



Zlatá kniha hospodyňky „Vitello“

1.díl

Centra akc.spol.Děčín n.L.

Vážená hospodyňko!

„Zlatá kniha hospodyňky“ obsahuje veliké množství vyzkoušených praktických rad, které našim hospodyňkám ušetří mnohá dosud nezbytná vydání.

Tato „zlatá kniha“ rad a rozmanitých návodů pro domácnost zbaví naše hospodyňky mnohých starostí a dopomůže jim k úsporám, na něž dříve ani nepomyslíly.

Nynější hospodářské poměry vyžadují co největší šetrnosti. Pokroková a rozšafná hospodyňka nově doby, která používá ve své domácnosti „Vitella“, čistého přírodního tuku, jehož cena i vlastnosti vysokých hodnot si ji plně získaly, uvítá i tuto „zlatou knihu“ s povděkem, neboť jak „Vitello“, tak i tato kniha přispěje silně a ve značné míře k úspěšnosti a spokojenosti v domácnosti.

Vzorně vedené domácnosti přeje
mnoho zdaru

„Centra“ akc. spol.

Předmluva.

Vedení domácnosti! Práce, která dochází tak zřídka spravedlivého uznání a bývá mnohdy nedoceněna, jako by byla úplně bezvýznamnou. A přeci denně vyžadují starosti o kuchyni, sklep a byt s ostatním příslušenstvím svědomitě péče, která hraje důležitou roli ve vedení každé spořádané domácnosti.

Rodina je základem lidské společnosti a práce hospodyňky, na niž jediné závisí blaho rodiny, je stejně důležitou a významnou, jako práce kteréhokoliv veřejně činného muže pro veřejné blaho.

Na svědomitě práci ženy v domácnosti závisí zpravidla i mužovy úspěchy jeho veřejně činnosti, neboť spokojená a dobře vedená domácnost je muži zdrojem, z něhož plyne mu zvýšení jeho pracovní energie a spořádaný, šťastný rodinný život je tou pravou základnou sociálního, hospodářského a zdravého života lidské společnosti.

Jako ve všech odvětvích pracovní činnosti se vyžaduje dobře organisace, racionálního hospodářství a úspory časové oproti dobám dávno minulým, musí i hospodyňka dnešní doby z důvodů hospodárných šetřit časem, byť by ho i měla využítkovati jen k svému odpočinku a osvěžení.

Tato kniha budiž jí tedy užitečnou příručkou ve všech jejích hospodyňských snahách.

○ kuchyni.



S Vitellem!

SLOVO ÚVODEM.

Lidová rčení obsahují mnoho zrněk moudrosti a jsou výrazem dávno nabytých zkušeností. Tak i staré přísloví, že „láska k srdci vede žaludkem“, osvědčuje se býti pravdivým. Je proto domácí krb-kuchyně významným zdrojem, kolem něhož se soustřeďuje rodinný život.

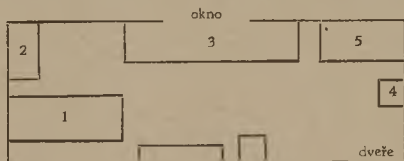
Vzorná kuchyně je pýchou pořádné kuchařky a dobrý dojem, který vzorná kuchyně dovede vyvolati, zaručuje již předem vysoké hodnoty kuchařských výrobků. Zařízení nemusí býti přepychové, s nadbytečným nádobím, neboť s praktickou a úspornou výbavou kuchyňskou může dobrá kuchařka uspokojiti i ty nejnáročnější labužníky. Ne velikost a bohaté zařízení, ale praktický a hospodářský duch v kuchyni vládnoucí jest pro ni směrodatný.

Účel kuchyně: Kuchyně slouží k připravování denní stravy a proto je nejdůležitější podmínkou v každé kuchyni, udržovati naprostou čistotu bez jakýchkoli zbytečných vydání.

Podlaha v kuchyni: Vhodnou kuchyňskou podlahou v kuchyni je litý kámen, dlaždičky, ale nejlepší je linoleum. Podlaha z těchto hmot se dá nejlépe čistiti.

Stěny: Stěny kuchyně je nejlépe opatřiti do poloviny jejich výše olejovým nátěrem (fermež) a ostatní plochu až po strop vybíliti nebo opatřiti jednoduchým nátěrem světlého okru.

Zařízení: Kuchyně budiž zařízena tak, aby bylo docíleno úspory času i místa ve všech směrech. V bezprostřední blízkosti kamen (sporáku) 1.) budiž umístěna skříň s kuchyňským nádobím 2.), dále kuchyňský stůl 3.), vodovod 4.), stůl na umývání nádobí 5).



Uspořádání kuchyně je ovšem nejúčelnějším, jsou-li kamna postavena uprostřed kuchyně a je k nim se všech stran přístup.

Vzhled kuchyně: Vzhled kuchyně budiž jednoduchý a nepřívětivější, neboť považme, že hospodyňka prožije v kuchyni téměř čtvrtinu svého života.

ZACHÁZENÍ S KAMNY.

Kuchyňská kamna (sporák): Necht jsou kuchyňská kamna z materiálu jakéhokoli, sestávají vždy z těchto částí:

Z ohniště odděleného od popelníku roštem, z plotny, z trouby na pečení a kamnovce.

Kamna musí mít tu vlastnost, aby při nejmenší spotřebě paliva se plotna co nejdříve rozžhavlala. Aby toho bylo docíleno, musí být plotna umístěna nízko nad ohništěm. Rošt a plotna nesmí být od sebe více vzdáleny než 20 cm. Také musí být zabráněno té okolnosti, aby přístupem velkého množství vzduchu, proudícího z popelníku, neunikal plamen do komína. Taková vada u kamen se vyskytuje nejčastěji. Uspořádání dobrého tahu kamen budiž provedeno tak, aby oheň řádně rozpálil plotnu a jeho plamen postál i k ohřívání vody v kamnovci a dobrému pečení v troubě.

Rozdělení ohně: Rošt a popelník musí být pořádně vyčištěn, kamnovec naplněn vodou a je třeba pečovat o to, aby vzduch měl k ohni náležitý přístup. Na rošt položíme kousek sežmoleného novínového papíru, jež pokryjeme drobně nařezanými štěpinami a na tyto položíme větší kousky dříví, načež podpálíme papír. Jakmile dříví počne hořeti, přikládáme zvolna uhlí.

Topení: Při přikládání klademe palivo na místa největšího žáru. Další palivo přikládáme tak, aby unikající plyny byly dokonale spalovány. Obzvláště je třeba dbátí toho, aby palivem byl vždy přikryt celý rošt a aby bylo zabráněno zbytečnému přístupu vzduchu ze spodu; přikládání se musí dít rychle. Briketami topíme tak, že je pokládáme na sebe křížem. Je-li třeba udržeti oheň v kamnech přes noc, uzavřeme přístup vzduchu na nejmenší míru a na roštu ponecháme popel a škváru. Dvě brikety, obalené dvojnásobně novinovým papírem, vydrží hořeti do rána také. Ráno odstraníme popel a škváru, umožníme vzduchu pořádný přístup a přiložíme. Varujeme se při zatápění používatí petroleje, lihu nebo benzínu. Každodenně přihodivši se neštěstí mstí se takovéto lehkomyšlnosti.

Čištění kamen: Hlavní podmínkou pro účinný a vydatný oheň jsou čistá kamna. Saze a popel jsou velmi špatnými vodiči tepla. Proto musí kamna být důkladně čistěna, nejméně jednou za

čtvrt roku, při čemž zbavíme kouřové roury a kamnovec důkladně sazí.

Zužitkování paliva: Správné využitkování paliva poznáme podle jasného plamene a kouřová roura zůstává při svém ústí do komína přiměřeně oteplena. Tvoří-li se mnoho sazí a plamen je temný, je to znamením špatného přístupu vzduchu. Je-li kouřová roura rozpálena, je to znamením, že spalování se děje rychle a oheň uniká nevyužitkován do komína. V tom případě je nutno kouřovou rouru opatřit šoupátkem k regulování vzduchu.

Kontrola tahu v kamnech: Kontrolu tahu provádíme ve dvířkách popelníku hořící svíčkou.

Dobrý tah: plamen svíčky má vodorovný směr do kamen,

silný tah: svíčka zhasne,

špatný tah: svíčka plápolá.

Dříví a rašelina: Dříví nebo rašelina vyžadují širokého místa spalovacího a rošt musí být pokryt plechem nebo šamotkami.

Topení plynem: Při topení plynem musíme dbáti toho, aby plamen měl modravě fialovou barvu a uprostřed ostře ohraničené modrozelené jádro. Svítí-li plamen, klesá-li, nebo dna hrnců se pokrývají sazemi, děje se spalování plynu nesprávně. Častěji je toho příčinou špatný přístup vzduchu. Zmítá-li sebou plamen, svědčí to o nadbytku vzduchu. Také znečištěné hořáky způsobují nesprávné hoření plynu.

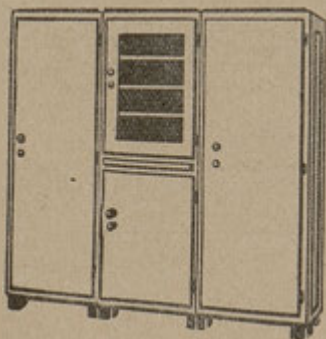
Výhřevnost paliva:

palivo	kalorie	100 l vody se zahřeje 1 kg
měkké dřevo 40% vlhkosti	2300	23°
měkké dřevo suché	3700	37°
tvrdé dřevo 40% vlhkosti	2500	25°
tvrdé dřevo suché	3700	37°
rašelina 40% vlhkosti	2000	20°
rašelina suchá	4000	40°
hnědé brikety	4800	48°
hnědé uhlí	5000	50°
koks	6800	68°
dřevěné uhlí	7700	77°
antracit	7900	79°

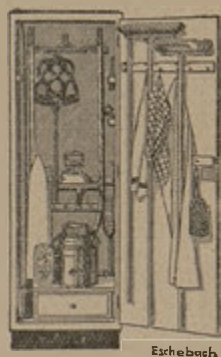
Skříň na kuchyňské nádobí: Skříň má obsahovati všechno nádobí v kuchyni potřebné. Musí mít tedy několik oddílů. Je výhodné, je-li skříň opatřena zasunovacími poličkami, jež při vytaho-



Kuchyňská skříň, sestávající ze čtyř dílů, jež lze rozebrati.
Zásobníky zhotoveny jsou ze skla.



Kuchyňská skříň zavřená.



Skříň s náradím k čištění
příbytku.

vání nevypadnou, ale bezpodmínečně musí se dáti neprodyšně uzavřítí, aby do ní nevnikal prach. Má mítí vytažovací desky pracovní, opatřené linoleem, vzadu upevněné aby nevypadávaly. V novější době prodávají se v obchodech s nábytkem již úplně

zařízené skříně, které jsou velmi prakticky a účelně uspořádány. Každému kusu nádobí je ve skříní vykázano určité místo, takže je kuchařce ihned po ruce.

Nádobí: Kromě železného (litinového), měděného a emailovaného nádobí užívá se nyní zhusta nádobí hliníkového. Hliníkové nádobí je úhledné a hygienicky zcela nezávadné. V nádobí toho druhu může býti vařen jakýkoli pokrm, aniž by na něm zanechal stopy po rzi nebo jakékoli jiné usazeniny.

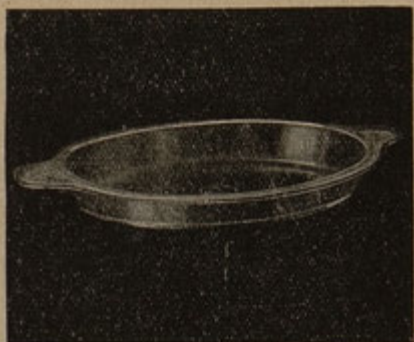


Hluboká mísa na pečení. (Jenské sklo.)

Nákup: Při nákupu kuchyňského nádobí, ať je kteréhokoli druhu, nikdy nevybírejte nádobí tenkostěnné. (Síla stěn je patrna na první pohled). Dbejte toho, aby jeho čištění bylo nejsnadnější. Rukověti nádob a držadla buďtež vždy opatřena nějakým isolačním prostředkem, aby nepálila.

Čištění: Železné a hliněné nádobí vyplachujeme horkou vodou, hliníkové vodou prostou sody a všeobecně doporučuje se použití při čištění „Ominolu“ nebo pisku a dobře osušiti. Železné nádobí je třeba po vyčištění ještě trochu namastiti, aby nerezavělo. (K tomu se nejlépe hodí plátek slaniny). Užíváme-li k vaření nádobí měděného, musí býti dobře pocínováno. Pocínování doporučuje se čas od času obnovovati. Je však velmi třeba dbáti toho, aby krmě v měděné nádobě nevychladla, neboť chemické procesy, které se tu zhusta dějí, jsou lidskému zdraví škodlivé. Měděné nádobí čistíme slabým roztokem sody a jen lehce drhneme. Vnější stěny nádob čistíme kašičkou z otrub nebo jemným práškovým pís-

kem, potom je vypláchneme otrubovou vodou a osušíme dobře kůžičkou.



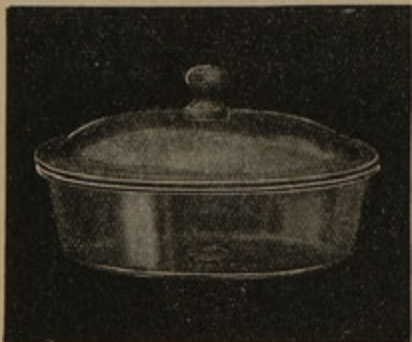
Mělká mísa na pečení s držadly.



Pánev.

Emailové nádobí: Při nákupu emailového nádobí dbejme toho, aby vrstva emailu nebyla nikde tenoučká a aby neměla nikde trhlinky nebo odprýsknutá místa. Kov nesmí býti tenoučký, neboť se na něm email neudrží. I tu je možnost snadného čištění důležitou podmínkou.

Jenské sklo: V novější době používá se nádob z nerezavících kovů a z ohnivzdorného skla. V nádobách z ohnivzdorného skla uvařený pokrm může v nich býti i předkládán na stůl, čímž uspoří se další jeho úprava a docílí se rovněž úspory času.



Oválná pánev.

Kuchyňský stůl: Stůl kuchyňský slouží především k přípravě pokrmů. Stolní deska musí býti pevná a nesmí se bortiti. Má býti proto složena ze dvou různých druhů dřeva. Aby se zabránilo potřísnění stěny nad stolem, musí býti opatřena ochranným prkénkem. Je velmi účelné, je-li stůl opatřen zasunovacím sedátkem, aby se mohla hospodyňka při delší práci posaditi. Také skládací polička umístěná pod stolní zásuvkou umožňuje lepší využitkování místa.

Stolek na umývání nádobí: Ve většině domácností lze již viděti dřevěný stůl k umývání nádobí s několika poličkami vespod a s dvěma i více kovovými umyvadly a dirkovanou plechovou deskou pro odkapávání umytého nádobí. Veškeré umyvací stolky na mytí nádobí, jež se nyní prodávají v obchodech, vyhovují svému účelu. Není-li v domácnosti takového stolku, opatříme si kombinovaný stůl kuchyňský s umyvacím, v němž se nalézají zasunovací nebo otáčivé mísy na mytí nádobí.

Vodovod: Kuchyňskému vodovodu věnujeme zvýšenou pozornost. Kovová, nástěnná část vodovodu chrání zeď před nečistotou a porušením. Pro přistavované nádobí pod kohout vodovodu slouží kovová mřížka. Nikdy nesmí býti kohout vodovodu vzdálen

od mřížky, na níž nádoba stojí, tak, aby prudkostí vodního proudu se nádoba kácela (asi 35 cm) a také výše vodovodu od podlahy musí být taková, aby zvedání nádob nepůsobilo obtíží (asi 75 cm). Mušle a odtokové síto musí být dosti veliké, aby bylo zabráněno přetékání vody a aby její rychlý odtok odpadem byl umožněn.

Židle: Židle a stoličky musí mít přiměřenou výšku, aby při sezení neunavovaly. Je účelné opatřit je linoleovým potahem.

Velmi praktické sedadlo, které lze přizpůsobiti každé výši stolu, ukazuje dolejší obrázek.



Bedny na vaření: Právě tak žena, která pro své životní povolání nemůže věnovati svůj omezený čas kuchyni, tak i hospodyňka najde znamenitou pomůcku v bedně na vařené pokrmy, neboť jí dobře poslouží. Uspoří si při jejím používání značné množství paliva, zejména tam, kde se používá buď plynového nebo elektrického vařiče. Uvařený pokrm se v těsně uzavřeném hrnku postaví do této bedny, v níž pokrm zůstává velmi dlouhou dobu horkým. Shora uvedená bedna má své vnitřní prostory stěn obity nějakým špatným vodičem tepla, jako je na př. novinový papír, dřevitá vlna, seno a pod. V takové dobře zhotovené bedně se pokrm nejen sám dohotoví, ale zůstane po několik hodin přiměřeně horký (až 4 hod.).

Doba vaření některých pokrmů: Od začátku varu vody uvaří se luštěniny za 5—20 min., krupice, rýže, ovesné vločky za 2—5 min., polévka za 3—5 min., čerstvá zelenina za 2—5 min., brambory za 5—6 min., oloupané brambory za 3—5 min. S brambor ve slupkách slejeme za uvedenou dobu horkou vodu a dusíme je pak ještě několik minut při pootevřené pokličce.

Osvětlení: Kuchyňská práce vyžaduje skutečně svědomitosti. Proto je zapotřebí, aby kuchyňský stůl, na němž se pokrm připravuje, byl dobře osvětlen a také kamna i umývací stůl musí být v náležitém světle. Osvětlení kuchyně si zařídíme proto co nejúčelněji a lampy opatříme stínítky. Praktické osvětlení nejen že nevy-

žaduje přílišných nákladů, ale umožňuje velmi dobře vykonávání kuchyňských prací bez jakýchkoliv obtíží.

Hodiny: Kuchyňské hodiny mají býti zavěšeny tak, aby bylo na ně se všech stran dobře viděti. Nesmí také viseti příliš vysoko, aby jejich natahování a oprašování bylo snadné a nebylo třeba k tomu vylézati na stůl.

V podstatě není však k účelnému vedení domácnosti zapotřebí pouze všestranné péče nebo úsporného zařízení kuchyňského. Je právě důležitou, ba velmi důležitou ta okolnost, aby hospodyňka při připravování pokrmů se řídila volbou takových přípravků, které odpovídají potřebám nejnovější doby.

Jak je třeba tomu rozuměti?

Nemůžeme-li právem nazvati člověka pošetilým, používá-li zaostalého svícení olejovou nebo petrolejovou lampou jako kdysi jeho předkové a staví-li se tvrdošíjně proti používání levnějšího a mnohem lepšího světla elektrického? A nejedná-li právě tak hospodyňka, která používá ve své domácnosti drahého másla proto, že to tak dělala její matka?

