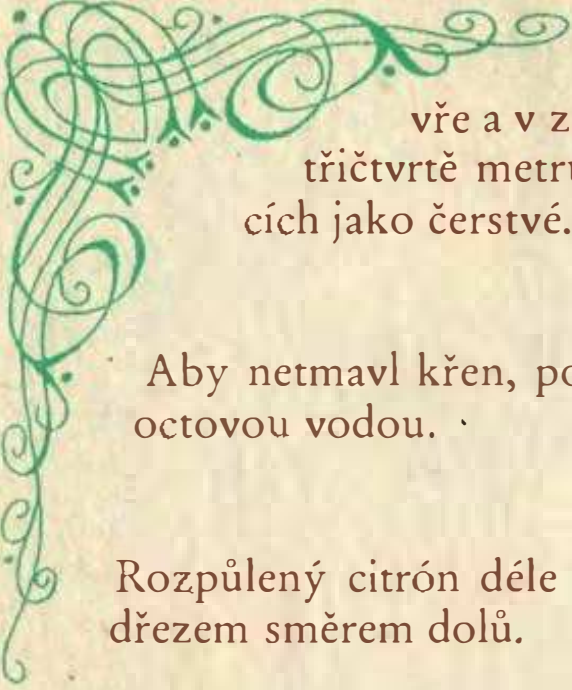
•

Nezralá rajská jablíčka lze nakládat rovněž tak jako okurky. K jablíčkům se přidávají papriky. Takto naložené jsou pikantní přílohou k jídlům. Nutno konzumovat nejdříve po 2 měsících.

•

Čerstvé třešně se stromů se vsy-





pou do láhve, která se dobře uzavře a v zahradě se zakope do hloubky alespoň třičtvrtě metru. Takto opatřené jsou ještě o vánocích jako čerstvé.

•

Aby netmavl křen, pokapeme ho citrónovou šťávou nebo octovou vodou.

•

Rozpůlený citrón déle vydrží, zavěsíme-li jej na háček nad dřezem směrem dolů.

•

Citrón a pomeranč dá více šťávy, když jej před rozkrojením zahřejeme v teplé vodě.

•

Ořechy lískové, ale i vlašské si udržím, když je vložíme do suchého písku a pokropíme trochou slané vody a uložíme v suchu.

•

Ovoce jako čerstvé uchováme na vánoční stůl, když je v létě uložíme do proutěného koše a zavěsíme do studny, asi půl metru nad hladinu. Pozor - pouze tam, kde hladina nekolísá. Lze uchovat i meloun apod.

•

Cibule přestane pálit, když ji přelijeme vřelou vodou.

•

Cibulka na nakládání se dobře loupe, když ji vhodíme do vařící vody a ihned vyndáme.

•

Místo špenátu jsou chutnější mladé kopřivy.

Pepř nám může nahradit pepřík nebo kokůška (pastuší tobolka).

•
Divoký česnek, podobný natí pažitce, najdeme v lese.

•
Hřiby se nevaří, nýbrž dusí, protože jinak ztvrdnou a ztratí minerální látky.

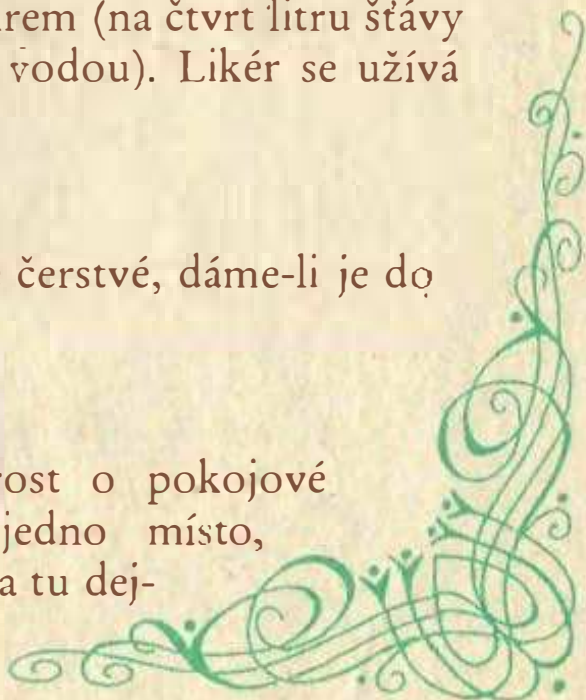
•
Sušené hřiby je dobré před použitím povařit v mléce. Mají výbornou chuť.

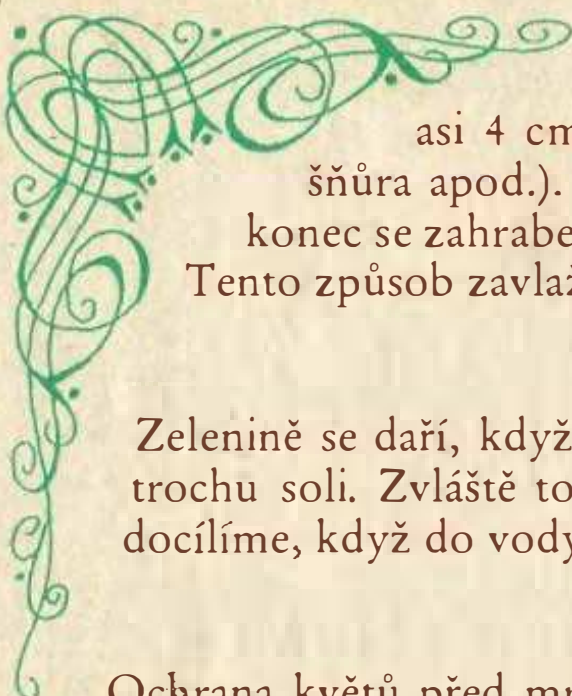
•
K uzení hub je nutné mít malou udírnu, jako mají rybáři. Je to v podstatě plechová krabice. Na dno této krabice se vloží piliny z tvrdého dřeva. Dále je zde rošt na uzení jak ryb, tak dalších věcí včetně hub. Krabice se uzavře víkem. Rozpálením dna se počnou piliny pálit, vyvíjí se množství kouře a tepla. Kouř vniká do uzeneho předmětu (poživatiny).