Doba pokračuje! Staré zvyklosti jsou nahrazovány lepšími, zdravotně způsobilejšími. Kuchařka nové doby používá namísto másla k vaření i pečení, jakož i za pomazánku chleba a bílého pečiva nanejvýš čistého a zdravotně nezávadného tuku, zvaného

VITELLO.

Kuchyňský rádce.

Alpaka: (nové stříbro) je slitina mědi, cínu a niklu. Čím je větší přísada niklu, tím je nové stříbro lepší kvality.

Benzinem se dobře čistí skvrny. Rozpouští veškeré tuky.

Bílý plech: Nádobí z bílého plechu bude jako nové, když je potřeme kašičkou jemného dřevěného popele s olejem. Po nějaké chvíli je vyleštíme vlněným hadříkem.

Borůvky: Skvrny od borůvek čistíme rybízovou neb citronovou šťávou a hedvábným papírem.

Brambory: Jsou všeobecně rozšířenou potravou, bohatou sice škrobem, ale postrádající jiných výživných látek, zejména bílkovin a tuků. Průměrně obsahují 20 dílů škrobu, 1,5 dílů bílkovin, 0,2 dílu tuku a 76,3 dílů vody. Škrobnatost brambor závisí spíše na vlastnosti půdy a na podnebí, v němž jsou vypěstovány, dále na vlhkosti a slunečním svitu, než na jejich druhu.

Pozdní brambory jsou moučnatější než brambory ranné, které se zpravidla sklízí nedosti zralé. Brambory jsou tehdy nejvhodnější k používání, když se v očkách na hlíze začínají ukazovati klíčky.

Uchování: Brambory, které chceme mít v zásobě, musí býti především suché, musí býti k nim přístup vzduchu a chráněny před mrazem. Teplota v místnosti, kde jsou uloženy nesmí klesnouti pod 5° C.

Brambory se ukládají na prkennou podlahu, ale nesmí býti vysoko nahromaděny, jinak se snadno, je-li sklep teplejší, zapaří. Jsou-li uloženy na kamenné podlaze, ztvrdnou a vaří se pak nestejnoměrně.

Uložením ztrácejí hlízy 10—12% vody, dozrávají k počátku prosince a nabývají moučnatosti, již pak ubývá k jaru, kdy hlízy mají snahu klíčiti.

Nezralé, nemocné můžeme uchrániti před časnou zkázou, když ve sklepe nasypeme slabou vrstvu vápna a tu pak pokryjeme slamou. Na takto připravené místo uložíme brambory. Rozloženého vápna může se na jaře použití k hnojení v zahrádkách.

Klíčení zamezíme, držíme-li teplotu sklepa častějším větráním na nižším stupni. Klíčením ztrácejí brambory na chuti i výživnosti a klíčením tvoří se v hlízách nebezpečný jed, zvaný „Solanin“. Je proto třeba očka, v nichž se ukáže klíček, hluboce vyříznouti.

Klíčící brambory po odstranění oček postavíme k vaření ve studené vodě, povaříme je a vodu s ních slejeme, potom na ně nalejeme opět čerstvou vodu a dovaříme je.

Klíčení se zabrání, ponecháme-li hlízy po 10 hodin ve studené vodě, do níž jsme přidali 2% kyseliny sírové. Hlízy se musí v zimě často přehazovati, shnilé vybrati a klíčící očka odstraniti.

Nákup zimních brambor: Před nákupem si oloupané brambory vyzkoušíme vařením, jakou mají chuť a škrobnatost. Pro větší zásobu hodí se nejlépe pozdní brambory, neboť vydrží nejdéle. Dávajme přednost bramborám prostřední velikosti, asi 4—5 cm v průměru, zejména mají-li mělká očka.

Pokud možno, hleďme zjistiti, byly-li brambory sklizeny za suchého počasí a řádně několik dnů na vzduchu osušeny.

Namrzlé brambory mají sladkou příchut. Takové brambory podléhají při oblevě hnití, jakmile roztají. Přesto lze jich použití, dáme-li je do studené vody zvolna rozmraznouti a potom je hned vaříme.

Zmrzlé brambory ztratí svou zvláštní sladkost, když při vaření s nich několikrát slejeme vodu a dáme čistou.

Vaření brambor děje se nejlépe v hrnci, jehož dno je opatřeno otvory nebo sítkou. Naplníme jej bramborami, přikryjeme pokličkou a vložíme do jiného hrnce, v němž se vaří voda. Brambory uvařené parou jsou běloučké a chutné.

Zkoušení hodnoty brambor děje se tak, že hlízu přeřízneme na dvě poloviny a plochy řezu nějakou chvíli třeme o sebe. Pak-li je po chvílce k sobě přiložíme a obě poloviny se slepí, jsou brambory dobré a moučnaté a na okrajích se ukáže lehounká pěna. Při tlaku na obě poloviny se nesmí ukázati ani kapka vody. Stane-li se tak přece, jsou brambory vodnaté a špatné chuti. Barva dužiny má býti bílá nebo mírně do žluta. Je-li dužina docela žlutá, špatně se vaří. Nelze to však tvrditi všeobecně, neboť jsou druhy brambor, jež mají žlutou dužinu a přece jsou výborné jakosti.

Škrobnatost dá se velmi snadno vyšetřiti:

Rozpustíme 200 gr kuchyňské soli v 1 l. vody a ponoříme do tohoto roztoku několik brambor. Zůstanou-li u dna, jsou bohaty škrobem, plovou-li na povrchu, mají škrobu nedostatek.

Slupkami syrových brambor, namočenými ve vodě, můžeme velmi dobře čistiti sklo. Mimo to lze jich použití též k čistění plechu a cínu.

Vodnaté brambory zlepšíme, pak-li je před vařením necháme po nějaký čas u teplých kamen. Jiné zlepšení spočívá v tom, že z každé brambory seřízujeme část slupky a vaříme je ve slané vodě; dlouho je ovšem ve varu nechat nesmíme!

Brukev je často dřevnatá. Kůra její musí býti jemná a pěkná a dbejme toho, aby na ní zůstaly ještě malé zelené lístečky srdcovitého tvaru.

Cibule: Zápach nože a j. po cibuli odstraníme, když čepel třeme suchou kuchyňskou solí.

Citron: Na delší dobu uchováme citrony a pomeranče, uložíme-li je do nádoby s rýží anebo natřeme-li jejich povrch parafinem, načež je zabalíme do staniolu, každý kus zvláště. Naříznutý citron se uchová ponořením jeho řezné plochy do silného octa. Octa lze použít jako citronové šťávy, když řezy citronů uložíme do hrníčku tímto octem zcela naplněného. Ostrouhané citrony zahrabeme do kuchyňské soli a tak udržíme je delší čas neporušené. Nahnílý citron není zcela bez ceny, neboť se hodí k čistění mědi, mosaze a cínu. Při 60° C ztrácí citronová šťáva veškeré nečistoty a doporučuje se k užívání nemocným neštovicemi.

Citronová kyselina, tak jak je obsažena v přírodní šťávě citronu, je výbornou náhražkou za ocet, jelikož jí nechybí na ostroti, která je ale jemnější a stravitelnější.

Chraňme se však používatí za každých okolností kristalisované citronové kyseliny a umělých citronových esencí právě tak, jako essence octové, jež rozředěny vodou, bývají zhusta používány jako ocet.

Čajové podnosy lakované osvěžíme jako nové, když je vyleštíme směsí z mouky a dobrého oleje vlněným hadříkem.

Čajové přístroje rozbité stmelíme směsí z rozpuštěného křidla, okru a křídly. Jsou-li střepy velmi porézní (průlinčivé), natíráme je nejdříve rozpuštěným šelakem a potom teprve na ně nanášíme tmel.

Dřevěné střenky: Leštěné, dřevěné střenky nožů a vidliček cidíme kapkou oleje a trochou barvy a třeme lněným hadříkem až nabudou lesku.

Dřevo nebarvené (bílé) umýváme pískem a mýdlem a oplachujeme čistou vodou. Po vydrhnutí nabývá pěkné bílé barvy.

Dřevo učiníme nespálitelným tímto způsobem. Připravme si směs 2 díly jemného skelného prášku, 2 díly porcelánového prášku, 2 díly asbestového prášku a 1 díl čerstvého, hašeného vápna. Touto směsí, rozdělanou ve vodě, natřeme dvakrát dřevo, které chceme učiniti ohnivzdorným. Natírání se děje tehdy, když předmět po prvním nátěru uschl.

Dřevěné nádoby rozeschlé tmelíme směsí, kterou si připravíme takto: 15 gr vosku, 30 gr vepřového sádla, 20 gr soli dáme do starého kastrolku. Necháme vše rozpustiti a potom do toho vsypeme asi 20 gr dřevěného popela a pořádně promísíme. Ještě než takto připravená hmota vystydne, tmelíme jí rozeschlé nádoby.

Dvířka u skříně, zavírají-li se špatně, bývá toho vina obyčejně nerovná podlaha, je proto třeba nohu skříně na příslušném místě

podložiti. Není-li to nic platné, je třeba hranu dvířek jemně přihoblovati.

Elektrické přístroje: V domácnosti používá se proudu buď stejnosměrného anebo střídavého. Proud stejnosměrný nazývá se proto tak, že vede se vždy jedním směrem, kdežto proud střídavý přichází jednou z leva do prava a podruhé obráceně. Používání elektřiny v domácnosti nabývá čím dál, tím větší obliby, neboť předměty (nádoby, žehličky, vařiče a p.) vytápěné elektřinou, ušetří nám času i práce. Důležité je u každého takového předmětu přesně znáti návod, kterak se s ním zachází. Napětí elektrického proudu musí vyhovovati t. zn., aby počet jednotek Volt na elektrických hodinách souhlasil s počtem jednotek Volt, poznamenaných na štítku, kterým je předmět s elektr. vytápěním opatřen. Nutno předejítí přepětí předmětů přetížením elektr. vedení. Zástrčkou, zajištěnou 6 Ampéry, může býti při 110 voltech připojen aparát do 650 Watt a při 220 Voltech připojen aparát do 1.200 Watt. Vedení a přívody, jakož jejich umístění ponechme odborníkovi. Táháti za šňůry a pokládati je na horké plochy je nepřipustno, neboť se poškodí. Člásky elektrické jsou velmi ohroženy, zapneme-li je na příliš silný proud anebo když elektrické náčiní na vaření stavíme do vody. Veškeré poškozené přístroje svěřme do opravy odborníkovi, nikdy však se o jejich opravu nepokoušejme sami.

Skoro v každé domácnosti je dnes elektrická žehlička. Jejímí význačnějšími součástkami jsou: topné těleso, tlačná plotna, závaží, držadlo a žehlicí plocha.

Topné těleso je k žehlicí ploše přidržováno tlačnou plotnou a předává jí elektrickou energii proměněnou v tepelnou.

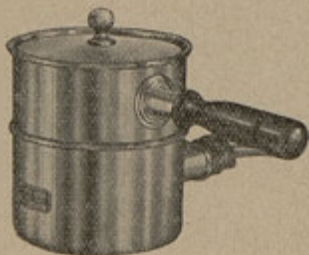


Právě tak je uzpůsobeno topné těleso v elektrickém vařiči a v hrncích, v nichž topné těleso se nachází v jejich dně, jako na př. u poniklovaného „Jeka“ — rychlovařiče, který je vyráběn ve



Mládí a krása.

čtyřech velikostech o $\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ litru obsahu. Vařiče z hliníku jsou v šesti velikostech o $\frac{1}{2}$ —4 l obsahu. Působení elektrického proudu je tak zařízeno, že se voda v těchto nádobách vaří již za 10 min.



Na cesty se užívá hrnců, které jsou přizpůsobeny napjetí 110—220 Volt.

Kromě toho jsou elektrické samovary

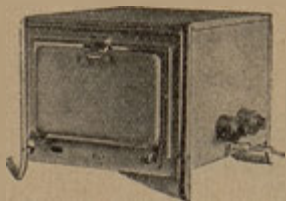


kávové strojky



ohřivače.

Ve větších kuchyních používá se elektrické trouby na pečení



a elektrické pece na pečení všeho druhu.

Tato vyobrazení představují výrobky „Jeka“ aparátů, vyrobených firmou Josef Kraut, speciální továrna na elektrické aparáty v Podmoklech.

Také ohříváče pro malá kvanta kapalin, jako mléka, piva a p. vyrábí tato firma.



Elektrické vařiče na kávu, mléko, čaj a p. je třeba naplniti před zapnutím proudu a vypnouti nutno dokud je tekutina ještě v nádobě. Topná tělesa nesmí přijíti do styku s kapalinou a nesmí se přehřívati.

Mezi nejdůležitější a nejmodernější elektr. přístroje patří

Elektrická lednička. Udržování potravin v čerstvém stavu je příkazem hygieny a hospodárnosti. Dříve používalo se k tomu cíli obyčejné ledničky. Ta neodpovídá však novodobým snahám racionalizačním. Jednak vlhké chlazení nekonservuje úplně, naopak podporuje tvoření se bakterií (plísňě), jednak také obstarávání ledu vyžaduje práce a stálého vydání. Nelze také zabrániti tomu, že se lednička znečistí.

Sestaveny byly proto ledničky s motorem a kompresorem. Byly sice pokrokem, ale pouze krůčkem na cestě k ideálu. Bylo nutno s nimi odborně zacházeti a stinnou stránkou jejich bylo, že musily se vyměňovati ventily, co chvíli nové opravy a nepříjemný hluk motoru. To vše odstraniti bylo úkolem racionalisace.

Dnes mají domácnosti k dispozici ledničky, jež nemají ani motor, ani ventily, ani hnací řemeny, které dále nepotřebují ani chemických přísad, které pracují úplně bezhlučně.



Na obrázku ukazujeme Vám takový aparát, který odpovídá všem požadavkům naší doby a který vyrábí akciová společnost „Elektro-Lux“ v Praze.

„Era“ je stoprocentní, rostlinný tuk veliké trvanlivosti. Jeho upotřebení je velmi úsporné. Je součástí „Ligy“, rostlinného másla-margarinu.

„Email“ bílý, odprýsknutý, může býti spraven touto směsí: $2\frac{1}{2}$ dílu Sondaraku, $2\frac{1}{2}$ dílu bezbarvého kopálového laku. Tuto směs rozetřeme na prášek, do níž pak přidáme 2 díly benátského terpentínu a totéž množství lihu, až povstane hustá kaše. Kaši smícháme s 3 díly jemné zinkové běloby. Je-li směs nažloutlá, přidáme trochu berlínské modře. Takto vzniklý tmel nanese se za tepla na oprýskaná místa na nádobě. Tmel můžeme uschovati a před použitím vždy jej trochu zahřejeme.

Guma: Guma stává se chladem tvrdou a lámavou. Ztvrdlou gumu změkčíme praním v řídkém roztoku čpavku.

Gumové hadice budtež svinovány ve velkých kotoučích a uloženy na chladném místě. Ztvrdnou-li, snadno se vzpamatují a stanou opět pružnými, ponoříme-li je do vody, do níž přidali jsme vždy na 2 díly vody 1 díl čpavku. Ponecháme je tam 5—10 min.

Malé dírký a trhliny v gumových hadicích vyplňujeme několi-krát za sebou hodně hustým terpentínem, až se úplně zacpou.

Gumové pláště stanou se vláčnými umýváním ve čpavku.

Gumové kroužky změkčíme, když je máčíme ve čpavkové vodě t. j. ve 2 dílech vody a 1 dílu čpavku.

Trhliny v gumě spravujeme touto směsí:

Smícháme 160 gr sirouhlíku, 20 gr guttaperči, 40 gr kaučuku a 10 vyzího klí a nahřejeme. Před upotřebením vyčistíme trhlinu a získanou směsí natřeme, potom ji stáhneme reznou nití a opět natřeme. Při této práci je nebezpečí ohně, pročež pozor.

Hliněných hrnců používáme k vaření jen na plotně, nikdy je nestavíme na přímý oheň. Nové hliněné nádoby připravujeme k vaření, když v nich přivedeme vodu zvolna do varu a opět necháme zvolna s vodou vychladnouti. Takové hrnce nepraskají.

Hrnce rezavé: Rezavé skvrny se nejlépe odstraňují, když je důkladně třeme kůží od slaniny.

Hrnce začouzené čistíme tímto způsobem:

Začouzené místo natřeme důkladně mazlavým mýdlem (draselnatým) a potom místo drhneme ve vodě namočeným rýžákem. Čištění je snadné a rychlé. Takto vyčištěné jsou jako nové.

Hrnce železné, v nichž se krmě připálila, čistíme vlněným, v popelu namočeným hadříkem.

Z nových hrnců dostává se obyčejně zelenině při vaření podivné příchuti. Abychom tomu zabránili, vaříme v nich nejdříve několikrát neloupané brambory.

Hrnce horké uchopíme nejlépe, uděláme-li si z obnošených rukavic kožených dva čtverce lícem navrch, které přišijeme na kus silného sukna anebo dvojité přeložený vlněný hadřík. Za věšák poslouží nám zároveň kraj rukavic.

Hliníkové předměty stanou se krásně bílými, když je myjeme v louhu nebo v roztoku 30 gr boraxu ve vodě, do níž jsme přidali několik kapek čpavku.

Hrozinky čistíme takto: Posypeme je moukou a pořádně je promneme. Na to je několikrát vypereme v teplé vodě. Tím způsobem jsou odstraněny i stopky.

Hřebíček je výborným aromatickým kořením. Je-li čerstvý, dá se špatně tlouci.

Chléb. Chléb musíme ukládati na suchém a vzdušném místě. Ve vlhkých místnostech snadno zplsnívá, hlavně na místech, kde jsou trhliny a kde byl chléb ukrojen a nelze ho požívat.

Dobry chléb má pěknou hnědou kůrku, jež nesmí míti puchýře. Rovněž nesmí pod kůrkou býti dutiny, nebo „brousek“ či chuchvalce syrové mouky. Střída musí býti stejnoměrně houbovitá, porézní a nesmí se drtiti. Rovněž nesmí zapáchať ztuchlinou a kysele nebo hořce chutnati.

Chléb obsahuje:

	bílkovin	tuku	škrobu	vody
pšeničný	7.0 gr	1.0 gr	52.0 gr	38.3 gr
žitný	6.0 gr	0.5 gr	48.0 gr	43.5 gr
perník	7.5 gr	1.5 gr	46.0 gr	42.5 gr

V ý ž i v n o s t chleba závisí na mouce a na obzvláštní jeho přípravě. Nejvýživnějším je perník, obsahující všechny součástky mouky, tedy i otruby, ale je také nejtěžší stravitelný. Pšeničný chléb má více bílkovin než žitný a využije se ho tedy více než černého chleba, který jest na místě posledním.

Okoralému nebo starému chlebu vrátíme jeho čerstvost, vystavíme-li jej na krátkou dobu teplotě 70° C (v troubě nebo na plotně).

Chřest. Čerstvý chřest musí se lámati jako sklo a jeho barva musí býti žlutavě bílá. Jeho hlavičky musí býti světlerůžové a tvrdé. Povrch stonku musí se lesknouti. Při vrypu nehtem, není-li stonek dřevnatý, slupka lehko se povoluje. Modré hlavičky chřestu svědčí o jeho stáří.

Jablka zmrzlá nikdy nezahazujte. Před upotřebením je vkládáme do studené vody, čímž docílíme jejich upotřebitelnosti.

Scvrklá jablka se obyčejně dají velmi těžko oloupati. Abychom si pomohli, polejeme taková jablka svařenou vodou. Za 5 minut dají se již velmi dobře a tence oloupati. Málokterá hospodyňka ví, že se z jablečných slupek dá připravit chutná polévka tímto způsobem: Vaříme jablečné slupky čistě omyté s trochou skořice a několika kousky citronové kůry. Štávu, kterou tak obdržíme, svaříme s cukrem, citronovou šťávou a světlou jíškou z mouky a přidáme pak do toho drobnou osmaženou housku.

Kamenina. Nádoby z kameniny nám vydrží, když je důkladně uvnitř natřeme popelem ze dřeva, dvě hodiny vaříme a necháme je zvolna vychladnouti.

Kameninová bílá nádoba, sežloutne-li, nabude opět původní bělosti, vložíme-li ji do horkého popele.

Tmel pro toto nádobí připravujeme dvojím způsobem:

1.) Z 1 dílu šelaku a 1 dílu pemzového prášku uděláme za tepla pastu.

2.) Rozpustíme nad ohněm 100 gr vosku a 100 gr smůly a přidáme k tomu cihlového prášku 200 gr a rovněž tolik jemného písku.

Kapři. Stáří kaprů poznáváme podle šupin na bocích. Držíme-li takovou šupinu proti světlu, ukáže se v jejím středu malý otvor. U dvouletých kaprů tvoří se kolem otvoru jeden kroužek, v dalším přibývá každým rokem ještě jeden kroužek a tak z počtu kroužků uhodneme lehce stáří kapra. Na delší vzdálenosti můžeme kapry

dopravovati tím způsobem, že jim strčíme do huby chlebovou strídu, namočenou v alkoholu.

Kapusta. Hlávka kapusty musí býti tvrdá a těžká. Hlávka nemá ceny, jsou-li její listy volné a je-li měkká. Žlutavá barva hlávky upozorňuje, že je namrzlá. Pěkná hlávka kapusty musí míti jemné listy s dobře vytvořenými žebry a nesmí býti nahnilá.

Kartáče čistíme snadno a lehce, posypeme-li je suchou moukou nebo suchými otrubami a třeme dva kartáče prudce o sebe.

Kartáče na šaty čistíme takto: Na hranu stolu položíme kus čistého papíru a kartáčem jezdíme přes hranu. Opakujeme to tak dlouho, až zůstává papír čistým.

Jiné kartáče, které přicházejí do styku s vodou, musí býti ukládány štetinami dolů, jinak rezavějí dráty, které štetiny spojují.

Žíněné kartáče a smetáky pereme v roztoku sody a věšíme je na vzdušná místa nebo je pereme v roztoku 2 dílů vody s jedním dílem čpavku a sušíme co nejrychleji na průvanu.

Kaučuk. Ztvdne-li, učiníme zase pružným, namočíme-li jej do 2 dílů vody a 1 dílu čpavku.

Kaučukové hadice děravé spravíme tím způsobem, že natřeme ona místa terpentínovým olejem, přikryjeme kouskem gutaperči a přejedeme horkým železem. Hadice uschováváme pokud možno v chladných místech, jichž teplota se nemění vůbec anebo jen nepatrně.

Káva. Kávové a čajové kovové konvice musí zůstat po upotřebení vždy otevřené, aby nedostaly podivné příchuti.

Zahnědlé nádoby necháme po několik hodin v silnějším roztoku sody, načež je tímto roztokem řádně vymyjeme, vypláchneme čistou vodou a osušíme.

Začernalé konvice na kávu a čaj čistíme nejlépe roztokem sody, do níž jsme přidali několik kapek kyseliny solné.

Kirny jsou nádoby, v nichž se stlouká (zmáselňuje) olej, žloutky a mléko na margarín. Pochod tento (stloukání) zve se odborně kirnování.

Klih. Pryskyřice z třešňového stromu, je-li svařena ve vodě a nechána na teplém místě, je nejlepším lepidlem.

Levným a trvanlivým lepidlem je cibulová šťáva. Předměty, jež máme slepiti, omyjeme nejdříve vodou se sodou, necháme je zvolna osušiti, načež je potřeme cibulovou šťávou.

Špatný kliš, obsahující škodlivé kyseliny, poznáme podle toho, že štětec, jímž klížíme, zčerná a láme se.

Chceme-li slepené věci uchrániti před rozklížením ve vlhku, potíráme je na rozklíženém místě formalinem.

Konservy uchováváme v suchém a vzdušném místě, chladném ale světlém. Jsou-li plechovky vypouklé, nebo tekutina v konzervě kalná a nakyslá, tedy konzervu vyhodíme, neboť je zkažená a nepotřebná.

Korek: Působí-li nám korková zátka potíží při otvírání lahvi, v níž se nacházejí kapaliny, k nimž nemusíme brátí nijakého zřetele (lih, olej k svícení atd.), natřeme zátku petrolejem, jde potom lehce. Je-li zátka příliš tvrdá, dá se mírným a suchým zahříváním lépe změkčiti, než napařováním v horké vodě. Čištění zátek děje se tím způsobem, že je hodíme do nějaké nádoby, polejeme čistou vodou, přidáme přiměřenou dávku sírové kyseliny ($\frac{1}{20}$ váhy zátek) a mícháme je holí. Potom je necháme ve vodě 24 hodiny, načež je ještě několikrát v čisté vodě propereme. Zátky jsou pak dokonale čisté.

Koření: Nemá sice žádnou výživnou hodnotu, ale pro svou vůni, již způsobují v něm různé jemné oleje, tvoří velmi nutnou přísadu k pokrmům. Přispívá k lahodné chuti pokrmů a působí dráždivě na zažívací orgány, čili přispívá znamenitě k chuti. Těmito vlastnostmi vynikají zejména pepř, muškát, skořice a jiná cizokrajná koření, jež však v nepřiměřených, větších dávkách mohou vyvolati v organismu člověka i jisté dosti vážné poruchy, na př. v krevním oběhu, nervech a p. Proto pokud je možno, mělo by býti cizokrajného koření užíváno co nejméně, poněvadž domácí koření se mu namnoze vyrovná, aniž by se bylo obávati účinků jako při pokrmovech přísadách shora jmenovaných.

Petržel: Petržele užívá se při mnoha pokrmech, ježto má výbornou aromatickou chuť. Zvláště aromatické jsou její speřené listy, jimiž se liší od jedovatého kozího pysku.

Řeřicha a šťovík z jara mohou poskytnouti chutné polévky.

Estragon slouží jako koření k salátu a pečením a používá se ho k přípravě octa.

Bedrník zjemňuje chuť salátu.

Pažitky se s velkou oblibou používá k omáčkám, polévkám a salátům.

Kopr přidává se ke kyselému zelí, k okurkám, rovněž se ho používá k velmi chutným studeným i teplým omáčkám.

Máty pepřné se pro kořennou a chladnou chuť užívá různým způsobem k okořenění salátů, polévek, omáček, při nakládání okurek, při solení masa a při marinování ryb. Doporučuje se jí používati jen v omezeném množství a suché.

Kmín. Kmínu používá se k okořenění chleba, sýrů, uzenářských výrobků (v prášku) a vyniká příjemnou příchutí.

Dymiánu a majoránky přidává se v malých dávkách k zvěřině, masu a salátům.

Peprovník se výborně hodí jako přísada k vepřové pečení, huse a kachně, které jím nabývají výtečné chuti. Masa se jím také důkladně potírají a nasolují.

Většina těchto bylin se přiměřeně podle povahy rostliny odřízne, ve stínu usuší (nikdy však v troubě nebo na slunci) a uschová v těsně uzavřených nádobách, v nichž podržuje svou aromatickou chuť po dobu velmi dlouhou.

Kotelní kámen: Usadí-li se v čajníku, v kamnovci nebo v lahvi na vodu kotelní kámen, odstraníme jej velmi snadno, vyplachujeme-li nádobu zředěným roztokem kyseliny sírové nebo solné. (1 díl na 5 dílů vody).

Kouř: Kouření kamen bývá následkem špatného tahu buď v kouřové rouři nebo v komíně.

Kovy: Cídicí prostředek pro různé kovy:

1 díl čpavku, 3 díly amonium carbon. a 24 dílů vody dobře promíchat. Tento roztok nejen napomáhá lesku kovů, ale odstraňuje oxydaci mosaze, mědi a bronzu.

Krvavé skvrny: Krvavé skvrny na podlaze odstraňujeme 24 díly vody s 1 dílem kyseliny sírové, nikdy ale mýdlem.

Křemičitá ocel: Nádobí se lije ze Siemens-Martinovy ocele beze švů a potahuje zvláštní speciální glazurou. Je velmi ohnivzdorné a nerozbitelné a neporušuje se kyselinami. K jeho čištění používá se horké vody s trochou sody. K vymývání běře se pouze kartáč. Toto nádobí není drahé.

Květák: Květák musí býti bílý. Růžičky musí býti hustě pohromadě a prorostlé zelenými listy. Nesmí míti černých skvrn, ani nesmí býti rozmačkán. Při nákupu dbejme toho, aby květák nebyl červivý.

Kůry pomerančové, dobře na drobno rozsekané můžeme použít jako jemné přísady k pečivu a rovněž připravit z ní dobrou limonádu.

Kůže na cídění zůstanou měkkými, vyperou-li se dobře ve vlažných mydlínech, vymáchají ve studené mydlíkové vodě a dají se zvolna uschnouti. Při ukládání musíme je na všechny strany náležitě vytáhnouti.

Kyselina solná jako čistící prostředek. Vodou rozředěná kyselina solná čistí dobře kameninu, porcelán i sklo, odstraňuje šedé zabarvení, kterému časem bílé emailové nádoby podléhá.

Lahve: Lahve zabezpečíme při plnění před prasknutím, když při zátkování přiložíme po straně zátky asi 15 cm dlouhé slaměné stéblo bez kolének, které s ní zasuneme do hrdla láhve.

Lahve broušené čistíme lehce, ponecháme-li v nich roztok louhu s popelem bukového dřeva, který procedíme ssacím papírem.

Lahve se ztuchlým zápachem čistíme práškem z dřevěného uhlí a vodou, které na nějakou dobu v ní ponecháme. Snadno a rychle vyčistíme lahve, přidáme-li k vodě, určené k čištění, na kousky roztlučené skořápky z vajec.

Vyplachovati broky je škodlivé, proto je čistíme pískem, louhem, hlinkou nebo křídou. Je-li nutno, přidáme zředěnou kyselinu sírovou nebo solnou. Potom dobře vypláchneme čistou vlažnou vodou. Lahve od oleje vyčistíme kašičkou, kterou uděláme z rozmělněného ssacího papíru a vody. Tuto hmotu vpravíme do lahve a pořádně třepáme. Papír vsaje do sebe všechnu mastnotu a po několikanásobném vypláchnutí je lahev čistá.

Lampa. Lampu zhasínáme tak, že poněkud stáhneme knot, za cylindr nastavíme plochou dlaň a fouknem proti ní; nikdy nefoukáme do cylindru.

Lampu stavíme tak, aby světlo její padalo nám při psaní a čtení vždy z levé strany ve vzdálenosti asi $\frac{1}{2}$ m od hlavy. Lampy, kterých tak často nepoužíváme, necháme čas od času úplně vyhořeti. Má-li petrolej úsporně a jasně hořeti, přidáme do jednoho litru 4 gr terpentínového oleje a 2 gr kafru. Také toho docílíme, když ohořelou část knotu natřeme jemně lojem. Stažením knotu nikdy petroleje neušetříme, zhoršíme si tím jen ovzduší v místnosti.

Liga: Liga je rostlinné máslo-margarin, kterého hospodyňky rády používají pro dobré vlastnosti.

Láh k pálení: Zápach po lihu odstraníme malou dávkou kyseliny vinné, sody nebo kysličníkem vodičtým.

Bílé skvrny na lakovaných předmětech, způsobené lihem, odstraní se směsí oleje se solí.

Masa: Hovězí. Dobré hovězí maso má vzhled mramorované červeně. Lůj musí býti tuhý a uvnitř nesmí býti vlhký. Nezdravá zvířata mají bělavé, vodnaté maso. Staré kosti jsou žluté barvy.

Dobrá játra mají svěží vzhled, stejnoměrné zabarvení a sametový lesk.

Plíce musí býti růžově červené a hladké.

Čerstvé ledviny mají svěží, sametový lesk a při vmáčknutí prstem nesmí povoliti.

Telecí mozek musí při proříznutí míti stejnoměrně lesklý řez.

Hovězí jazyk musí býti na omak sametový a u kořene hladký.

Nejlepší, jemné a tučnější hovězí pochází z kusů 3—4 ročních. Maso z mladých zvířat dává šťavnaté pečeně a slabé polévky, maso ze starších kusů je tužší, ale dává výbornou polévku. Dobré hovězí maso je tuhé a nepodajné, jeho vlákna jsou na řezu jemná. Nejlepší pečinku dává hoření část hřbetu tak zv. „vrchní šál“. Nejlepší hovězí pečeně je roštěnka. Žebro tučné a šťavnaté dává dobrou polévku.

Vařené maso je nejlepší z oháňky, „vrchního šálu“ a hrudi.

Různé způsoby připravování hovězího masa vyžadují také volbu příslušného masa z kusů, jako hrudi, oháňky, žebra a p. K přípravě masa ztočeného používáme nejvíce hřbetu anebo masa od oháňky. Na beefsteakfilet používáme masa z plecí, na rumpsteak od žeber.

Telecí: Telecí maso je jemné a růžové, obsahuje hustou a tenkou vlákninu, musí být tučné a nesmí mít šedivý vzhled. Maso zvířat mladších jednoho měsíce se naprosto nehodí; telecí maso musí se odležet v létě 2 a v zimě 5 dní. Nejlepší pečeně je z kýty, ledviny, žebírka nebo hrudi.

Skopové: Skopové maso musí mít tmavočervenou barvu a jemná vlákna, lůj musí být bílý a tuhý. Světlá barva je znamením méněcennosti masa. Stará zvířata mají žlutý a měkký lůj.

Beránek: Beráncí maso se ponejvíce peče; je z 2—3 měsíců zvěřat nejlepší. Beráncí hřbet, kotlety, žebírka a kýta upravují se na různé způsoby. Kýta se obvykle peče v celku.

Vepřové maso: Vepřové maso musí mít světle červenou barvu a nesmí být mdlé. Je-li kůže tlustá, je maso staré. Používáme masa z čerstvě zabitých kusů; maso se nemá příliš natloukati. K pečení a vaření používáme masa z nekrmených zvířat.

Ryby: Ryby kupujeme vždy jen čerstvé, nejlépe živé. Zavánějící maso nesmíme upravovati k požívání za žádných okolností. Čerstvě zabitou rybu poznáme, mají-li žabry pod skřelema temně červenou barvu. Oči nesmí být vpadlé a maso musí být tuhé. Kapr nesmí mít zapadlé oči a hlen pokožky nesmí mít mechový povlak. Koupená živá, zdravá ryba plave vesele ve vodě a neobrací se břichem vzhůru.

Drůbež: Živá drůbež musí mít lesklé oči, bez šedého povlaku, peří nemá být hladce přilehlé a její pohyby jsou čilé. Hřebínek musí mít živě červený. Zařiznutá drůbež musí i pod očními klapkami mít lesklé oko a řezná rána nesmí být slepena. Je-li její kůže modrá a měkká, začíná zahnívací proces. Maso čerstvé drůbeže je jadrné, zobák má živou barvu. Prsní kost podává se jen velmi silnému tlaku palce. Mladá kuřata poznáme podle jemnějšího těla a podle dlouhých špičatých drápků. Stará kuřata musí být

tučná, mají vyvinutější tělo a otřelé dráčky. Hodí se pak pouze pro vaření polévky.

Zvěřina: U mladého zajíce dají se uši snadno natrhnouti. Zvěřina musí vydržeti delší dobu, aby dostala správnou zvěřinovou příchut'. Po vyvržení se nestahuje a věší se na volném vzduchu. Zajíc a srnec vydrží v zimě při mrazech 2—3 neděle, při oblevě pouze asi 8 dní. Pernatá zvěřina, bažanti, koroptve a j. se vykuchá a nechá neoškubána viseti asi 5—6 dní.

Holubi: Holubi musí býti tuční a na hrudi masití. Holoubata mají jemná růžová pařátka, často hustě opeřená. Pod křídly mají pouhý prach. Prsní kost se musí snadno vtláčiti. Holubi musí před úpravou nejméně 1 den viseti. Staří holubi se hodí jen do polévky.

Husy: Mladé husy můžeme snadno smáčkнуть chřtán, protože není tuhý, zobák je světležlutý, nohy rovněž světlé a plovací blány se dají snadno natrhnouti. Příznaky staré husy jsou tyto: „Kroužek kolem zorničky“ je modrý nebo žlutý, nohy jsou tmavé s pevnou a tuhou plovací blánou. Těsně u největší letky vyrůstají dvě peříčka, jež se nedají snadno z křídla vytrhnouti. Čerstvě zabitá husa vydrží při nižší teplotě 3—8 dní.

Kachny: Mladé kachny od starých rozeznávají se právě tak jako husy; mimo to mají mladé kachny poměrně delší zobáky.

Margarin viz Vitello.

Maso. K uchování masa uvádíme pokyny, jichž bylo získáno na základě zkušeností:

1.) Zabalíme maso do plátna namočeného v syrovátce nebo v octě.

2.) Vložíme maso do ssedlého kyselého mléka, které prvního dne dvakrát, další následující dny jednou obnovujeme.

V zimě maso se dá uchovati tímto způsobem 8—10 dní.

3.) Maso se hluboce natírá estragonem nebo koriandrem, který byl rozmělněn v octě.

4.) Obalíme maso česnekem.

5.) Položíme je do silné kávy, která tři dny před tím stála a byla častěji míchána.

6.) Uložíme maso do otrub v bedně s přístupem vzduchu.

7.) Do mísy s vodou kápneme několik kapek silné kyseliny octové a uložíme do mísy maso na dřevěné mřížce a poklicí přikryjeme.

8.) Ponoříme maso do vařící vody, potom je uložíme do studené vody, potom zalejeme olejem.

9.) Vypereme maso ve vodě, do níž jsme přidali lžici salicylové kyseliny.

10.) Natřeme je důkladně roztokem borové kyseliny, k němuž jsme přidali trochu boraxu.

11.) Natřeme maso ledkem.

Uchování masa ve sklenicích neprodyšně uzavřených.