•
Žaludeční likér si připravíme z jader švestek i jiného peckovitého ovoce. Pecky se roztlučou a jádra se vloží do láhve. Zalijí se čistým lihem se svařenou vodou (1 díl lihu + 1 díl svařené vody). Láhev se obalí proti světlu. Za šest měsíců se tekutina z uzavřené láhve slije a promíchá s rozvařeným cukrem (na čtvrt litru šťávy půl kilogramu rozvařeného cukru s vodou). Likér se užívá po lžičkách.

•
Neporušené vinné hrozny uchováme čerstvé, dáme-li je do bedny s otvory naplněné řezankou.

•
Při cestě na dovolenou máte starost o pokojové květiny? Soustřeďte květiny na jedno místo, naplňte nějakou větší nádobu vodou a tu dejte výš než jsou květiny. Nastří-





hejte ze staré bavlněné látky pásy asi 4 cm široké (použít se dá i knot, těsnicí šňůra apod.). Jeden konec se dá do vody a druhý konec se zahrabe v květináči s rostlinou.

Tento způsob zavlažování lze využít i ve skleníku apod.

•

Zelenině se daří, když do vody, kterou zaléváme, přidáme trochu soli. Zvláště to prospívá zelí. Podobného výsledku docílíme, když do vody přidáme malinko skalice zelené.

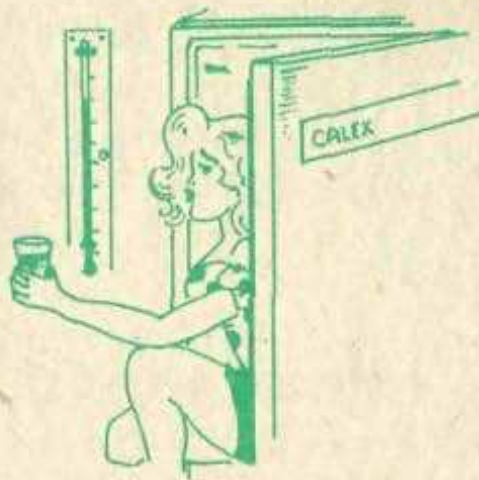
•

Ochrana květů před mrazíky je taková, když nahneme led či sníh kolem stromů. Tím zamezíme ranému pučení.

•

Květiny ve váze udržíme, když přidáme do vody stejným dílem trochu soli a cukru a každý den ráno odřízneme kousek stonku. Vodu neměníme.





Chlazení

Led mimo lednici uchováme v létě tak, že jej zabalíme několikrát do novinového papíru (více vrstev).

•
Aby byly nápoje v létě déle studené, zabalíme je (pokud možno vychlazené) do mokrého hadru a necháme v průvanu.

•
Láhev s nápojem se dá ochladit i tak, že se zabalí do několika vrstev novinového papíru a navlhčí se. Může se ponechat i na slunci, ale musí se častěji polévat vodou.

•
Stejně tak lze láhev s nápojem udržet chladnou, zahrnutou do mokrého písku, který udržujeme stále vlhký.

•
Utěrky provlhčené octem můžeme použít na chvíli jako ledničky v přírodě.

•
Přírodní chladničku si zhotovíme tak, že vyhloubíme jámu 50x50 cm do hloubky 50-70 cm, kterou přikryjeme drny pokropenými vodou.



Praní a čištění

Barevné látky se dobře perou v odvaru z loupaných bramborů. Na jeden litr vody stačí dvě větší brambory. Ke scezené vychladlé tekutině se přidá stejné množství denaturovaného lihu a čistou houbou se látka ve směsi vytírá. Potom se položí na ručník či jiný hadr a vytře se do sucha.

Nemůžeme-li rozeznat, od čeho vznikla skvrna na látce, použijeme směs 26 g čistého terpentýnu, 157 g čistého lihu, 157 g éteru a 15 kapek citrónové tresti.

Skvrny od inkoustu vyčistíme čistým lihem. Zbude ovšem rezavá skvrna, kterou pokapeme horkou citrónovou šťávou. Na lněném a bavlněném prádle se tyto skvrny vyperou lihem a mýdlem.

Čpavek odstraňuje prach, špínu, skvrny od vína a ovoce, kyselin a červeného inkoustu. Ředí se vodou.

Zapocená a zbarvená místa na prádle vyčistíme před praním glycerinem.

Připálené prádlo při žehlení se vyčistí tak, že trochu chlorového vápna se rozpustí ve vodě, potom se procedí přes hadřík a do procezené vody se namočí kousek vaty či hadříku a připálené místo se tímto potře. Spálenina ihned zmizí.

Bělostné prádlo i v zimě - na 30 litrů vody dáme hrst boraxu (kou-
pí se v Sempře). Vhodíme jej do vody jako sodu a necháme rozva-
řit. Pak teprve přimícháme do vody, v níž pereme. Borax je úplně
neškodný. Změkčí vodu a ušetří jak mýdlo, tak prášek na praní.

Skvrny od vína na ubruse odstraníme tak, že pod skvrnu dáme ta-
lír nebo misku s vařící vodou. Pára odstraní skvrnu ihned. Při sta-
rých skvrnách je nutné horkou vodu obnovovat. Voda se přitom
nesmí dotýkat skvrn, ale pouze pára musí působit na skvrnu.
Po odstranění skvrn se ubrus vypere v mýdlové vodě.

Několik kapek terpentýnu do škrobu zabrání přilepování škrobe-
ného prádla na žehličku.