K tomu se nejlépe hodí sklenice s těsným uzávěrem, opatřeným gumovým kroužkem, jaké k tomu účelu v obchodech jsou k dostání (Weck). Jen maso dobrého, bezvadného vzezření, bez příznaků porušení, ať vařené nebo syrové, pečené či dušené, dá se v takovoto nádobě uschovati. Surové maso se nikdy nedá sterilisovati, naproti tomu se dá velmi dobře uchovati v takovém množství šťávy ve sklenici, jež se dostane z masa při pečení nebo dušení. Při dušeném mase, jako je guláš, pepřené maso, fricasse, ragout a p. a právě tak u vařeného masa je třeba většího množství šťávy. V těchto případech je maso šťávou téměř úplně zalito. Při pečení se to však nedoporučuje a stačí šťávy na 2—3 prsty. Plnění musí se dít za horka a i sklenice musí býti před tím náležitě vyhrátý, neboť potom je takto uchované maso od čerstvého stěží k rozeznání. Tekutina, kterou je maso zalito, nesmí dosahovati až k samému víku. Hladina její má býti od víka vzdálena nejvýše na prst.

Sklenice se pak uzavrou sklapovacím závěrem a dají se do horké lázně 98° C, v níž zůstanou asi hodinu. (2 litrové sklenice 75 minut).

Uchování masa pečením docílí se na horkém pekáči, na němž dostává maso horkem tlustou kůrku, která zabraňuje uniknutí všech kapalných a rozpustných částek a udrží je šťavnatým a silným. Dále tvoří se silným zahříváním kyselina mléčná, která činí pečení měkčí a stravitelnější. K pečení nehodí se maso z čerstvě zabitého kusu, neboť je ještě tuhé.

Maso ze starších kusů je tuhé a nestane se dlouhým pečením nijak měkkým; v tom případě, vaříme-li je ve vodě, přidáme něco lihu.

Sůl nebo lůk odnímá masu vodu, fosforečnaté sole a část bílkovin, jejichž místo zaujímá pak sůl. Tučné maso, jako je vepřové, tučné hovězí, husí prsíčka a ryby je nejlépe nasolovati.

Cím je maso tučnější, tím déle může ležeti v soli; tučné vepřové maso déle než libové hovězí.

K soli přidává se obyčejně ledek (1 : 14), aby maso si uchovalo svoji červenou barvu. Silnější dávka je zdraví škodlivá.

Maso naložené v soli, ztrácí vyluhováním svoji výživnost asi v tom poměru jako maso vařené. Při ukládání masa do láku je důležité, aby kusy masa byly k sobě těsně natlačeny a vzduch neměl přístupu. K láčení masa doporučuje se užívati soudečků

z dubového dřeva, které po naplnění, uzavření a zalití smolou musí býti často obraceny.

K láčení je zapotřebí dvojnásobného množství soli než se potřebuje při vaření. Dáme-li větší množství soli, maso se příliš vy-
luhuje, dáme-li méně, nestačí k uchování masa.

Na 50 kg masa přidáme 50 gr ledku. Přidáme-li do láku něco cukru ($\frac{1}{2}$ kg na 50 kg masa) stává se maso jemnějším. Abychom dostali velmi chutné maso, proložíme je cibulí, pepřem, jalovcem a bobkovým listem. Lák připravujeme takto:

Svaříme 12—15 l vody, 2 kg soli, 25 gr ledku a 350 gr cukru; maso musí býti lákem úplně zalito.

Doba naložení 2—3 týdny.

Má-li býti láčené maso vyuděno, musí býti dávka soli zvýšena ze 2 na 3 kg.

Láčené maso hodí se více k dušení, než k vaření; vaříme-li je, musí býti vhozeno již do vody vařící. Láčené maso zbavíme slanosti, když přidáme do vařící vody cukrový prášek.

M a s o v o c t ě. Ocet je známým prostředkem konzervování, lze ho tudíž také použít ke konzervování masa, ale jen na krátkou dobu. Uložení masa do octa má ten účel, aby se předešlo hnití, ale maso ztrácí na chuti, ačkoli se svalová vlákna, třeba u masa ze starších zvířat, stanou křehčími a jemnějšími.

Ocet vaříme podle libosti s kořením a maso zaléváme vždy jen s octem vychlazeným. Téhož účele dosáhneme použitím ssedlého, kyselého mléka.

V a ř e n í. Chceme-li šťavnaté a silné maso uvařit, klademe je do vařící vody, při čemž var způsobuje, že bílkovina svalových vláken se srazí a zabrání tak uniknutí všech rozpustných látek. Naproti tomu, dá-li se maso k vaření do studené vody, pomalým vařením rozpustné látky, šťáva, bílkoviny a soli se vyvaří a dostáváme sice silnou a velmi chutnou polévku, ale maso ztrácí na chuti, je mdlé a nevyživné.

Abychom mohli uchovat maso na několik dní i týdnů, vetřeme do něho sůl a směs suché mouky s práškem dřevěného uhlí, nebo je smočíme buď v želatině či parafínu.

Takto konzervované maso se hodí k delšímu transportu.

U d ě n í m a s a. Solené maso se častěji udí a stává se trvanlivým, protože kouř odnímá masu vodu a kreosot se ukládá mezi jeho vlákna. Kreosot je totiž bezbarvý olej, jenž vzniká při spalování dřeva a je obsažen jak v kouři, tak i v dřevěném octě.

Rozpoznávání dobrého masa při nákupu podle Dra Wiela:

1.) bleděčervenavá barva je znamením, že zvíře bylo nemocné.
2.) sytě purpurově červená barva značí, že zvíře nebylo zabito, nýbrž že pošlo.

3.) Mramorovaný vzhled proloženého tuku značí, že zvíře bylo vykrmováno.

4.) Tuk zdravého masa je bílý a tvrdý; na nemocném je žlutavý, vodnatý a hrudkovatý.

5.) Zdravé maso je tuhé a při dotyku prstem nezanechává na prstu mokro, nemocné je měkké a při přitlačení prýští z něho tekutina.

6.) Dobré maso nepáchne, nemocné zavání, někdy dokonce i léčivem.

7.) Dobré maso se při vaření poněkud scvrkne a neztrácí mnoho na váze, špatné maso se scvrkne a stává se značně lehčím.

V ý ž i v n o s t: Maso je výživné pro svůj bohatý obsah ztravitelných částí a bílkovin, jež tělo lidské téměř úplně zužitkuje. Hodnota se kromě toho zvyšuje vlastními látkami extraktními a solemi a konečně i kořením, jež přichází k platnosti při úpravě a dodává mu cenné příchuti. Všeobecně je maso ze všech zvířat stejně složeno, jenže se množství různých součástí mění a také masová vlákna mají různé vlastnosti. Od toho pak závisí výživnost a ztravitelnost masa.

Průměrně má maso toto složení: 52—75% vody, 17—21% bílkovin, 3—20% tuku, několik % solí, látky extraktivní a klišovatiny. Bohaté bílkem jsou: krev, svalová vlákna a masná šťáva (serum).

Extraktivní látky, mezi nimi kreatin, působící povzbudlivě na nervový systém, dodávají masu jeho zvláštní, charakteristické příchuti.

Soli, zejména draslo a kyselina fosforečná, jsou hlavně obsaženy v krvi a vláknech. Stáří a výživa zvířat určují výživnost masa. Maso mladých zvířat je sice velmi jemné a stravitelné, naproti tomu však má pro svůj vysoký obsah vody menší výživnost. Stářím stává se vláknina tužší a pevnější, ale také je bohatší bílkovinami. Vykrmování zvířat nejen že ztučněním masa způsobuje úbytek vody, ale také přidává mu na výživnosti. Naproti tomu je maso starých zvířat tuhé a tvrdé a proto těžko stravitelné. Výrobky masné uchráníme proti plísni, natíráme-li je hustým roztokem konservační soli. Tím je uchráníme nejen od plísně, nýbrž zbavíme ji také ty, jež plíseň již chytly.

Med. Med převyšuje řepný cukr sladkostí, chutí a lahodností. Také jeho výživnost je značně vyšší, neboť obsahuje 75% ovocného cukru a 20% vody a snadněji se vstřebává, než cukr řepný. Přičítá se mu i léčivá vlastnost pro obsaženou v něm kyselinu mravenčí. Používá se ho jako léku při kašli, chrapotu, horkostech, katarech, rýmě a bolestech v krku. Rovněž se ho používá při ústních oparech kojenců, hnisání a popáleninách, kde ukázal se býti dobrým léčivým prostředkem. Osoby se žaludečními obtížemi, snášejí jej bez obtíží. Barva, příchut a vůně medu se řídí podle květů, na nichž byl sbírán.

Akátový med je téměř bezbarvý, průhledný, libě vonící, kdežto lípový med je libovonný, ale temného zabarvení. Oba druhy medu patří k nejlepším pro svoji ušlechtilou vůni, kdežto med luční je menší ceny.

Uchování medu. Med uchovávaný v plechových nádobách má příchut a proto se doporučuje uchovávatí jej v nádobách z kameniny nebo polévané hlíny.

Pravý med tím rychleji zcukernatí, čím je čistší a hodnotnější. Abychom jej učinili zase tekutým, rozehríváme jej v teplé lázni, při čemž stavíme nádobu s medem na dvě dřevěné loučky. Je-li med velmi zrnitý, přidáme při stálém míchání trochu vody. Vystavíme-li ho velikému teplu na kamnech, pokazí se.

Zkoušení medu. Med porušený škrobovým cukrem, rozpuštěný ve vodě, přidáním kapky jodové tinktury ztemní, kdežto je-li pravý, nemění se.

Čistota medu. Dáme do malé lahvičky trochu medu a přidáme lžici lihu; protřepáme to důkladně až se med úplně rozpustí a ponecháme pak v klidu. Za krátký čas se objeví při porušení medu na dně usazenina. Při čistém medu se tak nestane. Čistý med se rozpouští v methylovém alkoholu. Je-li med porušen škrobovým cukrem, tu vzniká hustá vrstva, která při zahřívání se usazuje na stěnách nádoby.

Měděnka. Měď, bronz a mosaz zbavíme měděnky nejrychleji čpavkovým lihem, za pomoci kartáčku.

Potom teplou vodou omyjeme a opláchneme.

Měděné nádoby a nářadí: Měděné nádoby má býti nejméně jednou týdně vyčištěno vlněným hadříčkem, napuštěným stearinovým olejem, kterým pak nádoby natíráme s trochou vídeňského vápna a třeme je jím důkladně. Po vyčištění leštíme nádoby shora jmenovaným vápnem suchou vlněnou utěrkou.

Směs mýdla, kořalky a křídly se rovněž doporučuje. Třením směsi z čpavkového lihu a potašového mýdla docílíme rovněž

pěkných výsledků. (Horká bramborová moučka s trochou octa, půlka citronu s jemným pískem, oba tyto prostředky spolu jsou velmi dobrým cídilem). Nádobí je pak nutno v čisté vodě spláchnouti a dobře osušiti. Měděnka se dá snadno odstraniti umýváním v čpavkové vodě.

Kyselé mléko je rovněž dobrým cídilem měděných předmětů, jestliže použijeme ještě k přeleštění prosívaného dřevěného popele. Také sušeným šťovíkem se měděné nádobí dobře cídí.

Mléko: Chemické složení mléka je následující: Emulze tuku, bílku, syroviny, mléčného cukru a krevních solí s vodou. Poměr těchto součástí při dobrém mléce je tento: 1000 dílů kravského mléka obsahuje 25—30 dílů syroviny, 3—3.5 dílů bílkoviny, 25—45 dílů tuku, 30—40 dílů mléčného cukru, 6.5—7.5 dílů solí a 840—900 dílů vody. Poměrné množství těchto součástí kolísá, jak je vidno z číslic, podle krmení a pracovní výkonnosti krávy. Časně ráno nadojené mléko obsahuje více vody než při dojení večerním. Silný pracovní výkon dobytčete zavinuje ztrátu tučnosti mléka. Při stejnoměrném a dobrém krmení senem a obilím nebo jiným jadrným krmivem je mléko výborné jakosti a vyniká znamenitou tučností. Kojenec, vyživovaný zdravým a dobrým kravským mlékem, znamenitě prospívá.

Příznaky dobrého mléka jsou: Bílá až žlutá barva, nasladlá, příjemná příchut' a příjemná vůně. 1 cm³ mléka váží průměrně 1.031 gr, je tedy těžší vody. Klesne-li kapka mléka ve vodě ke dnu, je mléko dobré. Rovněž je příznakem dobrého mléka, ukápneme-li kapku na nehet palce a nerozteče-li se. Kysání mléka v horkých dnech je způsobeno kvasnými bakteriemi, které přicházejí samovolně ze vzduchu. Rozkládají mléčný cukr a vylučují mléčnou kyselinu, která sráží syrovinu a způsobuje tak kyselé mléko, „kyšku“.

Častějším svážením mléka se brání jeho sražení, zvláště přidáme-li něco uhličitanu sodného (1.2 gr na 1 litr) nebo kyseliny salicylové (1 gr na 1 litr). Chuť ani hodnota mléka se tím nikterak neporuší.

Nejlépe je mléko ukládati do studena na př. do ledničky nebo do sklepa a v uzavřených nadobách.

Mléko sbírané: Necháme-li mléko státi v klidu, usazují se jeho tučné kapky na povrchu, které pak sbíráme jako smetanu. Po jejím odebrání, zůstává nám sbírané mléko.

Podle Dra Königa zbývá ve sbíraném mléce kromě 90.63% vody, 3.06% syroviny, 0.79% tuku 4.77% mléčného cukru a 0.78% solí, pročež zůstává stále ještě dobrou potravinou a hodí se zejména k přípravě různých krmí a k zadělávání těsta.



K dobrému jídlu květiny a veselá tvář!

Mléko připálené: Abychom tomu zabránili, vypláchneme před vařením hrnec čistou vodou anebo ponecháme v hrnci čistou vodu státí do té doby, dokud v něm nezačneme vařit mléko.

Vykypění mléka zabráníme, když hoření okraj hrnce namažeme štipcem másla. Vařiče mléka bývají obvyčejně opatřeny dirkovanou pokličkou.

Nádoby na mléko čistíme vlažnou vodou sodovou, potom horkou slanou vodou nebo také studenou vodou, v níž bylo rozpuštěno trochu chlorového vápna. V každém případě je třeba nádobu pečlivě vypláchnouti a osušiti.

Mléko „Degerma“ je mléko zvláštním způsobem zbavené choroboplodných zárodků, aniž by při tom byly zničeny vitaminy a jiné důležité součástky.

Tímto způsobem připravené mléko nemusí se již svářeti a hodí se výborně jak pro kojence a malé děti, tak i pro dospělé.

Lahve plní se i uzavírají automaticky a teprve v nich se mléko degermuje.

Vyrábí je mlékárna „Mirabel“ v Děčíně.

Mléko kondesované je zhuštěné kravské mléko, jehož obsah vody byl vypařen a k němuž byla přidána větší dávka cukru. Přichází do obchodu v zatavených plechovkách a vydrží dlouhou dobu, i když při jeho spotřebě plechovka zůstává delší čas otevřená.

Rozředěno v 3—4 dílech vody, hodí se výborně do kávy, čímž se uspoří slazení kávy.

Méně se hodí k vyživování kojence. Hodilo by se sice dobře se 3—4 díly vody, poněvadž se hodnotou rovná mléku mateřskému, ale jeho značná cukernatost působí snadno kysání, jež by mohlo zavinit poruchu v zažívání. Pak-li bylo zředěno 10—12 díly vody, ztrácí tím zase na výživnosti.

Porušování (falšování) mléka děje se buď sbíráním nebo zředováním vodou. Zjišťování hodnoty mléka se děje mlékoměrem neboli laktometrem. Kontrola mléka podléhá magistrátu nebo obecním úřadům a lze ji tímto způsobem snadno prováděti. Neporušené mléko poznáme tím způsobem, když do mléka ponoříme kolmo dobře osušený pletací drát a zůstane na něm mléko lpěti. V opačném případě je mléko porušeno vodou.

Mosaz. Oxydování se snadno vyčistí, pak-li ji očistíme plátěným hadříkem, namočeným v solné kyselině, potom ji vyleštíme vlněným hadříkem, navlhčeným stearinovým olejem s práškem z vápna, načež kůží leštění dokončíme.

Lak pro mosaz sestává ze 300 gr kurkumu, 20 gr šafránu, 20 gr orleánu se rozpustí v $\frac{1}{2}$ l lihu a uloží na teplém místě. Potom přidáme k tomu ještě 80 gr šelaku a profiltrujeme. Tuto cídící směs nanese na kůži a mosaz jí důkladně třeme, až nabude žádaného lesku. Dobrý prostředek na cídění mosaze je umývání ve šťávě (laku) z kyselého zelí a leštění popelem.

Cíděním směsí z křídý, síry a octa, dostává mosaz lesku zlato-žluté barvy.

Také se dobře cídí zředěným vodním sklem s použitím barchetového hadříku.

Jemné mosazné předměty cídíme vídeňským vápnem, obyčejně stačí cíditi cihlovou moučkou.

Starou mosaz čistíme silným čpavkem důkladným kartáčováním, načež ji omyjeme řádně vodou a osušíme. Mosazného lesku docílíme nejlépe, když čas od času mosaz potíráme olivovým olejem, smíchaným s práškem mastku, načež ji omýváme v sodě a vyleštíme vlněnou utěrkou.

Matný lesk. Abychom docílili pěkného lesku, leštíme ji hadříkem, navlhčeným ve stearinovém oleji s jemným smirkem, načež třením čistým, měkkým hadříkem nabude mosaz žádaného matného, bělavého lesku.

Abychom docílili krásné žluté barvy u nelesklé mosaze, třeme ji směsí z 2 dílů roztoku kuchyňské soli a rozředěného chlorečnanu antimonového.

Mouka. Žitná a pšeničná mouka obsahují 70—75% moučného škrobu, 10—12% bílkovin a jsou tudíž velmi výživné. Ale i mouku, stejně jako jiné obilní produkty, musíme teprve vhodnou úpravou přizpůsobiti k požívání.

Dobrá mouka musí býti žlutavé barvy, při tom musí zůstatí lpěti na prstech, musí býti příjemného a svěžího zápachu a chutnati nasládle. Ztuchlý zápach, nebo kyselehořká příchut' mouky svědčí, že je zkažená.

Dobrá pšeničná mouka dává tuhé, vláčné a pružné těsto, kdežto velmi bílá mouka prosta moučné vazivosti, nebo špatná či porušená, dává lepkavé, rozbředlé těsto, které se snadno roztéká.

Uložení mouky musí se děti opatrně, neboť bílkoviny v ní obsažené podléhají snadno rozkladu. Mouku ukládáme především suchou, na vzdušném místě a často ji přehazujeme, aby se v ní nedrželi moučné červy, rybičky (stříbrolesklý hmyz s červenitým tělem) a šváby.

Pozměňovací proces mouky při jejím upotřebení spočívá v přeměně škrobu při pečení a pražení. Při 200° C tvoří se z mouč-

Žlábek střenky se touto směsí dobře vyplní a při upevnění zahřáté čepele nože smáčkne dobře střenky k sobě.

K broušení nožů používáme smirkového brousku nebo ocilky. Před broušením je dobře tyto brousky poněkud navlhčit petrolejem. Čištění děje se vždy přes hřbet ostří, nikoli obráceně.

Nože, jež přišly do styku se sledí nebo s cibulí, vyčistíme směsí dvou dílů čpavkového líhu a s 1 dílem vody, čímž se zápach ihned ztratí. Ovšem, že je pak ještě třeba použití čistícího prášku. Je-li na noži rezavá skvrna, kápneme na ni trochu čpavkového líhu a třeme ji důkladně kouskem korku, načež nůž důkladně opláchneme a osušíme.

Nákup a uchovávání potravin je právě tak důležité jako jejich příprava. Kupujeme jen čerstvé a hodnotné zboží.

Ocet. Ocet je směs vody a kyseliny octové. Kyselina octová vzniká při přeměně alkoholu za přístupu kyseliny uhličité, obsažené ve vzduchu, při čemž hlavní úlohu zde má bakterie, zvaná kvasinka.

Nejlepší a nejdražší je ocet vinný, který se dělá z hroznového vína. Nejlevnějším octem je ocet ovocný. Ocet barvíme nejlépe šťávou z červené řepy. Čistý ocet musí býti světlý a jasný a musí míti jemnou, vinnou příchut. Nesmí se po delším uchovávání v lahvi kaliti a usazovati. V méně dobrém octě tvoří se časem hlenovitá vlákna čili vlasy, které jsou nejlépe patrný, postavíme-li průhlednou láhev s octem na slunce.

Porušování octa děje se kyselinou sírovou, o čemž se přesvědčujeme cukrem. Na misku nalejeme octa, přidáme trochu cukru a na ohni odpaříme. Zčerná-li cukr, je patrné, že ocet obsahuje kyselinu sírovou.

Ocet porušený kyselinou sírovou půlhodinovým vařením a přidáním škrobu zmodrá.

Vliv octa na organismus: V přiměřené dávce je ocet zdravému lidskému žaludku zcela neškodným, naopak podporuje trávení rozpouštěním bílkovin a přeměnu škrobu v cukr. Naopak nemírné požívání octa, zvláště špatného, způsobuje kyselost krve, která ohrožuje vývoj krvinek. Bledničkou trpící lidé musí se naprosto zříci octa.

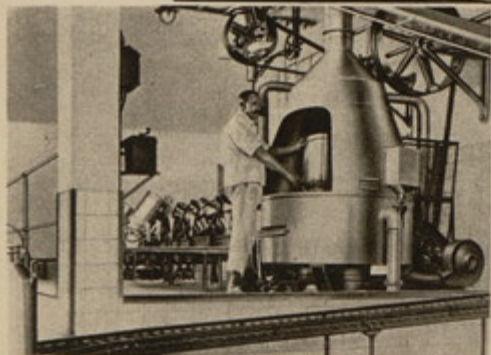
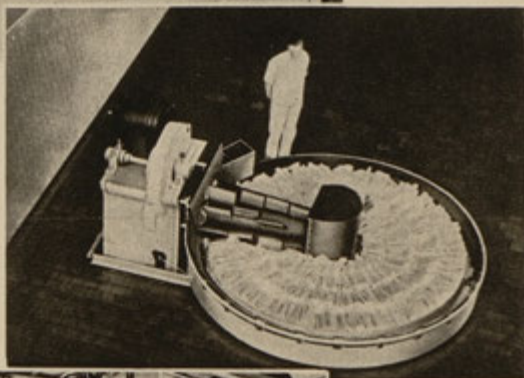
Oheň: Oživení ohně docílíme kouskem kalafuny velikosti lískového oříšku a suchými jedlovými šiškami, které jsou zároveň nejlepším prostředkem k rozdělávání ohně. Hašení ohně děje se nejlépe roztokem kamence.

Lehce vznětlivé předměty nejlépe ochráníme od ohně, natřeme-li je salicylovou kyselinou.



V laboratoři.

Takto se
hněte
Vitello.



Čistění konví
od mléka.

Okna: Zamžení oken předejdeme nejlépe, když je zevně natřem glycerinem, nejlépe směsí sestávající z 55 gr glycerinu a 1 litru lihu, kterou naneseeme kůžičkou. Natření oken směsí 5 dílů glycerinu v 70 dílech vinného lihu s 25 díly vody zabrání rovněž zamžení.

Zamrznutí oken zabrání se nejlépe omýváním tabulí roztokem soli.

Neprůhledná okna si pořídíme nátěrem arabské gumy, rozpuštěné ve vodě nebo bulříšskou solí, rozpuštěnou v horké vodě. K oběma těmto roztokům můžeme případně přidati něco barvy.

Čištění oken. Starou mycí houbu rozstříhejme na kousky a vložme tyto kousky do bavlněného pytlíčku. Dostane se nám tak dobré pomůcky k čištění.

Do magnesiového prášku přidáme benzin a směs uložíme v dobře uzavřené lahvičce. Stačí pak štipec na kousku vaty, aby se jím vyčistila dosti veliká tabule. 50 gr plavené křídly, 50 gr hlínky a 15 gr mastkové moučky se důkladně smísí. Před upotřebením tabule poněkud navlhčíme, lněným hadříkem na ni naneseeme této směsí a potom čistíme.

Okenní tabule budou velmi lesklé, když je nejdříve potřeme roztokem plavené křídly, necháme uschnouti a potom měkkým hadříkem nebo kůžičkou vycídíme.

Stará, zašlá okna natřeme nejprve vně i uvnitř zředěnou kyselou sírovou. Za $\frac{1}{2}$ hod. je oplachujeme a třeme plavenou křídou a potom čistou vodou.

Při mrazivém počasí můžeme čistiti a sušiti okna nejlépe tak, že je poprášíme plavenou křídou, uloženou v muselinovém sáčku a potom čistým šátkem nebo kůžičkou otřeme. Velice čistá okna docílíme omýváním tabulí houbou a vycíděním jich na sucho novinovým papírem. Potom je ještě přetíráme vlněným šátkem, abychom odstranili vlákna z papíru, jež zůstala na skle. Zcela zašlá okna vyčistíme nejlépe několikráte opakovaným třením kopřivami.

Olejové skvrny odstraňujeme třením místa měděným penízem. Jsou-li skvrny čerstvé, stačí na ně terpentín. Také se dá dobře použiti sody.

Okurky. Hořkost okurek odstraníme za několik minut, když je nakrájené močíme v slabém roztoku manganu, potom je několikráte propláchneme čistou vodou a posypeme solí. Pak je upravíme jako okurky obyčejné.

Plísni nakládaných okurek zabráníme, když do láku vnoříme pytlíček s černou hořčicí (30 gr).

Olejoyvých barev skvrny na skle se odstraňují, když na ně nanese me mazlavé mýdlo a ponecháme je tam delší dobu. Potom skvrny omýváme.

Ovoce, jeho uchování. Ovoce peckovité se při přiměřeném uložení drží dosti dlouho, kdežto tvrdé nikoli. Nejlépe se uchová podle Weckových zkušeností tím způsobem, když je zavřeme do neprodyšných nádob a sterilisujeme je ve vodní lázni 70—80° C teplé po 10—15 minut.

Papír. Přilepení papíru na plech děje se snadno a trvale, když použijeme lepidla složeného z 30 gr jemně roztlučeného kandisu a 100 gr natronového vodního skla. Toto lepidlo se dá dobře uzavřené velmi dlouho uchovati k potřebě.

Papírové nálepky připevňujeme na sklo vodním sklem.

Ma stné skvrny na papíře odstraňujeme směsí páleného magnesia s benzinem. Směs nanese me na skvrnu a nezmizí-li ihned naponejprv, opakujeme tak několikrát.

Papír učiníme vodou neprostupným, když rozpustíme šelak s boraxem v lihu a touto směsí jej potáhneme, nebo použijeme-li buď ricinového nebo palmového oleje.

Pečení. Při pečení je důležité znáti žár v troubě. Posloužíme si kusem papíru. Sežloutne-li rychle, můžeme do trouby dáti péci máslové těsto. Pro většinu pečení moučných výrobků je výše žáru vhodnou, žloutne-li papír zvolna. Zhnědne-li papír příliš rychle, je trouba přespříliš vyhřátá. Je-li v poloviční výši trouby žár stejnoměrný, pečeme na třínožce. Při drobném pečivu je nejlepší mírný žár. Je-li žár u stropu trouby veliký, přikrýváme těsto papírem.

Pemza. Pemza je houbovitý kámen, který se v prášku hodí k čištění stříbrných věcí a k hlazení mramoru. Namydlenou pemzou se dobře myjí ruce, zejména od bezinek, mouru a inkoustových skvrn.

Petrolej. Petrolej musí býti uchováván na temném místě, neboť na slunečném světle se kazí.

Lampy petrolejové čistíme takto: hořák (mašinku s kloboučkem) a kovový kroužek se závitý na skleněné nádobě pro petrolej, bývá to zpravidla mosaz, čistíme suchým popelem a kouskem pijavého papíru. Když jsme je zbavili nečistoty, potom teprve opláchneme teplou vodou a dobře osušíme.

Vyvářeti je v horké vodě nebo v mýdlové vodě není dobře, neboť by povolil tmel, jímž je mosazný kroužek se závitý přidělán ke sklu.

Usazeninu na hořáku, v místě kde vystupuje knot, odstraníme oškrábáním nožem, neboť tím zvýšíme jasnost plamena. Důkladně však vyčistíme hořák, ponoříme-li ho na chvíli do vařícího roztoku 1 dílu sody v 5 dílech vody.

Svítivost petroleje zvýšíme, přidáme-li do lampy štipec soli. Rovněž se doporučuje knot drobet posolit.

Hořící petrolej se nejlépe hasí mlékem. Rovněž se dobře hasí popelem nebo větším množstvím písku.

Plech. Bílé skvrny na lakovaných, plechových nebo zinkových nádobách odstraníme, potíráme-li je lihem, který necháme vypařovat. Podle potřeby toto opakujeme. Plechové předměty se stávají bílými, když je cídíme terpentínovým olejem s křídou. Plechové pocínované věci čistíme sodou s troškou prosátého popela.

Plíseň. Na marmeládách a ovocných šťávách zabráníme plísni, nalejeme-li na povrch vrstvu jemného rozhrátého parafinu, který rychle ustydne. Parafin pak zabráni přístupu vzduchu a dá se snadno sejmouti.

Kde se plíseň vyskytuje, je vlhko. Postavíme-li na takové místo mělkou nádobu se suchou solí a vyměňujeme-li pak sůl 2—3 týdně, uchráníme v oné místnosti papír, látky, šat a p. před plísní. Nejlépe se hodí k tomu dobytčí sůl. Soli lze používat dále jedné a téže, když ji po vyměnění necháme vyschnouti.

Plyn je velmi užitečný, při neopatrnosti však též velmi nebezpečný.

Cítíme-li zápach po plynu, je toho příčinou buď otevřený kohoutek anebo porucha ve vedení. V tom případě nutno ihned shasiti všechna světla a použití pouze kapesní elektrické svítilny. Rovněž tak nutno ihned uzavřít hlavní přívod plynu a místnost vyvětrati. Pokouší-li se o nás mdloba, vrhněme se na zem, neboť plyn je lehčí vzduchu a udržuje se proto vždy výše. Nikdy však nepřibližujeme se k vedení plynovému s hořícím světlem.

Plynová kamna a vařiče: Plyn je vyroben z kamenného uhlí a podléhá při výrobě očišťovacímu procesu. Je přirozeno, že topení plynem je dražší než uhlím, ale na druhé straně získáme zase úspory se zřetelem k všestrannému využití jeho výhřevnosti a snadné manipulaci s ním. Správně zařízená, moderní plynová kamna, k nimž náleží na př. značka „Prometheus“, vy-užitkují 65% výhřevnosti plynu, kdežto v kamnech, která vytápíme uhlím a která nejsou samozemí zanesena, využítujeme sotva 25% jeho výhřevnosti. Způsoby použití plynového topení v plynových kamnech od kamen vytápěných uhlím se zásadně liší a to vždy ve prospěch topení plynem. Ihned si vysvětlíme proč. U obyčej-

ných kamen, vytápěných uhlím, musí se nejprve rozpáliti plotna, od této dno nádoby. Teplo volné plotny, hrnci nezastavené, uniká pak nevyužitkováno do prázdna a tak horko v kuchyni vzniká na útraty nevyužitkováného tepla palivem, jehož značné množství tudíž přichází na zmar. Také teplo, jež bylo zapotřebí k rozpálení kamen a plotny a které i po uvaření pokrmů ještě nějakou dobu trvá, přichází rovněž na zmar nevyužitkováno.

Při moderních plynových kamnech tomu tak není. Tam přichází plynový plamen do přímého styku s dnem hrnce a může býti libovolně regulován, jak toho je právě zapotřebí.

Ježto při dalším vaření je pak zapotřebí šestkrátě menšího tepla než při vaření počátečním, dá se pomocí technicky zdokonalených hořáků, jako je tomu u plynových kamen Prometheus — s dvojitými úspornými hořáky, docíliti značných úspor, čímž cena spotřebovaného plynu dá se snížit zpravidla na pouhou třetinu původní ceny jeho.

K pečlivému využitkování tepla a účelnému zacházení s plynovými kamny jest řídit se těmito pravidly:

1.) Přistavíme nejprve nádoby s krmí a potom zapálíme plyn, aby ani nejmenší kvantum plynu nepřišlo hořením na zmar.

2.) Při zapalování podržíme zápalku několik málo centimetrů nad hořákem a otevřeme kohoutek, aby plamen následkem prudkého výbuchu směsí plynu a vzduchu nezhasl. Stane-li se tak, ihned zavěříme kohoutek plynu a zapalujeme znovu.

3.) Plynová kamna, hořáky i hrnce, v nichž vaříme, musíme držeti v čistotě, což není nesnadné, neboť plynová kamna nevyvozuji ani sazí, ani popele. Nečištěná plynová kamna nepříjemně zapáchají, znečištěné hořáky hoří nestejnoměrně a způsobují vybuchování; nečisté hrnce s vnější usazeninou vápna znesnadňují ohřívání a spotřebují pak dvakrátě tolik plynu.

4.) Čím lepší je styk plamene s dnem hrnce, tím dříve se obsah vaří. Dbejme toho, aby veškeré teplo plamene bylo spotřebováno k ohřívání nádoby. Je-li dno hrnce velké nebo větší než kulatý výkroj na plynovém vařiči, používáme zvláštního, žebry opatřeného kruhu. Tím je plynovému plameni dána možnost nejen zahřívati dno hrnce, ale také částečně jeho stěny, čímž je docíleno rychlejšího vaření i plné využitkování plynu a tím i úspory. Je také bezúčelné, aby plamen šlehal mimo dno hrnce, když stačí, aby ohříval pouze jen dno. Zahřívání voda se vypařuje, vařící se mění v páru.

5.) Vypařování a pára zavinuje jisté tepelné ztráty. Vypařování zabraňujeme pokličkou a prudký var obmezíme pouze na nutný čas, aby se pokrm uvařil i zmenšením plamene.

Pokrmy, které obsahují značné množství moučnatého škrobu, jako na př. brambory, mohou býti i se staženým plamenem udržovány ve stalém varu, zelenina a nebo více bílkovin obsahující pokrm, na př. maso, mohou po svém uvaření býti udržovány ještě nějakou dobu pod bodem varu. Že tím pokrm neztrácí na svých hodnotách a vlastnostech je důkazem skříň pro dovaření pokrmů. Jakmile se obsah hrnce vaří, může se stáhnouti poněkud plamen. Bude proto výhodné voliti plynová kamna s dvojitými úspornými hořáky.

6.) Nezmenšíme-li plamen a vystavíme-li pokrm na uzavřené plotně prudkému varu, nastává v hrnci prudké proudění kapaliny od dna hrnce k povrchu, což má za následek, že nastane samovolné vyluhování a vypařování vařícího se obsahu, který pak pozbývá své výživnosti a také mnoho plynu přijde ne hospodárně na zmar.

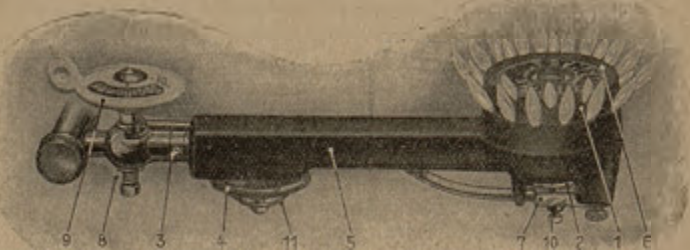
7.) Podobným případům se zabránuje vařením v tak zvaném věžovitém uspořádání plynových kamen, v nichž 2—3 hrnce jsou umístěny nad sebou, na jediném hořáku, kde však hořící plyn stoupající od spodního hrnce zasahuje po bocích i hrnce ostatní, tak že i hořenímu hrnci je dostatečně postaráno o výhřevnost. V takovém případě je možno na dvojitém hořáku spotřebou 50—60 l plynu vařiti hodinu v hrnci o obsahu 3 l a druhý nad ním téhož obsahu dovařiti. Teplota v hořenímu hrnci klesne v hodině z 98° C na 90° C, asi za dvě hodiny na 80° C. Je tu tedy přibližně týž poměr, jako ve skříni na vaření. Jak známo, můžeme větší část potravy po počátečním povaření dovařiti při teplotě 89—90° C.

Při takové teplotě se bílkoviny rozpouštějí nejlépe a aromatické látky neunikají. To je také příčinou, proč se tímto způsobem luštěniny, hrách, fazole, čočka jakož i rýže, makarony, nudle a hlavně mladá zelenina zvláště dobře dovaří ve skříni na vaření. Postavíme-li trojí pokrm na otevřený plamen ve třech hrncích na sebe, tu klesá temperatura během 2 hodin v hořenímu hrnci na 60° C, což ale stačí různým potravinám k jejich úpravě, na př. k osušení ovoce nebo k udržování teplé krmě.

8.) Nemáme-li pokrmů, abychom je dali na sebe vařiti, ohříváme pak vodu na mytí a oplachování nádobí. Ovšem, že hrnce musí se hoditi k tomu, aby mohlo býti na sebe postaveny. Při nakupování hrnců bēfeme na tuto okolnost zřetel, aby hrnce mohly býti na sebe pohodlně nastaveny a v libovolném počtu.

9.) Má-li býti pokrm uchráněn od přímého styku s plamenem, pak nepřikrýváme otvor plochy, nýbrž použijeme shora jmenovaného kruhu se žebry, který přinutí přímý plamen zahřívati pouze dno hrnce, ale žár spalovaných látek plynu obaluje hrnec celý, při čemž obsah hrnce se stejnoměrně provaří a míchání je zbytečné. Pro vaření použijeme raději nádob se širokým dnem místo nádob

stejného obsahu, ale vysokých, poněvadž u širokých lépe využijeme výhřevnosti plynu. V následujícím jsou vyobrazeny význačné součásti dobrého plynového vaříče značky „Prometheus“ — dvojitý hořák, čsl. patent. (Železárna G. Meurer sp. s r. o., Děčín n. L.).



1.) Dvojitý věneček plamenů. Větší vzdálenost velkého plamene k uvádění do varu ode dna hrnce, žádný zápach. Menší vzdálenost malého plamene ku dovařování ode dna hrnce, lepší dovařování.

2.) Nerezavící hlavice hořáku čsl. patent. Nemůže rezavěti, snadno se čistí.