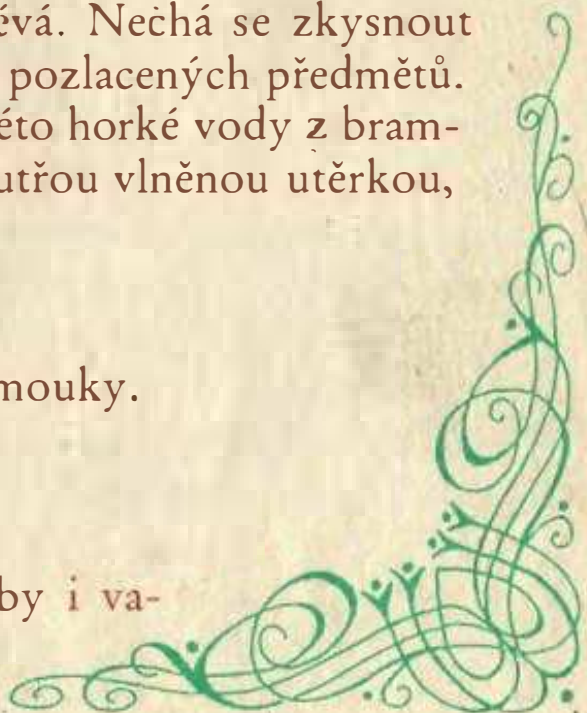
Aby nepustila barva z barvených látek při praní, pereme ve vodě
s přidáním trochu soli a octa.

Zažloutlé prádlo namočíme přes noc do čisté vody, do které při-
dáme šťávu z jednoho citronu nebo plnou lžící lihu, a opět bude
prádlo bílé.

Voda z vařených brambor se nevylévá. Nechá se zkysnout
a může se použít při čištění stříbra a pozlacených předmětů.
Věci, určené k čištění, ponoří se do této horké vody z bram-
borů asi na deset minut a potom se utřou vlněnou utěrkou,
opláchnou čistou vodou a vysuší.

Stříbro nečerná, když je uložíme do mouky.

Nahnílý citron nevyh-
solí, čistí výborně smaltované nádoby i va-
ny. Po vyčištění opláchněte tep-





lými mydlinkami a potom vodou.



Mosaz se dobře vyčistí solí zakapanou citrónem nebo octem.



Lesklé předměty, kliky apod. nebudeme muset stále čistit, když je potřeme roztokem 8 dílů acetonu a jednoho dílu celuloidu (pozor na oheň). Kliky nabudou tímto nátěrem trvalého lesku.



Prosátý popel (zvláště ze dřeva nebo dřevěného uhlí) je výborné cídido na kovy, plech, nikl.



Černý krém z bílých kožených bot se odstraní velmi dobře mlékem (uvítají zejména dívky, chodící do tanečních).



Bílé kožené stěevíce se dobře vyčistí benzínem a magnéziem.



Mokrou obuv rychleji vyleštíme, když do krému přidáme kapku mléka.



Barvy koberců se oživí, překartáčujeme-li je velmi slanou vodou nebo když koberec před zametáním posypeme navlhčenou solí. Stejně tak koberec oživí rovněž kysané zelí, kterým koberec vytráme, vykartáčujeme a po vyschnutí vyluxujeme.



Proutěný nábytek čistíme kartáčem, namočeným ve slané vodě. Nikdy nepoužíváme sody a nesušíme na slunci.



Ohřátý lněný olej oživí nábytek, když do něho přidáme trošku včelího vosku. Důkladně roztíráme hadříkem.

•

K oživení buli (nebo syrový brambor), kterou obraz slabě třeme. Tím zbavíme obraz i špíny.

•

Okna více nezamrzají, když je na vnitřní straně potřeme lihem s trochou glycerinu. Již zamrzlá okna omýváme slanou vodou.

•

Ucpané vodovodní odtokové roury vyčistíme tak, když je občas prolijeme vařící vodou s přidáním trochy sody.

•

Jelení kůži na mytí okem uchováme měkkou tak, že ji vypereme ve slané vodě a necháme volně vyschnout (ne u kamen).

•

Skvrny od pečetního vosku odstraníme lihem. Líh jej úplně rozpustí.

•

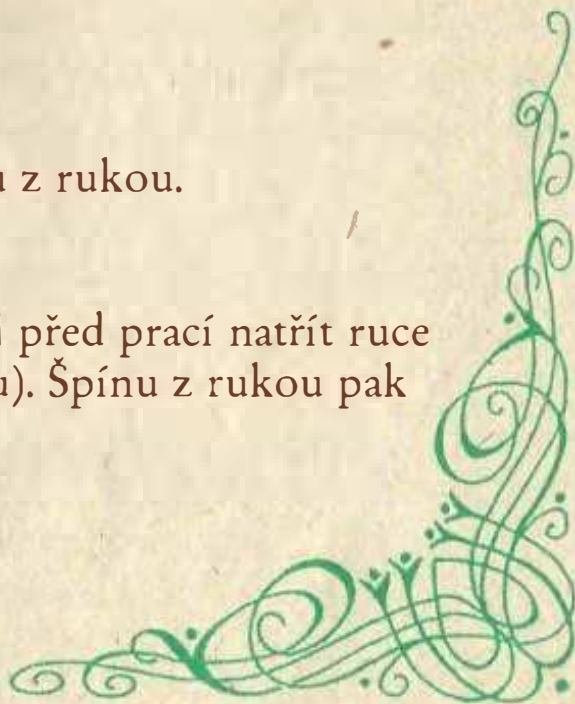
Vidličky a nože nenecháváme ležet ve vodě při mytí. Rychle je opláchneme.

•

Listy bezinky dobře odstraňují špínu z rukou.

•

Čistíme-li kamna od sazí, je nutné si před prací natřít ruce masťou (např. modrou Indulonou). Špínu z rukou pak snadno umyjeme.



Odstranění zápachu



Aby z vás nebyl cítit alkohol, snězte jablko.

●
Rybí zápach u rukou, který zůstává i po důkladném umytí a je cítit, odstraníme, když ruce promneme jemným kuchyňským pískem na nádobí, pak studenou vodou vydatně opláchneme, načež ruce promneme moučkou z hořčičného semínka (lze připravit ze semínek umletých na mlýnku).

●
Zápach od cibule, slanečku na nožích odstraníme potřením trochou navlhčené soli.

●
Po požití cibule či česneku je dobré se zápachu zbavit tím, že se napijeme mléka.