3.) Zařízení pro regulaci velikého plamene. Pro instalatéra k nařízení hořáku podle jakosti a tlaku plynu.

4.) Jemné regulování vzduchu čsl. patent. Regulace při kolísajícím tlaku plynu.

5.) Smaltování uvnitř i zevně, pročez hořák nemůže rezavěti a jest velmi trvanlivý.

6.) Volná hořáková příklopka usnadňuje čištění a znemožňuje spečení.

7.) Hubice pro úsporný plamen s upevněním trubičky úsporného plamene.

8.) Pérový kužel. Trvalá neprodyšnost kohoutků, žádný zápach plynový.

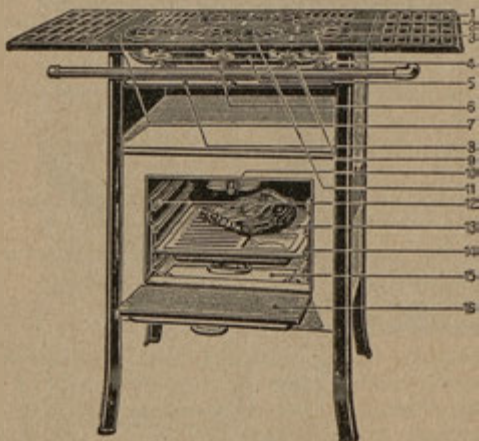
9.) Isolovaný štítek. Smaltovaný značkový kotouč opatřený roubíkem spojuje v sobě kohoutek se štítkem i pákou.

10.) Zařízení pro regulaci úsporného plamene. Totéž výhodné zařízení pro úsporný plamen jak uvedeno u bodu 3.

11.) Pérová svorka pro upevnění nařízené jemné regulace vzduchu. Žádné utahování šroubu.

Ačkoli je používání plynových vařičů dnes téměř samozřejmou věcí, jen málo kdy se dosud v kuchyních setkáme s plynovým sporákem přes to, že jeho úspornost je ve všech směrech prokázána.

Shora jmenovaná firma uvedla do obchodu mistrovský kus, jehož zařízení je patrné z přiloženého vyobrazení.



1.) Odstavovací desky s okamžitým připevněním, čsl. patent. Dají se sejmuti bez uvolnění jakéhokoli pevného spojení.

2.) Uzavírací příklopy k zakrytí otvoru na vaření po skončení vaření, stálá čistota, neztrácí se čas čištění.

3.) Zajištěný kohout pečicí trouby. Teprve po uvolnění pojistky jest kohoutek pohyblivý.

4.) Zařízení pro regulaci plamene hořáků pečicích trub k nařízení správné velikosti plamenů, neodvisle od druhu a tlaku plynu.

5.) Ochranný plech pro hořáky. Chrání kohoutky a hořáky před znečištěním, dá se sejmuti a omývat.

6.) Samotěsnící kohoutky. Čep na kohoutku stahuje se sám sebou. Trvalá těsnost.

7.) Snímatelná krbová deska. Dovoluje snadné čištění místa pod hořáky.

8.) Vysouvateľný plech k zachycení překypělých jídel usnadňuje velice čištění sporáku.

9.) Zařízení pro regulaci hořáku na vaření. K nařízení správné velikosti plamene, neodvisle od druhu a tlaku plynu.

10) Horní hořák. Spodní hořák leží pod pojistnou zapalovací klapkou (bod 15) a slouží k vyrábění žáru na pečení a smažení, horní hořák ku smažení na roštu a rožni.

11.) Neokrouhlé otvory na vaření, čsl. patent. ohl. (deska sporáku). Okrouhlé otvory na vaření tak veliké jako dno hrnce zakryjí otvor na vaření a topné plyny nemohou zahřívati stěny hrnce, u neokrouhlých otvorů zbývá malý průchod.

12.) Čistá trouba na pečení. Smaltované postranice a dno trouby možno vyndati a omýti.

13.) Zařízení ku pečení na roštu. Ideální náradí ku přípravě chutné roštěné.

14.) Dvojitě lišty zamezují vyklopení plechů a roštů na pečení atd. i když jsou hodně vytaženy.

15.) Pojistná zapalovací klapka umožňuje pohodlné zapálení hořáku pečicí trouby, vylučuje výbuchy.

16.) Samozavírací dvířka, čsl. pat. Použitím dvojité pérové pružiny zajištěná otevřená poloha dvířek.

17.) Hořáková hlavice chráněná před rezavěním, čsl. pat. Dvojitě úsporné hořáky zajištěné proti přirezavění.

Pojistky. Pojišťují vedení proti následkům příliš silného proudu, který se vyskytuje při poruchách.

Pojistky přepálené poznáme dle toho, že od patrony odpadne jinak dobrá čočka.

Pojistky lamelly jsou pojistky, používáné při zasouvacích kontaktech a dají se rovněž snadno vyměnit.

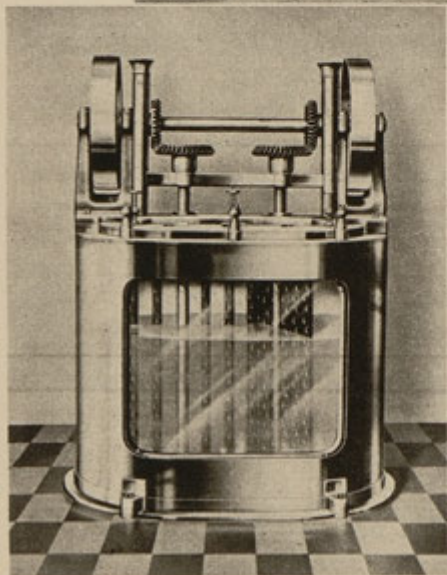
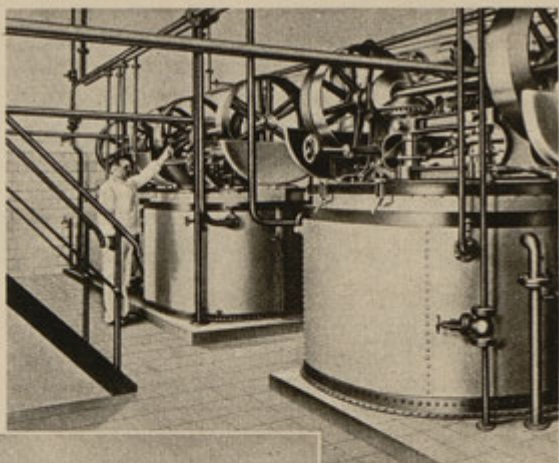
Porcelán. Zahnědlé předměty porcelánové vložíme do kyseliny sírové a potom je po ½ hodině čistíme jemným pískem a oplachujeme vodou.

Abychom zabezpečili pevnost porcelánu, vaříme ho po 2 hodiny v louhu a necháme ho v něm vychladnouti.

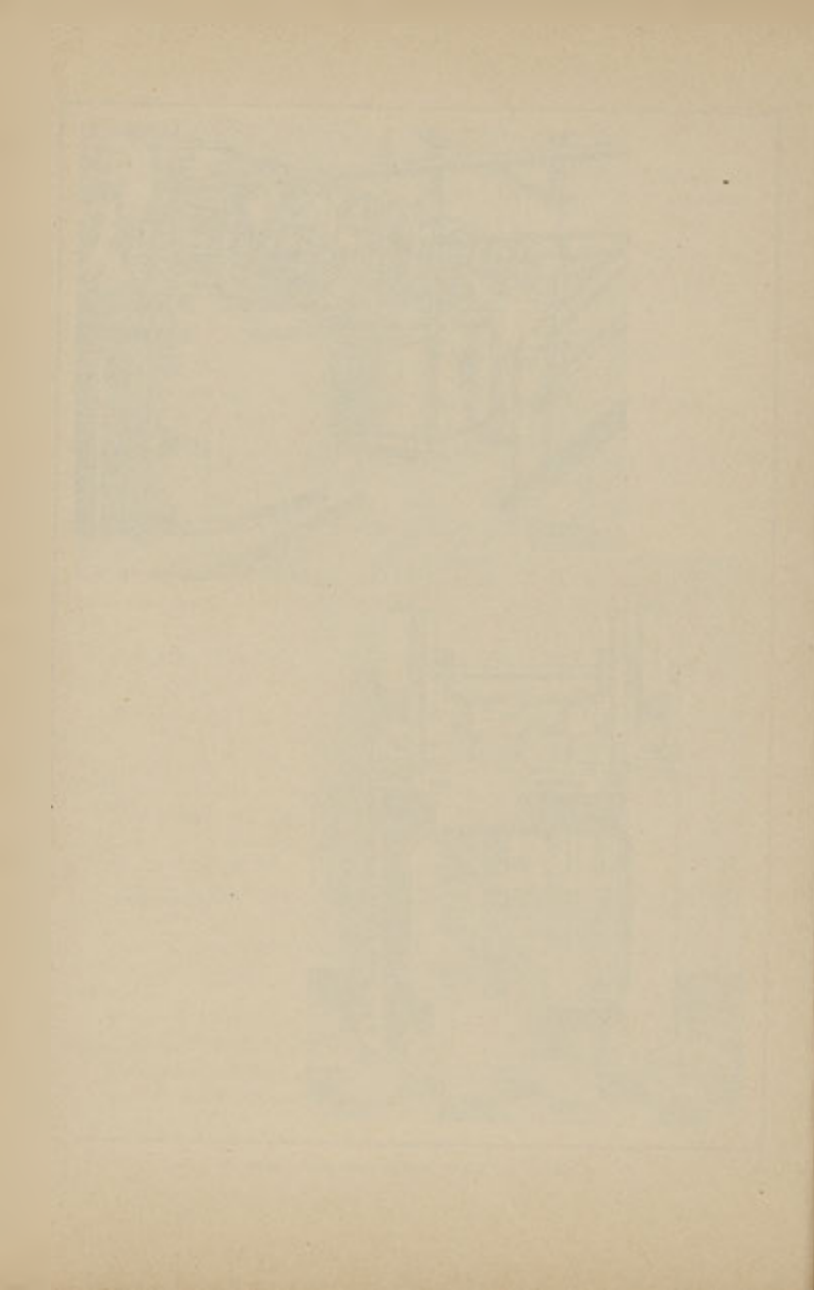
Porcelánové nádobí čistíme horkou vodou se sodou a rovněž touže vyplachujeme. Po okapání nádobí osušíme třením suchou utěrkou.

Prachové skvrny na porcelánu odstraňují se kartáčem a silným roztokem soli.

Prkénka kuchyňská. Zborcené kuchyňské prkénko vložíme na 24 hod. mezi dva mokré šátky (utěrky) do vodorovné polohy. Dobře se narovná.



Kirny
(Máseľnice).



Příbory. Jídelní náčiní snadno vyčistíme, když je až po střenky postavíme kolmo do nádoby s roztokem sody.

Rajská jablíčka obsahují množství vitamínů a jsou proto oblíbeným pokrmem. Chceme-li je požívatí syrová, hledíme, aby měla stejnoměrnou červenou barvu, aby byla tuhá — a nikoli tvrdá. Je-li dužina jablíčka zelenavá, není ještě zralé a dáváme je na slunci uzrátí. Zahnědlá dužina svědčí o zahnívání.

Rohové předměty nesmí býti kladeny do horké vody, neboť ztratí tvar i lesk.

Ruce. Ruce znečištěné olejovou barvou a p. čistíme mletou hořčicí. Také zápachy z různých předmětů ji odstraníme. Ruce potřísněné dehtem neb smůlou vyčistíme petrolejem, který se dá pak snadno smýti mýdlem.

R u c e z a p á c h a j í c í. Rybina, cibule, česnek a p. způsobují zápach rukou při jejich zpracovávání a zápachu je zbavíme mletou hořčičnou moučkou.

Znečištěné ruce ořechovými, bramborovými nebo jablečnými slupkami si čistíme použitím šťávy z kyselého ovoce, octem nebo citronovou šťávou.

Ryby. Uchování ryb. Posypeme-li vykuchané ryby uvnitř práškem z dřevěného uhlí, naplníme kopřivami a zabalíme do plátna namočeného v octě a při tom pověsíme na vzdušné a chladné místo, vydrží v létě po několik dní svěží. Nesmíme je však zbaviti šupin. Dobře uchováme také ryby, posypeme-li je práškovým cukrem. Abychom u ryb odstranili ztuchlý zápach, vaříme je s chlebovou kůrkou. Položíme-li trhlé ryby na několik hodin do slané vody s otrubami, ztratí také ztuchlý zápach.

Rovněž hozením žhavého uhlíku dřevěného uhlí do vody v níž se ryba vaří, zbavíme se ztuchlého zápachu pokrmu. Nej-spolehlivější způsob je, když při trhnutí (zabití) ryb, odstraníme žábry, od nichž tento nepříjemný zápach pochází. Stáří usmrcené ryby poznáme, když do ní vtlačíme prst. Zůstane-li po oddálení prstu prohlubina, je ryba delší dobu zabitá. Čím dříve však zmizí prohlubina, tím čerstvější je ryba.

Rýže. Dáváme plné rýži přednost před mletou, neboť pod skelným povrchem rýže zůstávají cenné vitaminy. Rýže bývá porušována méně cennými druhy a přidáváním rozdrčených zrn. Při prosívání rýže vzniká bílý prach.

Salát hlávkový je dobrý, jsou-li hlavičky tvrdé a uzavřené.

Saze. Vznikání sazí zabraňujeme, když občas hodíme do ohně bramborové slupky a zavřeme dvířka anebo palíme-li hoblovačky.

Sklo. Řezání skleněných nádob. Chceme-li skleněnou nádobu uříznouti v určité výši, naplníme ji do té výše olejem a vnoříme

pak do oleje prudce kus rozpáleného železa. V onom místě se nádoba hladce uřízne. Tímto způsobem lze dobře vyúžitkovati částečně poškozených lahví.

K rozžhavení použijeme hřebíku a okraj skleněné přeríznuté nádoby obrousíme.

Skleněné nádoby vycídíme do běla, když po obvyklém umytí vodou je leštíme hadříčkem, namočeným v benzinu.

Sklo — psátí na něm. Směsí cinobru, fermeže, vinného kamene a terpentínového oleje můžeme na sklo psátí a toto písmo se zase dá lihem odstraniti. Také hliníkovým hrotem se dá psátí na skle.

Inkoust na psaní na sklo připravíme si takto:

20 gr hnědého laku rozpustíme ve 150 gr denaturovaného lihu a smícháme s 250 gr destilované vody, do níž bylo přidáno 25 gr boraxu. K této směsi přidáme 1 gr methylové fialové barvy.

Z olova prostého skla, neobsahujícího kysličníky olova, jsou vyráběny sklenice na vodu a nápitky všeho druhu, lahve, džbány, okenní tabule a zrcadla.

Olovnaté sklo je měkké a láme silně paprsky světla.

Skleněné nádoby od oleje a smůly vyčistíme, když do nich nalejeme lih a protřepáme a vypláchneme.

Lihem, spodiem (kostní uhlí) a trochou vody docílíme téhož výsledku.

Čištění broušeného skla. Krása broušeného skla lehce utrpí matným nádechem, jenž se usazuje zejména v trhlinách a rýhách na skle. Nabereme-li na mokré kartáč soli a silně sklo kartáčujeme, stává se ihned jasným a průhledným.

Trvanlivost skla všeho druhu zvýšíme, když je ponoříme do studené vody, půlhodiny vaříme a necháme v téže vodě zvolna chladnouti.

Řezání skla. Tlustší sklo přerízneme v libovolném místě, když na příslušném místě napneme nit, kterou jsme ponořili do terpentínu, pak ji zapálíme a sklo postříkneme studenou vodou. Sklo se v místě hoření dobře rozdvojí.

Přischlé skleněné zátky uvolňujeme, nalijeme-li kolem zátky trochu vody a necháme-li asi $\frac{1}{2}$ h. tak státi. Petrolejem uvolnění spíše urychlíme, ale jeho použití není mnohdy žádoucí.

Zašlé skleněné nádoby stanou se pokud možno zase jasnými, naplníme-li je směsí vody, potaše a čpavkového lihu na delší dobu.

Skříň na vaření (vařenka).

Skříň si pořídíme levně a snadno. K tomu se dá přizpůsobiti každá bedna z pevných prken, s dobře uzavíracím víkem, poněkud

přesahujícím hoření okraj bedny. Nesmí míti ani trhlín ani děr od suků. Její velikost se řídí podle množství hrnců (dva stačí pro rodinu sestávající ze 4—5 členů). V tom případě volíme rozměr bedny tento: výška 42 cm, šířka 40 cm a délka 70 cm. Víko musí býti opatřeno vložkami a na podélné straně s pevným sklapovacím závěrem. Vnitřní stěny bedny opatříme obložením silně na sebe navrstveného (až 15×) novinového papíru, pokrytého lepenkou a přibijeme je malými hřebíčky. Také spodek víka obložíme podobně. Dno můžeme vyložit slaměným balením z vinných lahví (klobouky). Na to pak stavíme příslušný hrnec s dobře krycí, přečnívající pokličkou do prostřed a kolem něho zbývající prostor vyplňujeme buď dřevitou vlnou, nebo senem pevně až do výše 10 cm k okraji hrnce. K vyplnění zbývajících prostoru nad hrncem, poslouží nám poduška příslušně veliká, vyplněná buď dřevitou vlnou, nebo perím, jejíž povlak je dobře zapnut buď tkaničkami, nebo knoflíky.

Skvrny mastné na mosazi odstraňujeme buď třením kuchyňskou solí nebo zředěným roztokem fosforečnanu sodnatého.

Smaltované nádobí. S tímto nádobím musíme zacházeti velmi opatrně. Především nesmíme pokrmy dovařovati až do posledního zbytku, poněvadž by poleva odprýskala. Rovněž tak škodí, nalijeme-li do horkých nádob smaltovaných náhle studenou vodu. Nádobí toto udržíme ve vzorné čistotě, vydrháme-li je dřevěným popelem ve vodě rozmíchaným.

Usadí-li se v hrncích kámen po tvrdé vodě studničné, vyvaříme je cukrovou vodou.

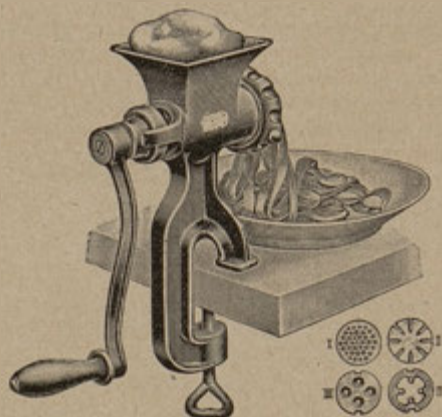
Sešediví-li nádobí, vyvaříme je mýdlovým kamínkem, který mu vrátí bílou barvu. Naplníme k tomu účelu nádobu až po okraj vodou a přidáme na 3—4 l vody $\frac{1}{2}$ lžice mýdlového kamene a necháme 4—5 hodin vařit. Vymyjeme potom vodou, v níž rozpustíme sodu a vypláchneme čistou horkou vodou.