●
Zápach ze zavánějícího masa odstraníme, nakapeme-li na ně trochu citrónové šťávy a potom omyjeme v teplé a následně ve studené vodě.

●
Zápach z potu odstraníme omýváním vlažnou vodou s přidáním trošky octa.



Drobné úrazy a zdravotní problémy



Citrónová šťáva odstraňuje migrénu.

•
Při bolestech hlavy je dobré nakrájet na plátky citrón, položit na bolavá místa a ovázat šátkem.

•
Červené rozpraskané ruce hojí citrónová šťáva s glycerinem.

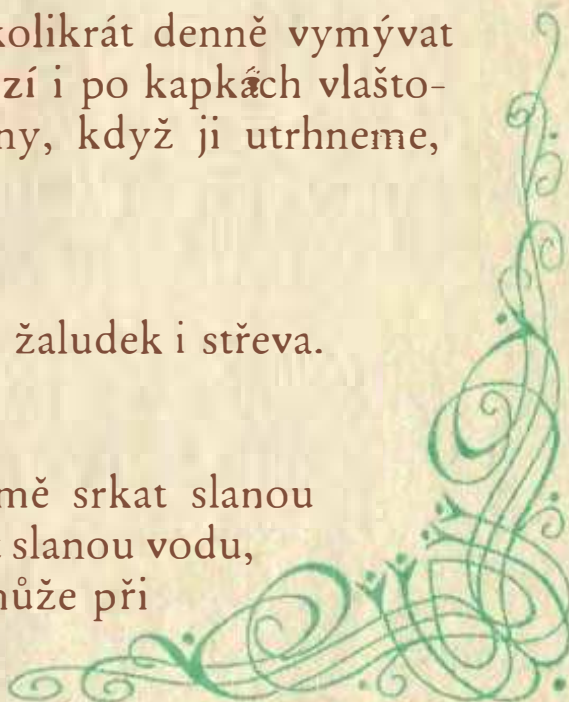
•
Močové kaménky se po čase rozpustí, když jíme syrovou cibuli.

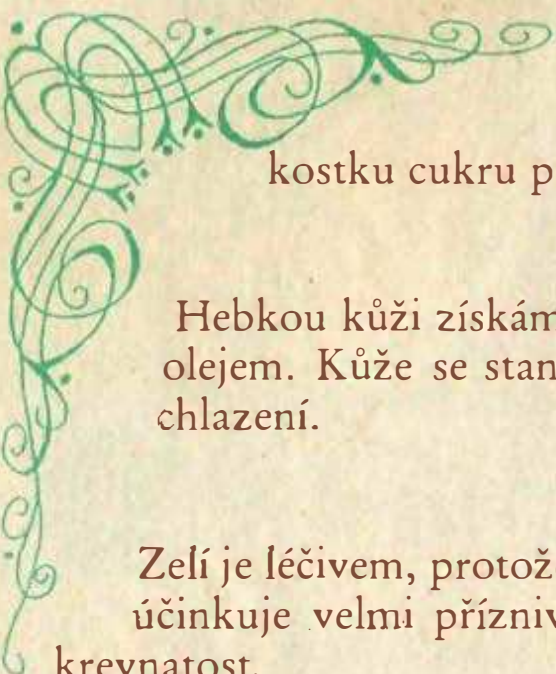
•
Cibulová šťáva s medem je domácím lékem proti kašli. Koláčky cibule pomáhají při omrzlinách.

•
Bradavice zmizí, když je budete několikrát denně vymývat odvarem z čerstvé dubové kůry. Zmizí i po kapkách vlašovičnicku, které získáme z této rostliny, když ji utrhneme, právě vždy v místě oddělení.

•
Silná kmínová polévka dá do pořádku žaludek i střeva.

•
Sůl jako léčivý prostředek - při rýmě srkat slanou vodu nosem, při zápalu v krku kloktat slanou vodu, koupel nohou v silně slané vodě pomůže při únavě chodidel.





Škytavky se zbavíme, když sníme kostku cukru pokapanou koňakem.

•

Hebkou kůži získáme, když ji budeme občas potírat čistým olejem. Kůže se stane nejen hebkou, ale pomáhá proti nachlazení.

•

Zelí je léčivem, protože odvádí chorobné šťávy a plyny z těla, účinkuje velmi příznivě na ochablost žaludku, rozmnožuje krevnatost.

•

Trpíte močovými kaménky a pískem? Uvařte si odvar zralých šípků, které napřed zbavte stopek a chloupků. Půl lžice rozetřených plodů na dva šálky vody.

•

Odvar heřmánku se používá do koupele malých dětí.

•

Uhry z pleti se odstraní, když se na lačný žaludek pije šálek čaje z ořechového listí.

•

Čerstvé lístky šalvěje nám nahradí zubní pastu.

•

Na kuří oko přilepit před spaním kolečko citrónu. Oko změkne a můžeme je snadno vyloupnout.

•

Při drobné popálenině postižené místo oplachujeme studenou vodou tak dlouho, až bolest ustane.

•

Proti následkům bodnutí včely se rána potře mýdlem. Žihadlo vyjmout.

Při vosím bodnutí ránu okamžitě potřít octem nebo citrónem.

Dobrym prostredkem proti štípnutí hmyzem je rovněž cibulová šťáva.

Proti bolesti při štípnutí komárem se užívá kapky lihu salmiakového, který se na ráně roztírá a bolest zmizí.

Komáři a jiný hmyz nás nebude tolik napadat, když sníme malý kousek droždí.

Proti zácpě je dobré na lačný žaludek každé ráno vypít trochu vlažné slané vody.

Jalovcová šťáva se používá pro čištění krve, zvláště na jaře.

Med je výborný uspávací prostředek. Stačí 2-3 lžice medu před spánkem.

Pravý včelí med usnadňuje zažívání a vyměšování látek z těla, uvolňuje dýchání. Je lehce stravitelný, neobsahuje nezáživné látky, přechází ihned do krve, čistí ji, obnovuje, uklidňuje nervy, mírní bolesti hlavy, čistí plíce od hlenů a spánek je spokojenější. Uschováváme ho v dobře uzavřené nádobě v chladnější místnosti (suché a tmavé).

Revmatismus - rozetře se česnek se šafránem. Vše se rozmíchá v medu. Z plátna se udělá velká, silná náplast, a obalí se bolavý úd touto mastí na náplasti. Je dobré udělat to večer před ulehnutím. Někdy nutno opakovat. Zkušenost je taková, že po přiložení náplasti bolest ustává.

Při bolení zubů se doporučuje
žvýkat kořen puškvorce a také se doporučuje
mytí studenou vodou za ušima.





Nezhojitelná nemoci

duševní a tělesní choroby
léčiti. Městský lékař Dr.
Lehovec, lékařský ústav
v Praze, Ústí, 1923.

Pozor! Pozor!

Kdo chce udělat bytí,
musí k Lehovcovi
na pravé nůžky
(gerundel) jíti.
Kačky, žilky, úhoře
pravé vltavské,
vyčezlé popoviczké
i blizeňské plii.
Stinná zohrada.

V ústí své
Rudolf Lehovec,
restaur. v Počaiti.

**Bezplatné vyšetření
odlišťvi.**

Všech nemocným v pomoci
bludajícím božím co nejrychleji
odporou k vyšetření prostře-
dek, který již v nesčetných
případech co nejrychleji se osvěd-
čil; každým dnem docházející
poučkové listy dokazují ná-
vrst domáckého blaha.

Léčení diti se může a vě-
domím nemocného arod bez
úško. Komu na tom záleží,
raději a pínou důvěrou avoj
adresu zaslati panu
F. Vollmann-ovi,
droguista v Godeau v Prusku.



Technické rady

Chcete do skla vyvrtat díрку? Tak na místo, kde chcete vrtat, kápněte trochu terpentýnu, pak vezměte obyčejnou ruční vrtačku a s chutí do vrtání.



Tabulku skla lze přestříhnout nůžkami. Nutno však ponořit ruce se sklem a nůžkami (krejčovské nebo větší nůžky) nejméně 20 cm pod vodu. Lze i tvarovat.



Štětiny kartáče změkly, a proto ponoříme štětiny na nějakou dobu do nádoby obsahující polovinu mléka a polovinu vody.



Okopané špičky hnědých bot, zvláště u dětí, potřeme jodovou tinkturou.



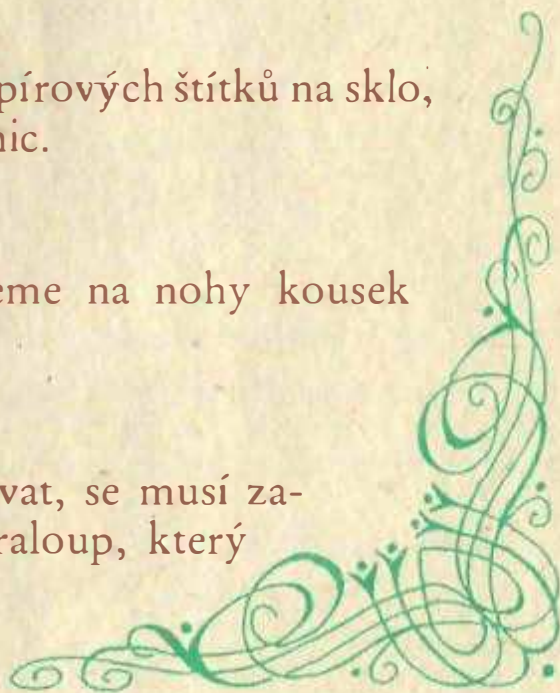
Bílek z vejce je výborným lepidlem papírových štítků na sklo, např. při označování zavařených sklenic.

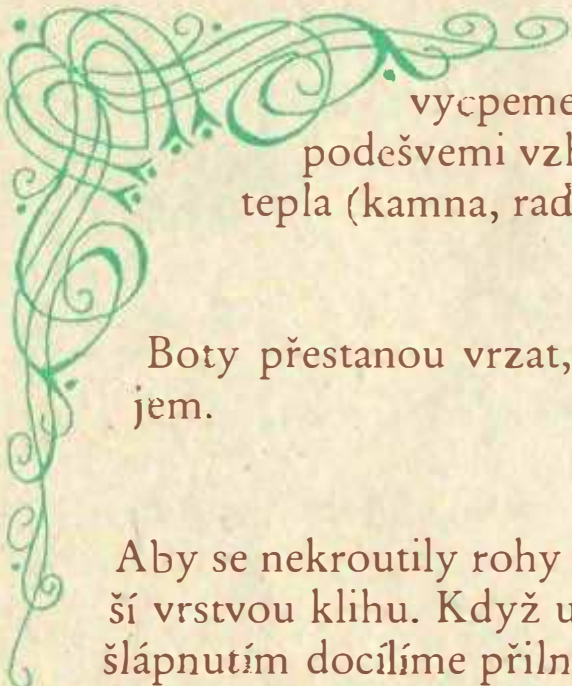


Aby nám žebřík neklouzal, přitlučeme na nohy kousek gumy.



Olejová barva, kterou miníme uschovat, se musí zalít trochou vody, jinak se utvoří škraloup, který barvu znehodnotí.





Mokrou obuv rychleji vysušíme, vycpeme-li ji horkým hadrem a položíme podešvemi vzhůru. Škodlivé je sušit boty u většího tepla (kamna, radiátor).

•

Boty přestanou vrzat, když podešve natřeme lněným olejem.

•

Aby se nekroutily rohy u koberců, potřeme je zespoda silnější vrstvou klišu. Když uschne, roh opět obrátíme dolů a při šlápnutím docílíme přilnutí k podlaze.

•

Ve vlhkém bytě jsou i vlhké skříně a k zamezení této vlhkosti je dobré mít ve skříně pár kostek kafru.

•

Vlhkou místnost vysušíte, když do kouta postavíte nádobu s asi jedním kilogramem chlorovaného vápna, které vlhkost vsaje.

•

Do 1 litru se vejde 21 700 pšeničných, 28 000 žitných, 18 000 ječmenových, 12 500 ovesných zrn a 5 400 zrn hrachu.