Smetáky štětínové nestavme nikdy poblíže ohně. Stavme je kartáčem vzhůru, jednak by snadno smůla, držící štětiny, vytekla a za druhé nepoškodíme štětiny.

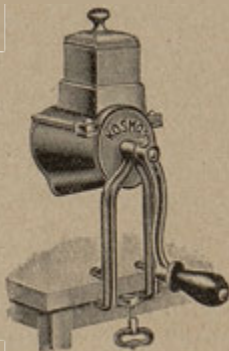
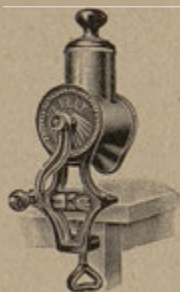
Štětce. Ztvrdlé štětce od fermeže změknou v 50% roztoku karbolové kyseliny, respektive rozpouští se jimi i olejové barvy. Totéž docílíme použitím mazlavého mýdla.

V roztoku 350 gr sody v 1 litru horké vody změknou štětce od olejových barev, ale při namočení jich je třeba hledět k tomu, aby štětec se nedotýkal dna nádoby, a místo, v němž vlas je upevněn k držátku, nepřišlo se žíravinou do styku.

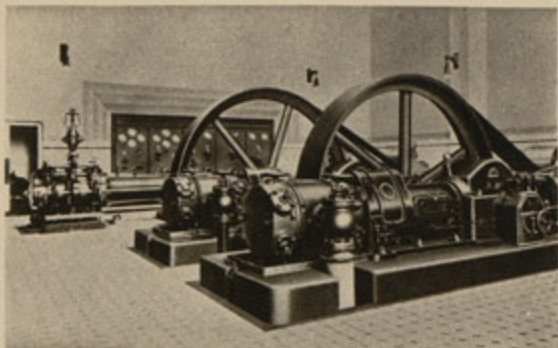
Strojky pro domácnost. Sotva by se našla dnes ještě kuchyň, v níž by se nepoužívalo toho anebo onoho strojku jako spolehlivého a věrného pomocníka. Tak na příklad stroj na nudle



ulehčuje nám vlastní výrobu těstovin. Pomocí mlýnku na mandle

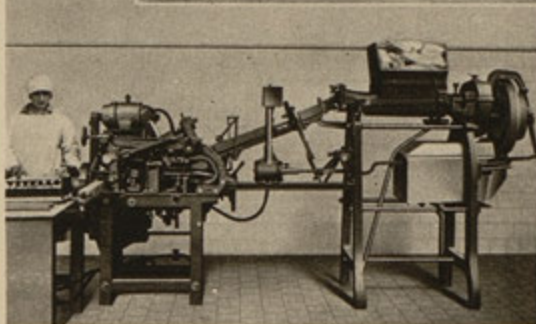
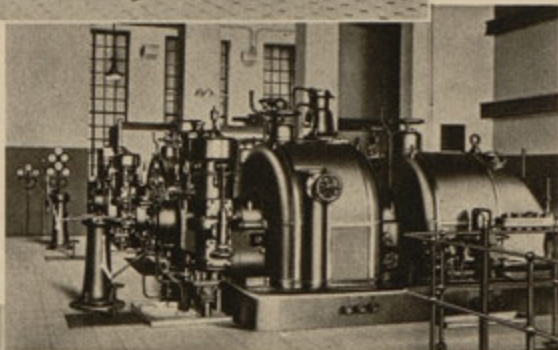


rozstrouháme rychle a pohodlně jádra, potřebná do pečiv i jinam. Mlýnkem na housku připravíme si rychle a levně nutný obal na smažení.



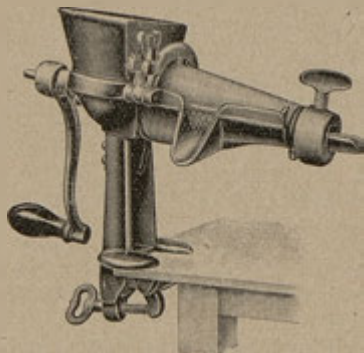
Zimotvorné
stroje.

Parní
turbíny.



Balicí
stroj.

Ovocné šťávy a břečky vyrábíme pomocí lisu na ovoce.



Kromě těchto strojů známe ještě stroj na krájení chleba, na protlačování, mletí masa, na čištění nožů a vidliček, mlýnky na kávu, stroje na krájení bobů, lisy na citrony a pomeranče a mnoho a mnoho jiných. (Tyto obrázky ukazují výrobky firmy „Kosmos“, železářny a výroba kamen, akc. spol., Olomouc.)

Stříbrné předměty často používané a znečištěné čistíme nejprve lihem, potom je kartáčujeme a třeme lihem čpavkovým a opláchneme v horkých mydlinkách.

Zašlé stříbrné předměty se dají velmi dobře čistiti sazemi silným třením a nakonec leštíme je kouskem rukavičkové kůže a jemným mastkem.

Abychom zabránili matnému lesku stříbra, ohřejeme je a přetřeme měkkým štětečkem, namočeným v lihu, v němž bylo rozpuštěno kollodium, kterýžto nátěr při potřebě stříbra dá se zase odstranit směsí 7 dílů etheru a 1 dílu 95% lihu.

Při čištění stříbra si počínáme takto: do $\frac{1}{10}$ litru mydlinkové vody kápneme 20 kapek čpavkového lihu a ostrým drátěným kartáčkem na ruce třeme. Nato je zabalíme na 24 hod. do sukna a jako obvykle otreme. Čistící prostředek velmi dobrý připravujeme takto: 30 gr plavené křídly, 3 gr sody, $\frac{1}{4}$ gr kyseliny citronové a 60 gr vody. Z této směsi se udělá kašička, dá se usušit a pak se jí používá jako prášku. Podobným způsobem můžeme použití této směsi: 30 gr. plavené křídly, 30 gr vinného kamene, 30 gr. kamence rozděláme se silným octem a uschováme v době uzavřené láhvi. Používá se však pouze vyschlého prášku. Stříbro se potom opláchně a osuší.

Důkladně vyleštíme stříbro tím, že dáme je asi na $\frac{1}{4}$ hodiny povařit ve vodě, k níž byla přidána silná přísada čpavku a po vypláchnutí vycídíme křídou.

Jako užitečným cidicím prostředkem stříbra osvědčil se také 1 díl sířičitanu sodného ve 3 dílech vody, při použití vlněného hadříku nebo měkkého kartáčku.

Také omývání stříbrného nádobí v horkých mydlinách s přidáním několika kapek čpavkového lihu (na $\frac{1}{2}$ l. vody 20 kapek) je účelno.

Někdy užívá se i 10 minutové lázně ve vodě, v níž byly uvařeny brambory. Rovněž popel z doutníků se dobře hodí k čištění. Oxydaci stříbra odstraníme čpavkem.

Zčernalé stříbro. Přijdou-li stříbrné přebory do styku s vajíčky, zčernají. Vytřeme je proto kuchyňskou solí anebo salmiakem a jemnou plavenou křídou, čímž se úplně vyčistí. Také pomohou jemné saze.

Svíčky. Dáme-li do rozehřátého stearinu hořící svíčky, který se tvoří kolem knotu, špetku práškové soli, hoří svíce velmi úsporně. Samočinné zhasnutí svíčky zařídíme tak, že místo, na kterém chceme aby dohořela, ovíneme dvojnásobně proužkem tenké gumy. Jakmile se plamen přiblíží až k takto značenému místu, svíčka smrsknutím gumy zhasne.

Sýry uchováváme v suchém, vzdušném místě v plevách, nebo se balí do plátna, menší množství dáváme pod poklop, aby zabráněn byl přístup hmyzu. Abychom udrželi okrojenou část u tučného syra svěží a měkkou, balíme ho do plátna navlhčeného buď v hovězí polévce, nebo v octě.

Uleželost. O uleželosti syra se do jisté míry snadno, přesvědčíme, přitlačíme-li naň prst. Čím uleželejší, tím je pružnější, naopak, je sýr tvrdý a drobný.

Stravitelnost syra. V této otázce panují různá mínění; všeobecně se má za to, že sýr je těžko stravitelný k vůli své pevné podstatě a tučnosti, kterou žaludeční šťávy velmi nesnadno rozpouštějí. Starý, úplně vyleželý sýr naproti tomu povzbuzuje pochod trávení a proto ho požíváme zpravidla po jídle.

V mazavém i domácím syru vzniká mnohdy při dlouhém ležení nebezpečný jed, který způsobuje malátnost, dávení, bezvědomí a křeče. Požívání se varujeme, je-li sýr přestárlý, rozteklý a kysele zapáchá, nebo má plesnivě a barevně skvrny. Rovněž nekupujeme ze stanioloch přímo balených sýrů, které mohou býti nebezpečně otravou olovem.

Druhy sýrů. Tučné sýry se vyrábějí z mléka a vynikají obsahem tuku, jemnou chutí a jsou proto oblíbeny. Obsahují

16—67% tuku. Nejtučnější sýr je smetanový, do kterého se skutečně přidává značná část smetany. Nejznámější tučné sýry jsou: jemný holandský sýr „Eidamský“, švýcarský „Ementál“ a sýr limburgský „Herver“.

Polotučné sýry vyrábějí se ze syroviny, obsažené ve sbírání mléce, kterému se více méně přidává mléka nesbíraného. Jejich tučnost kolísá mezi 8—30%. K nim patří slabší druhy shora jmenovaných sýrů a především německý sýr limburgský (Backstein).

Netučné sýry vyrábějí se ze syroviny pouhého sbíraného mléka sladkého nebo kyselého a mají nejmenší obsah tuku 3—16% jako na př. oblíbený sýr domácí.

Kozí sýry vyrobeny jsou z podmásli nebo syrovátky a přidává se k nim často něco komonice lékařské v prášku. Tento sýr maže se pak na chléb s máslem.

Tmel na kachlová kamna se připravuje ze 2 dílů prosívaného dřevěného popele, 2 dílů jemné prosáté hlíny, $\frac{1}{4}$ dílu soli. Tato směs se vodou rozdělá v řídkou kaši, kterou velmi dobře lze spojovat i rozlomené kachlíky. K tmelení bílých kachlíků se hodí čerstvě pálená sádra a trochu prášku mýdlového kořínku, z čehož se udělá kašička. Touto kašičkou natíráme hrany úlomků a pevně je k sobě přitiskneme. Při tmelení bílých kachlíků přidáme také do směsi něco plavené křídly, při kachlicích barevných přiměřenou barvou. Jemný písek se syrupem je také dobrým kachlíkovým tmelem, právě tak jako křída s bílkem a okrovým práškem.

1 díl kamence v horké vodě, 3 díly kuchyňské soli a tolik bramborové moučky, kolik je zapotřebí, rozředěné vodou, dávají s přidáním trochu klišu rovněž dobrý tmel.

Jiný tmel: V horké vodě rozpustíme sůl a bramborovou moučkou zaděláme na kaši. Dobře se osvědčuje též kaše z hlíny a přiměřeného množství vody.

Směs na vymazání kamen si připravíme takto: Okuje, cihlovou mouku a hrst soli zpracujeme s hovězí krví v těsto, do něhož přidáme buď telecích chlupů, nebo ječných plev.

Úhoře usmrtíme rychle, nalejeme-li půl šálku octa do mísy s vodou a úhoře do ní pustíme. V slané vodě trvá usmrcení této ryby až $\frac{1}{2}$ hodiny.

Vápenné skvrny dobře odstraňujeme bedlivým třením hrubou látkou. Veliké skvrny musí býti navlhčeny trochou octa.

Včelí vosk. Hodíme-li na plotnu šupinku dobrého včelího vosku, příjemně voní, porušený vosk zapáchá. Čistý včelí vosk se delším poléváním benzinem štěpí na drobné šupinky, což se

u parafinu neděje. Parafinem porušený včelí vosk se štěpí sice, ale štěpinky zůstávají pohromadě (v kuse).

Vejsce. Rozpoznání čerstvých a starých vajec.

Vaječná skořápka má množství pórů, kterými se může vzduch dostat do vejce. Přidržíme-li v temné místnosti vejce před světlem, můžeme snadno zpozorovati v něm změny, které se v něm stárnutím tvoří. Čerstvé vejce má obsah stejnoměrně jasný, starší vejce vykazuje uvnitř větší prostor vzduchu a pouchlé vejce je tmavé, až černé.

V litru vody, v níž jsme rozpustili 120 g soli kuchyňské, zcela čerstvé vejce klesne ihned na dno. Naproti tomu již jeden den staré vejce v roztoku nepadne ke dnu, po 3 dnech se vznáší asi doprostřed tekutiny a za 5 dní už plove na povrchu. Taková vejce však se mohou ještě zužítkovati. Při žluknutí vejce vyvinuje se sirovodík, který ihned poznáme podle jeho nepříjemného zápachu, když vejce natukneme. Zmrzlá vejce jsou upotřebitelná, když je necháme roztátí ve slané vodě, načež je musíme ihned zužítkovati. Nemytá vejce snášejí dopravu lehčeji, než mytá.

Abychom snadno oddělili žloutek od bílku, doporučuje se malá nálevka, jejíž trubicou bílek snadno proběhne a žloutek zůstane v nálevce. Uchování vajec je podmíněno tím, aby vejce byla chráněna před vnikáním vzduchu dovnitř. Toho docílíme nejlépe ucpáním pórů ve skořápce. Ponoříme tudíž vejce do nepříliš řídké vápenné vody, aniž bychom je pak osušili. Vejce, které leželo 1 hod. v roztoku salicilové kyseliny, zůstane dlouhou dobu čerstvé. Také ve lněném oleji se vejce dobře konservují. Ve vodním skle rovněž. V obchodě dostane se conservační prostředek pro vejce pod jménem „Garantol“.

V ý ž i v n o s t v e j c e je pro svůj, výživnými látkami bohatý obsah, značná, poněvadž vejce obsahuje veškeré látky, potřebné k vývoji kuřete. Čerstvé vejce obsahuje 13% bílku, 11% tuku, 1% soli a 75% vody. Skořápka má sotva $\frac{1}{10}$ váhy obsahu vejce; váží zpravidla asi 5 g.

7—8 vajec prostřední velikosti, svým obsahem bílku a tuku, vyrovná se asi $\frac{1}{2}$ kg tučného hovězího masa.

Vitello — lahůdkový margarín. Margarín není ani chemickým výrobkem, ani uměle připraven. Margarín je výrobkem čistě přírodním. Všechny jeho součásti, jež jsou v něm obsaženy, samy o sobě jsou i tak nejchoulostivější hospodyňkou stále různě používány.

1.) Zaručeně čistý, jedlý tuk, jako je přepuštěný tuk hovězí, nebo bělostný tuk kokosový.

2.) Tekuté oleje zlatisté barvy, jako olej olivový, nebo arachidový a sezamový, které dávají salátu obzvláštní jemné chuti.

Tyto pevné, měkké a tekuté tuky i oleje jsou míchány podle různých ročních období i dle počasí ve střídavém poměru. Proto margarín oproti máslu dá se neustále stejně dobře a stejnoměrně mazat. Jak vzniká margarín?

85 setin shora jmenované směsi tuků a oleje s 15 setinami mléka a přísadou vaječného žloutku (aby tuk při smažení nestříkal a aby se smažilo hezky do hněda) důkladně se promísí, ochladí a řádně prohněte. Toť je vlastně zhruba celé jeho tajemství!

Dokonce bychom vám poradili, abyste to zkusili se šlehačkou na sníh, se strojkem na zmrzlinu a s máselníčkou ve své kuchyni.

Avšak zatane Vám na mysli, proč právě má být v margarínu 85 setin tuku a 15 setin mléka?

Tuto otázku lze velmi snadno zodpovědět. Protože máslo právě tak obsahuje asi 85 setin tuku a margarín se svým složením a výživností, dokonalou chutí, vzhledem i vůní máslu plně vyrovná. Také zákonem je stanoveno nejmenší množství tuku jak pro máslo, tak i pro margarín.

Po celou dobu své výroby, od počátku až po zabalení v předepsaných kostkách, nepříjde ani v nejmenším do styku s lidskou rukou.

Zajisté proto také přiznáte, že není druhého stejně čistého a přirozenějšího výrobku a že si margarín proto zaslouží, aby ho bylo všude a s největší chutí používáno.

Jistě Vám bude nyní jasno, že v jakosti jsou značné rozdíly, jež čistě na venek projevují se v ceně hotového zboží. Neboť

čím je čistší a lepší tuk,

čím je pečlivější zacházení s mlékem,

čím je dokonalější technické zařízení,

čím je personál zapracovanější,

čím jsou výrobní zkušenosti větší,

čím je větší odbyt, tím je

margarín čerstvější a lepší.

Chléb zůstává stále chlebem a přece jeden pekař jej dovede upécti chutnější než druhý. I v salámech je rozdíl. Kočičí „jazyčky“ jsou také z čokolády a přece chutnají docela jinak, než tabulková čokoláda.

Tak také při výrobě margarínu je věnována nejúzkostlivější péče výběru součástí a jejich zpracování, jež konečně určují hodnotu zboží.

Přivykněte si tedy **kupovati jen ten nejlepší margarín, který se vykazuje čilým odbytem a je tedy stále k dostání v čerstvém stavu. Pro čerstvou zeleninu, čerstvé maso a čerstvou rybu také čerstvý tuk.**

Levný margarín je jako žluklé máslo a raději se ho ani nedotkněte. Užíváte-li místo másla margarínu, na př. Vittela, tu jste si, rozšafná hospodyňko, plně vědoma, že připravujete své rodině výtečnou stravu a při tom mnoho uspoříte.

Učiňte tedy pokus a buďte si vědoma toho, že v margarínu nemáte nic jiného, než Vámi oblíbený čistý tuk, olej, mléko a žloutky.

A nyní několik slov o lahůdkovém margarínu Vitello. Jestliže jste, rozšafná a moudrá hospodyňko, sledovala pozorně povšechný výklad o margarínu a nabyla dobrého přesvědčení, splnily tyto předeslané řádky dokonale své poslání. Praktické vyzkoušení dobrého margarínu vykoná pak ostatní.

Víme, že Vás jistě neunavíme, povíme-li Vám také několik zajímavých slov o veliké a moderní továrně na margarín.

O surovinách. Především je nutno zmíniti se několika slovy o získání a zpracování surovin.

Zvířecí tuky, které jen v nepatrném měřítku kryjí naši spotřebu, opatřujeme většinou v Americe, jejíž obrovská stáda tvoří její pyšné přírodní bohatství. Tytéž podniky, které se zabývají výrobou masného výtažku, který je rozeslán do světa v úhledných nádobkách v chráněném obalu, rozesílají do světa také znamenitý zvířecí tuk, který přichází do obchodu v bezvadném, upotřebitelném stavu. Také tuzemské jatky dodávají tuk, ovšem jen v množství, které mohou vyrobiti.

Olejnatá semena, z nichž se dobývá rostlinný tuk, přicházejí k nám hlavně z horkého pásma.

Olejová palma africká a kokosová palma jižních moří, dávají nejjemnější rostlinný olej. K tomu přistupují ještě ořechy para, jemně sladké arachidky (burské oříšky), které dávají znamenitý olej na salát, dále sojové boby, téměř národní potravina japonská a konečně semena bavlníková a sezamová.