•

V jednom kilogramu následujících plodin bývá obsaženo zrn: 20 000 čočky, 2000 fazolí, 3500 hrachu, 22 000 ječmene, 2 000 máku, 27 000 ovsa, 24 000 pšenice, 175 000 řepky, 32 000 žita.

•

Dobré lepidlo se udělá tak, že na želatinu se nalije tolik octa, až se utvoří hustá kaše, kterou hodně zahřejeme (Syndetikon).

•

Brýle se nepotí, když se sklo natře mýdlovým práškem pomocí kůžce či hedvábného papíru. Po pěti minutách brýle otřeme.

Spojit kov se dřevem lze tak, že 5 dkg tekutého klihu dáme do 130 g vody a 8 g lučavky. Vypařená voda se musí doplnit. Vaří se několik hodin.

Neprůhlednost skla docílíme, potřeme-li je solí rozpuštěnou v pivě. Vlažnou vodou lze opět lehce odstranit.

Čištění zanedbané podlahy - podlaha se nejprve potře hustým roztokem chlorového vápna ve vodě. Po 24 hodinách se natře rozředěnou kyselinou solnou (půl na půl s vodou) a potom obyčejně umyje. Vyčistí se podlaha, ale i dezinfikuje a zničí škodlivý hmyz. Pozor však při práci s kyselinou solnou - ŽÍRAVINA!

Když miníme lepkavé tekutiny zazátkovat, musíme nejdříve zátku otřít mastnotou, jinak se nám přilepí.

Plyn se ušetří, když po každém vaření uzavřeme hlavní přívod, protože tím se sníží tlak na plynoměru.

Šroub do dřeva leze lehčeji, když jej napřed natřeme mírně tukem nebo mýdlem. Stejně tak hřebík před zatlučením stačí naslinit.

Na chalupě pláty u plotny čistíme rozředěnou tuší s octem, pláty natíráme kartáčem. Ušchlé pláty se vyleští čistým hadrem.

Větrání peřin a péřových dek na slunci je škodlivé. Slunečním zářením se vylučuje v peří obsažená tukovina, která potom nepříjemně zapáchá ztuchlinou a plesnivinou. Lepší je větrat peřiny na chladném místě a ve větru.



Hmyz a drobní škůdci

Trápí vás mouchy? Když budete pěstovat na okně rajská jablíčka, mouchy se neobjeví. Průvan také mouchy nemají rády.

•

Ve stavení, kde je hodně much, vyplatí se do talíře s mlékem dát muchomůrku červenou a mouchy chčípají ve velkém množství. Nutno ovšem dát pozor na domácí zvířata.

•

Na mšice je nejosvědčenější prostředek 1 díl mýdla glycerinového a 25 dílů vody. Může se také přidat Taras Bulba - tabák.

•

Krasy vyhubíme tak, že na misku pod květináče dáme mouku. Krasy ji sežerou a rovněž i následující den. Třetí den však do mouky dobře zamícháme sádro. O kousek dál dáme misku s vodou. Toto působí i na myš domácí.

•

Červotoče zničíme, když občas nábytek či dřevo natíráme octovou trestí (do všech dírek).

•

Zárodky molů zničíme, když občas nábytek a vlněné věci otřeme technickým benzinem.

•

Šváby lze vyhubit směsí 5 dílů cukru a 1 dílu svinibrodské zeleně. Tato směs se nasype do všech koutů, posypou se jí lišty a podlahy,

kde se švábi zdržují. (Pozor při manipulaci. Jídlu a vdechování škodí!)

Kožešiny ochráníme před moly tím, že je zabalíme do novinového papíru.

Vodní sklo není pouze na nakládání vajec. Je dobré také proti štípnutí komárů.



Patentované
lapače
na šváby odporučil
Cemák a Skřivan,
Příkopý v „novém Bazaru.“
Největší pražský
okružní nádobí a
strojí. Za jistý náhrad se vrátí
1. 4. 1922 b. 21.



Mucholapka
ze skla, nejjedlejší prostředek
k rychlému zbavení se much
a mšticovité. Jedna mucholap-
ka stojí 60 kr. a jest „vzro-
stou ochranná“ 250
dome a galvatanem obložen
„U města Paříže“
v Praze, Celetná ul. č. 15.





RECEPTY

KROUPOVÁ POLÉVKA - Čtvrt litru přebraných opraných krup se uvaří ve vodě s máslem, přilije hovězí polévkou, procedí na smaženou housku. Někde nechávají uvařené kroupy v polévce.

PRAŽENÁ POLÉVKA - Upražená mouka (jíška) se rozmíchá v litru osolené vařící vody, povaří se deset minut s kmínem a pepřem a nalije se na smaženou housku na talíře nebo na mísu.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA JÁTROVÁ - pro 5 osob - 3 dkg másla, 8 dkg zeleniny, 2 dkg cibule, 5 dkg jater, 25 dkg bramborů, 4 dkg másla, 4 dkg mouky, 1/2 dkg suchých nebo 10 dkg čerstvých hub, sůl, pepř, zel. petržel, 1/8 l mléka, 1 žloutek, 1,5 l vody. Na kastrol dáme 3 dkg másla, zeleninu, cibuli. Na plátky nakrájená játra podusíme a pak na strojku umeleme s uvařenými oloupanými brambory. Vše dáme do vody, zahustíme jíškou a necháme dobře povařit. Suché houby uvaříme v mléce, na másle udusíme (čerstvé dusíme jen na másle) a v polévce povaříme. Před podáním přidáme 1/8 l mléka, ve kterém jsme rozmíchali žloutek, sůl, pepř, zelenou petržel.

CELEROVÁ POLÉVKA - pro 5 osob - 3 dkg másla, 10 dkg celeru, 10 dkg brambor, sůl, 3 dkg másla, 4 dkg mouky, 2 dkg cibule, pepř, zelená petržel, 1/8 l mléka, 1 žloutek, 1,5 l vody. Opraný celer očistíme, nakrájíme na kostičky, podusíme na másle, zalijeme vodou, uvaříme do měkka a pak prolisujeme nebo umele-

me na masovém strojku s uvařenými brambory. Vodu z celeru a bramborů upotřebíme na polévku, zahustíme žlutou jíškou s cibulkou, vložíme prolisované brambory a celer a dobře povaříme. Před podáním přidáme v mléce umíchaný žloutek, zelenou petržel, podáváme k ní smažený hrášek, osmaženou housku nebo moučný svítek.

●
POLÉVKA LETNICE - pro 5 osob - 40 dkg brambor, 10 dkg hub, 1 dkg másla, 5 dkg krupice, 1 vejce, 1 dkg tuku, 7 dkg zeleniny, sůl, pepř, kmín, zel. petržel, 1,5 l vody.

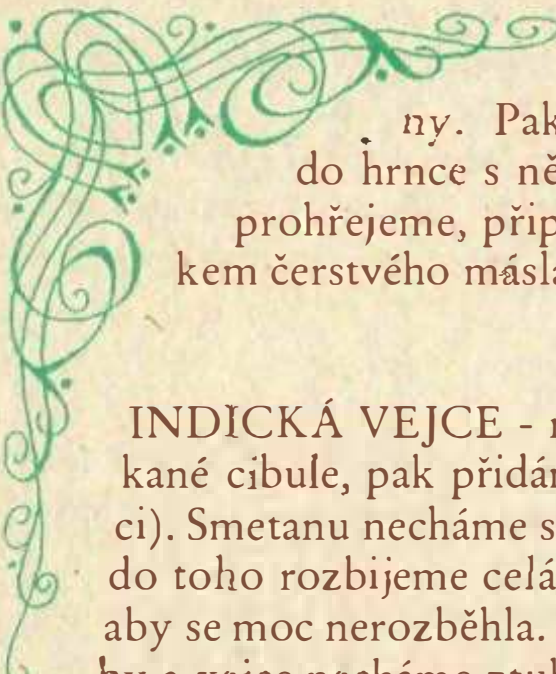
Čistě oloupané brambory nakrájíme na kostičky, dáme do vody, přidáme k nim sůl, kmín, pepř a uvedeme do varu. Do vařící polévky krájíme očištěné hříbky nebo jiné houby, za stálého míchání přidáme krupici, na nudličky nakrájenou osmaženou a povařenou zeleninu, 1 syrové vejce, které dobře rozmícháme ve 2 lžících studené vody. Polévku dobře povaříme, přidáme zelenou petržel a pro zlepšení polévky přidáme polévkové koření a šťávu z pečeně.

Poznámka: dáváme-li houby do vařící vody, nezčernají.

●
SLOVENSKÁ BRAMBOROVÁ POLÉVKA (SE SMETANOU) - pro 5 osob - 4 dkg cibule, 3 dkg másla, 2 špetky sladké papriky, 4 větší brambory, sůl, 1/8 l kyselá smetana, 1 polévková lžíce mouky.

Nejprve oloupáme a jemně posekáme cibulku, kterou na másle zpěníme, pak přidáme na špičku nože sladké papriky a asi 4 syrové, na kostičky nakrájené brambory. Osolíme je a dusíme na omastku bez podlévání asi 10 minut, potom teprve přilijeme potřebné množství horké vody; za chvíli jsou brambory do měkka uvařeny. Nakonec polévku zakloktáme 1/8 kyselá smetana s lžící mouky. Tato výborná polévka je hotova asi za 20 minut.

●
FRANCOUZSKÉ LUSKY - zelené fazolové lusky zbavíme vláken a dáme uvařit do slané vody v celosti. Vaříme je odkryté, aby



zůstaly zelené, nejdéle čtvrt hodiny. Pak je scedíme a okapané dáme zpět do hrnce s několika lžicemi husté kyselé smetany; prohřejeme, připepříme a pak dáme na mísu s kouskem čerstvého másla.

●

INDICKÁ VEJCE - nejprve zpěníme na másle hodně usekané cibule, pak přidáme kyselou smetanu (na 1 vejce 1 lžičci). Smetanu necháme s cibulí asi na polovinu odpařit, potom do toho rozbijeme celá vejce jako volská oka a dáme pozor, aby se moc nerozběhla. Pánev zakryjeme nebo dáme do trouby a vejce necháme ztuhnout. Potom je podáváme posypaná ještě rozsekanou zelenou petrželí nebo pažitkou.

●

RYBA PO RUSKU - jakoukoliv rybu uvaříme opatrně ve slané vodě do měkka. Pak ji rozdělíme na větší kusy, vykostíme a dáme na ohnivzdornou mísu. Zvlášť uděláme bledou jíšku, zalijeme ji mlékem a povaříme na hustou omáčku (bešamel). Do horké přidáme strouhaný sýr a tímto bešamelem rybu polijeme. Nahoře posypeme ještě strouhaným sýrem a pak dáme do trouby zapéci. Můžeme dávat také na menší pánvičky a podávat jednotlivé porce.

●

BRAMBOROVÉ KOTLETY SE ŠUNKOU - 1/2 kg vařených prolisovaných teplých brambor dáme na vál, přidáme sůl, 10 dkg mouky, na špičku nože prášku do pečiva a 1 vejce a vypracujeme těsto; 15 dkg šunky nebo uzeného masa usekáme, vmícháme do těsta a děláme kotlety. Obalíme jako řízek a smažíme do růžova. Zdobíme citrónem, zelenou petrželí a podáváme s hlávkovým salátem nebo zeleninou.

●

ITALSKÉ BRAMBORY - zbylé vařené hovězí maso nebo zbytky pečeně rozsekáme, oloupáme rajská jablíčka a nakrájíme na plátky, stejně jako brambory. Ohnivzdornou mísu vymažeme máslem, dáme maso, vrstvu rajčat a navrch brambory. Každou vrstvu posypeme strouhanou houskou, osolíme, posypeme cibul-

kou a několika kousky másla. Zalijeme vejcem rozkvedlaným v mléce a upečeme.

●

BRAMBORY S VEJCI - nemoučné brambory uvaříme do poloměkka, oloupáme a za horka nakrájíme na čtvrtky. V kastrole rozehřejeme máslo (na 1 kg brambor 15 dkg másla), vsypeme brambory a dobře promícháme. Necháme na ohni tak dlouho, až se máslem nasákly a změkly. Do takto připravených brambor rozbijeme 8 vajec, osolíme a mícháme tak dlouho, až vejce přiměřeně ztuhnou. Upravíme na mísu, posypeme sekanou pažitkou nebo zelenou petrželkou a podáváme se salátem nebo červenou řepou.

●

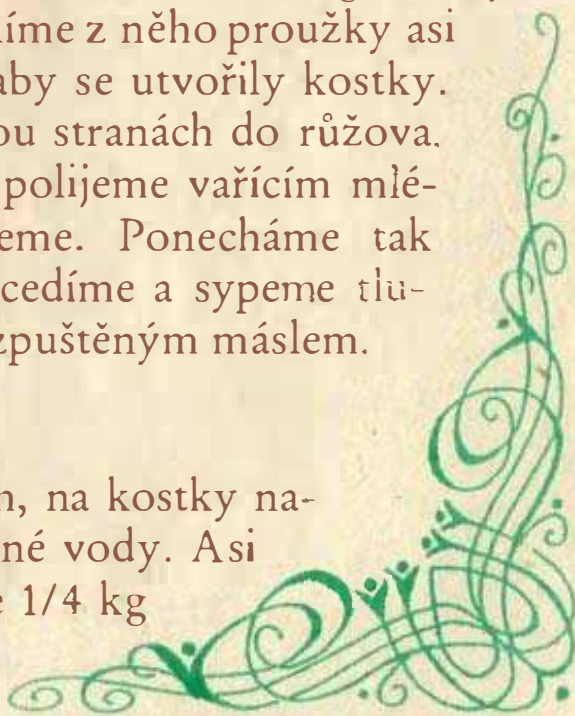
KLOUZÁKY - 1 kg oloupaných syrových brambor jemně ustrouháme, vodu z nich zčásti slijeme, přidáme sůl, 1 vejce, 10 dkg hrubé mouky, 6 dkg strouhanky a hodně promícháme. Ostrou lžící namočenou ve vařící vodě vykrajujeme kousky, které vkládáme do vařící osolené vody. Vaříme podle velikosti 8-10 minut. Knedlíky opatrně ve vodě vařečkou nadzvedneme. Mastíme sádlem a cibulkou, podáváme se zelím k uzenému masu nebo samostatně.

●

PECIVÁLKY - 1 kg vařených mletých brambor, 30 dkg mouky, sůl a 1 vejce zpracujeme v těsto. Vyválíme z něho proužky asi 1,5 cm široké, které nařízneme tak, aby se utvořily kostky. Pečeme na nemastném plechu po obou stranách do růžova. Upečené dořízneme, dáme na mísu, polijeme vařícím mlékem, přiklopíme poklicí a protřeseme. Ponecháme tak 2-3 minuty. Pak přebytečné mléko scedíme a sypeme tlučným mákem a cukrem. Mastíme rozpuštěným máslem.

●

PŘESBIDLO - asi 1/2 kg oloupaných, na kostky nakrájených brambor dáme vařit do slané vody. Asi hodinu předtím zaděláme na noky ze 1/4 kg hrubé mouky, 1 žloutku a po-





trebného množství mléka a soli.

Z uvařených brambor slijeme vodu, do které zavaříme malé nočky. Uvařené smícháme s brambory, omastíme sádlem a na talíři ještě přizdobíme do červena osmaženou cibulkou.

●

PISKORKY - 1/5 kg uvařených brambor prolisujeme a necháme vychladnout. V misce utřeme 3 dkg másla, přidáme brambory, sůl, 1 vejce, 1 žloutek, 15 dkg mouky a dobře těsto vypracujeme. Z vypracovaného těsta rozválíme placku, posypeme moukou, přeložíme a vykrájíme kroužky jako na koblihy. V tuku se pak tyto smaží. Podávají se cukrované.

●

BRAMBORY S HOUBAMI - na vymazaný a vysypaný pekáč dáme vrstvu vařených, na plátky nakrájených brambor, na ně vrstvu na másle a na kmíně dušených hub, osolených a moukou zaprášených. Vrstvy střídáme, nakonec vše zalijeme vejcem rozmíchaným v mléce, zasypeme žemlí, vločkami másla a pečeme.

●

PAPRIKA PLNĚNÁ HOUBAMI - zelené papriky nahoře seřízneme, dobře vyčistíme od jader a jedinou spaříme horkou vodou. Na nádivku odusíme pokrájené houby na cibulce, přidáme k nim dušenou rýži nebo krupky a spojíme vajíčkem. Naplněné papriky dusíme do měkka v rajské omáčce.

●

RÝŽOVÉ KOTLETY S HOUBAMI - čerstvé houby udusíme, sušené povaříme, pak je drobně rozsekáme, přidáme dušenou rýži nebo krupky, osolíme, opepříme, dobře promícháme a tvoříme karbanátky, které obalujeme v mouce a smažíme. Podáváme je s rajskou nebo cibulovou sládkokyselou omáčkou.

●

HOUBY NA OLEJI - hlavičky hříbků nebo pečárek rozkrájíme a vložíme na sekanou cibuli a stroužek česneku, zpěněné na oleji. Přidáme bobkový list, sůl a pepř a dusíme, až šťáva vysmahne. Pak

zaližeme houby trochou rajské omáčky, přidáme zelenou petržel a zakapeme citrónem. Česnek a bobkový list vybereme, houby urovnáme na mísu a obložíme smaženými topinkami.



HOUBY NA PLOTNĚ NEBO NA ROŽNI - k této úpravě se hodí nejlépe ryzce nebo holubinky. Opláchnuté houby nasolíme po obou stranách, posypeme uvnitř kmínem a dáme na kraj plotny péci, až pustí šťávu a zhnědnou. Mohou se péci také na pánvi v oleji; přičemž se obracejí. Na výletech se mohou takto péce nabodnuté na větvičku nad žhavými uhlíky.