Lisování oleje a jeho čištění.

Olejnatá semena se po důkladném a pečlivém roztřídění v lisovnách na olej jemně rozmílají a potom hydraulickým lisem vylisují. Zbytek po vylisovaných semenech tvoří pak kotouče, které nazýváme pokrutinami a jsou v hospodářství velmi cenným a vydatným krmivem pro dobytek.

Tekutý olej se pak pečlivě přepouští, aby se stal skutečně zaručeně požitelným. Před dávnými lety se používalo v domácnostech žlutohnědého řepkového oleje, který působil v hrdle škrábavý pocit a měl dosti nepříjemný zápach, což ovšem při tehdejších technických nedostacích nebylo konečně nic divného. Takového oleje by se v novodobé továrně na margarín nemohlo vůbec použiti.

Při čištění (rafinaci) oleje, které je nyní naprosto nepostradatelné, jedná se teprve v druhé řadě o mechanické odstranění nepatrných částicек olejnatého plodu, neboť hlavním úkolem zůstává odstraniti z oleje těžko stravitelné tuky, které jsou v každém přírodním oleji obsaženy.

Tedy do margarínu přijde jen velmi lehce stravitelný, čirý olej, takže svou výživností, bezvadností a snadnou stravitelností vyrovná se margarín naprosto nejlepšímu mlékárenskému máslu.

Stalo-li se Vám už někdy, vážená hospodyňko, že jste kdy použila v kuchyni staršího tuku, másla, ztvrdlého loje, vypečeného sádla, neb něčeho podobného, jistě žaludek pocítil nevolnost! To proto, že v takových tucích byly již těžko stravitelné součásti, které se tvoří v každém tuku, který čím déle leží, tím více je kyslíkem z ovzduší porušován.

Margarínové tuky jsou prosty takových součástí a tudíž vynikají nejvyšší stravitelností a bezvadností.

Nyní opět několik dalších slov o nejdůležitějším oddělení v továrně, o mlékárně.

V tomto oddělení je pramen všeho továrního tajemství. Není nijakou maličkostí opatrovati denně kolem **20.000 litrů čerstvého kravského mléka**, jako přísady k margarínu, kterému dává přírodní aromatickou vůni, právě tak jako máslu. To je vlastně hlavním účelem, proč přidáváme mléko.

Nejlepší mléko obsahuje na sto rozličných druhů bakterií, mezi nimiž ty, které jsou podle své povahy příčinou srážení mléka, zkysání a zplsnivění. Po mnohaletých vědeckých pracech v laboratořích podařilo se objeviti pravou bakterii, která přirozenou cestou způsobuje vzácné cenné aroma mléka i másla a bakterie ta se pěstuje v čistých kulturách.

Mléko, které přichází denně v konvích od rolníků, se nejprve sbírá, pasteurisuje a v zápětí nato značně ochladí, aby se zbavilo kvasinek.

Jako při přípravě jogurtu nebo kefíru, tak i zde se přidávají shora jmenované pěstované bakterie, které vyvolají aromatickou vlastnost mléka a množí se v něm velmi rychle, takže je za krátký čas v téměř všech továrenských místnostech cítiti ona známá, příjemná a svěží vůně másla.

V tomto stavu se mléko společně se směsí tuků stahuje příslušnými rourami do „vrtidla“ (holandsky „kirny“). Roury se denně čistí horkou parou.

Vrtidlo. (kirna). Vrtidlo účelně sestrojené vyvinulo se na základě zkušeností z máselnice. Ve velikém vrtidle se rozpustěné

tuky s olejem a aromatickým mlékem tak dlouho vrtí, až se promění v jakýsi krém (emulsi).

Tato emulze se pak přenáší na horní hladkou plochu bubnů, vyplněných ledem, o průměru asi 2 m. Po jednom otočení na chladicích bubnech margarín náležitě ztuhne a snímá se s nich v kusech, které pak padají přímo do připravených vozíků.

V těchto vozících, které tvoří dlouhou řadu, zůstává margarín po několik hodin v klidu státi, aby máselné aroma přidaného mléka margarín řádně prostoupilo.

Nyní splnilo mléko svůj účel a tu nastává vyhnětení z polavého margarínu. Toto vypracování, či jak lze správně nazvat vyhnětení, provádí se pravým obrem mezi stroji, jehož technické pojmenování je „Hnětací stroj — Multiplex“.

Vozíky s margarínovými hroudami dopravují se na pohyblivém jeřábu do výše dvou pater a jejich obsah vyklápí se do nálevkovitého ústí na „Multiplexu“.

Ve vnitřním zařízení stroje, sestávajícím ze závitnicových kol a dřevěných válců, opatřených drhly, se margarín tak dlouho a důkladně hněte, až ze sebe pustí všechnu vodu, jež byla obsažena v přidaném mléce.

Potom se polotovár vyválnuje na plochých talířovitých válcích v stejnoměrnou hmotu, čímž je margarín úplně hotov a připraven k balení.

Stojíme-li uprostřed prostorné a světlé dvorany, tu můžeme několika pohledy sledovat celý postup výroby margarínu. Všude vřkol točí se kola, otáčejí bubny, prostorem běhají vozíky, víří kotouče a všude, nahoře, dole a na všech stranách teče, perlí a šumí kapky, aby se v řidčounkých plátcích i v zlatožlutých kusech pak seskupily.

Balící stroje. Balící stroje na margarín daly svým konstruktérům mnoho přemýšlení. Úlohou balícího stroje je, máslovitou hmotu formovat v předepsané kostky, stejné váhy a pevné a čistě je tak baliti do pergamenového papíru, aniž, jak bylo shora řečeno, by se zboží dotkla ruka člověka.

Tuto úlohu nebylo jen tak snadno řešiti a přece se to po dlouholetých pokusech podařilo. Návštěvníci továrny velice rádi postojí před tímto malým technickým zázrakem. Zrak sotva postačí sledovat pohyb kovových pák a rukojetí. Sotva se poněkud zahledíme, jsou margarínové balíčky hbitýma rukama dělnic uloženy v bednách.

Rozesílání. Marně se budete po jednom ohlížeti a sice: **po skladu s čerstvým zbožím.** Co zde sta lidí připravuje, slouží pouze k vyřízení pevně stanovených a jistých objednávek. Nikdy ani jeden kg zboží se nevyrobí do zásoby. Tím lepší je jakost másla

nebo margarinu, čím jsou čerstvější a čím jsou starší, tím horší je i jakost. Vitello zaručuje plnou jistotu!

Před tovární rampou stojí na kolejích dlouhá řada speciálních chladicích vagonů, do kterých se nakládají bedny čerstvě zabaleného margarinu, jež se pak rozesílají jako rychlozboží do všech míst a měst ve státě.

Ještě týž večer, kdy bylo s výrobou započato, opouštějí vagony s čerstvým zbožím továrnu, aby během 24 hodin dosáhly místa svého určení. Starosti s dovozem zboží ve speciálních vgonech jako rychlozboží tím ještě nekončí, neboť na stanicích očekávají je rychlá auta, která pak zboží po městě rozvezou.

Nyní je úlohou překupníka, aby s margarinem zacházel pečlivě a prodával jej čerstvý. Povinností hospodyňky pak jest, což si dovolujeme opakovati, aby kupovala jen dobrý margarin, který má čilý odbyt a tím i záruku stále svěžesti.

Vědecké posudky. Pro uvažující lidi jsou posudky vynikajících a světoznámých učenců zajímavým poznatkem:

Tak na příklad:

Tajný rada prof. Dr. Rubner na universitě v Mnichově prohlašuje: „Dostávají-li děti míchanou stravu (včetně žloutku, ovoce, ovocné šťávy, rajských jablíček, zeleniny) a zároveň také jaterní tuk, tu může se jim zcela klidně místo másla dávat dobrý margarin, jako vhodná náhražka.

Dr. Reitz: Margarin má tutěž výživnou hodnotu jako máslo přírodní.

Co se týče chuti, dávám přednost margarinu před máslem selským. Stravitelnost margarinu je tatáž jako u másla přírodního.

Profesor Dr. Soxhelt:

„O margarinu.“

... Přednost margarinu dávají nejenom malé domácnosti, ale i velká hospodářství, kde se máslo vyrábí na obchod a kde doplňují svoji vlastní potřebu margarinem, aby mohli dodat na trh co největší množství másla. Rovněž je pozoruhodným zjevem, že margarin je nejrozšířenějším konsumním zbožím v krajích s největším počtem rolnických družstev.

Dr. Adolf Jolles:

„O margarinu.“

... Vedle velké své trvanlivosti vyniká margarin také tím, že jeho přírodní součásti obsahují poměrně ten nejmenší počet bakterií.

Dr. O. Hesse:

„O přírodním a umělém másle.“

... Přednosti, které margarín vykazuje oproti přírodnímu máslu jsou také hlavní příčinou, proč rolníci prodávají přírodní máslo a pro vlastní, domácí spotřebu kupují margarín.

Prof. Dr. J. Vollhardt:

„O margarínu.“

... Ještě malou poznámku chtěl bych pronést o chuti margarínu. O jeho chuti není sporu; o jeho skutečně dobré chuti svědčí jeho neobyčejný odbyt. Přesvědčil jsem se, že je od pravého másla sotva k rozeznání.

Prof. Dr. Julius Stoklasa v Praze:

... Margarín se stal v novější době lidovou potravinou a používají jej všechny vrstvy obyvatelstva, jak o tom mluví statistika jeho spotřeby v různých zemích.

Je pozoruhodným zjevem, že ačkoli Dánsko stojí v popředí před ostatními zeměmi ve výrobě přírodního másla, vykazuje nejvyšší číslci průměrné spotřeby margarínu na osobu.

To svědčí o vnitřní souvislosti selských hospodářství s výrobou margarínu a nepravosti názoru mnohých rolnických kruhů, jakoby se byl margarín stal konkurentem přírodního másla. Naopak, v některých zemích spotřeba margarínu podporuje výrobu a vývoz jakostního másla přírodního. Svým vnitřním složením se margarín máslu téměř vyrovnává. Prof. Juckenack v Berlíně zjistil na podkladě přesně provedeného rozboru, že i výživnost margarínu se rovná výživnosti másla, neboť rozbor ukázal toto:

Obsah	v másle:	v margarínu Vitello:
bílku	0.65	0.58
tuků	84.04	84.73
uhlovodanů	0.63	0.52

Rozbor tedy potvrzuje, že přírodní máslo se svým obsahem nikterak od lahůdkového margarínu Vitello neliší. Také obsah kalorií je tentýž.

Spotřeba margarínu v zahraničí. Je význačno, že Holandsko a Dánsko, obě země, kde máslařství je domovem, vykazují největší spotřebu margarínu. Tyto země vyvážejí své máslo za vysoké ceny a doma užívají levnějšího margarínu, který se vyrovná máslu.

Níže uvedená tabulka vykazuje spotřebu margarínu v některých zemích na jednoho obyvatele.

	1913	1929
Anglie	3.88 kg	7.80 kg
Holandsko	2.20 „	8.40 „
Německo	3.97 „	7.50 „
Dánsko	16.53 „	21.60 „
Československo	—	1 — „

Voskované plátno čistíme tím způsobem, že je omyjeme nejprve vlažnou vodou a potom mokřím flanelem důkladně vytřeme. Potom kápneme na ně několik kapek mléka a opět třeme jiným kouskem flanelové látky, až je plátno suché a opět se leskne.

Vodovod. Zamrznutí. Vodovod uchráníme od zamrznutí, když jeho část vedení na povrchu obalíme špatnými vodiči tepla, k nimž náleží suchá sláma, seno, drtiny, rašelina a rozemletý korek.

Při delších mrazech pak ani už tento prostředek nepomáhá. Zamrzlé roury oklepáváme kladívkem, abychom podle temného zvuku poznali zamrzlé místo.

Rozehřívání pak napomáháme nejlépe plamenem letovací lampy, nebo horkými hadry. Při velkých mrazech z vodovodu úplně vypustíme vodu.

Hrčení a tlukot ve vodovodu způsobuje přítomnost vzduchu, který necháme uniknouti příslušnými kohouty na vodovodu.

Rez. Rez ve vodovodu vzniká okysličováním stěn roury a stává se často, že z vody najednou vytéká rezavá voda. V tom případě je nutno roury několikrát za sebou řádně propláchnouti.

Kapání, tečení kohoutků zavinuje jeho staré těsnění, jež je nutno nahraditi novým.

Zajíc. Jak poznáme stáří zajíce? Letošní zajíci, tak zv. „mladici“ mají černé a ostré drápy, kdežto staří je mají světlé a otřelé. Aby zajíc vydržel, věsíme jej na vzdušné a chladné místo. Nedávno zastřeleného zajíce poznáme podle toho, že nemá hluboko zapadlých očí.

Zásuvky. Nedá-li se zásuvka snadno vytahovati, potřeme třecí plochy práškem z mastku.

Zelenina. Sušenou zeleninu položíme před upotřebením na 30—40 minut do teplé vody a potom na 1½—2 hodiny do vody studené. Potom teprve ji připravujeme. Zelenina, se kterou zachá-

zíme shora naznačeným způsobem, je pak svojí chutí a barvou od čerstvé sotva k rozeznání.

Z v a d l o u zeleninu (špenát, salát) opět osvěžíme, když ji čistě omyjeme a přes noc uchováme v přikryté míse.

V ý ž i v n o s t zeleniny. Většina dužnaté a kořenaté zeleniny vyznačuje se značným množstvím vody (až 90%) a nepatrným množstvím výživných látek, ale značným množstvím solí, cukru a kyselin. S výjimkou mladých zelenin, jako: boby, hrášek, dále chřest, květák a špenát, nesvědčí pro svoji nesnadnou stravitelnost každému žaludku.

Nicméně však dobře připraveny na másle nebo sádle, zejména na jaře, jsou vítanou změnou jednotvárného jídelního lístku.

Zeleniny nemají býti pro své výživné soli a kyseliny vyluhovány, protože při jejich zpracování spokojíme se s nejmenší spotřebou vody či páry. Rovněž nesmí se před zpracováním několik hodin máčeti.

Čerstvá zelenina má se vařiti vždy v měkké vodě, tvrdou vodu změkčíme dvojuhličitanem sodnatým. Také prudký závar nehodí se pro všechny zeleniny, jako na př. mrkev, mladý hrášek a j. Salát nesmí zůstatí dlouho ve vodě, ani před praním nesmí býti od sebe odděleny jednotlivé listy, poněvadž kyseliny vyprchají, takže ztrácí na své hodnotě.

Zeleninu všeho druhu i salát namočíme před upotřebením do slané vody, abychom je zbavili červů, slimáků a housenek. Špenát, lebeda, dřikovitá zelenina musí býti vařeny v nepřikrytém hrnci, poněvadž pak nezmění svou pěknou zelenou barvu.

Vždy je veliká škoda, vylévatí vodu; v níž se zelenina vařila, neboť obsahuje množství výživných solí.

Zinek. Čistění zinkového nádobí děje se tím způsobem, že je necháme ležeti delší dobu v roztoku sody a potom třeme za sucha solí, až dostanou svůj pěkný stříbrobílý lesk. Vhodným cídicím prostředkem je potaš a jemně mletá sůl.

Také roztokem 12 dílů vody a 1 dílu kyseliny sírové lze docílití bělostného lesku.

I směs plavené křídly a otrub nám při cídění dobře poslouží.

Jiným cídicím prostředkem je také tato směs: 93 díly uhlíčitanu hořečnatého a 7 dílů jemné plavené železité rzi. K tření s touto směsí používáme kousek kůže. Také zinkové piliny, k nimž je přidáno trochu hlíny, jemné soli a kalcinované sody, jsou jemnou směsí, kterou docílíme čistěním zinkového nádobí za sucha, skvostného lesku.

Také plavená křída v lihu dává dobré cídídllo.

A b y c h o m zinku dali krystalického vzhledu (mramorovaný zinek) položíme jej do zředěného roztoku lučavky (1 díl lučavky a 2 díly vody), potom jej krátce zahříváme a opláchneme ve vodě.

Lučavka je sloučenina 1 dílu dusičné kyseliny se 3 díly kyseliny solné a rozpouští zhuštěně všechny kovy.

Zvěřinu uchovati čerstvou na dlouhou dobu se nám podaří, když ji dobře zasypeme mletou kávou.

Žehlička. Elektrická žehlička nefunguje při zapnutí proudu z těchto důvodů:

buď

1.) je prasklá pojistka, jež musí býti vyměněna,

2.) přívodní šnůra není v pořádku; vadu odstraní elektro-technik.

3.) Žárová tělíska jsou poškozena přehřátím.

Žehličku horkou stavme vždy na suchý podklad, poněvadž i při největší opatrnosti může býti izolace poškozena.

Re z a v é skvrny odstraňujeme na ohřáté žehličce bílým voskem a vlněným hadříkem.

Žehličku uchraníme od rezavění, natřeme-li ji kouskem stearinu.

Železná kamna čistíme vlhkým práškem z tuhy rozdělané v benzinu s trochou kalafuny.

Železné pánve vycídíme octem a pískem, opláchneme ve vodě a dáme usušiti na kamna. Vnitřní lesk pánve se docílí vycíděním horkou solí.

Právě tak cídíme i plech na pečení.

Byt.



Velikonoční stůl.

Člověk stal se tehdy člověkem, když začal bydlet, t. j. když si našel stálé místo ke svému pobytu, jež mu poskytovalo ochranu i pohodlí. To platí o lidech předhistorických, kteří bydleli v jeskyních, o lidech z doby bronzové, kteří měli své kolové stavby, o nomádech, kteří žijí ve svých stanech a platí to i o člověku dnešním, bydlícím v obytných domech.

Také dnes nemá domov člověka jiného účele, než aby v něm našel klid, odpočinek a osvěžení.

Tyto podmínky bydlícího člověka, s nimiž jsou nerozlučně spojeny také domácí práce, spočívají hlavně na bedrech žen.

Jinými slovy řečeno, k pouhému bytu nestačí pouze hledaný klid, odpočinek, osvěžení, nýbrž žena v něm musí také nalézt možnost ulehčení v práci, úspory v síle, v námaze i čase.

Za dnešních těžkých poměrů hospodářských jen málo kdo může si dopřát bytu ve vlastním domě, nebo mít větší počet najmutých místností a proto v našem pojednání vezmeme zřetel pouze k takovým bytům, jež se skládají z obytného pokoje, ložnice a pracovny. Mladší generace, kdy muž i žena musí vydělávati svůj chléb, musí se spokojiti buď s pokojem s plotnou, nebo jedním či dvěma pokoji, ba někdy dokonce najímají si pokoj s nábytkem.

Máme-li v tom směru výběr, tedy volíme vždy byt na jižní straně. Pokoj položený k jihu, není v létě o nic teplejší, než jsou místnosti na ostatních světových stranách, protože slunce stojící vysoko na obloze i v nejteplejších dnech, nevnikne tak hluboko do pokoje. Nemůžeme-li získati bytu položeného k jihu, potom teprve se rozhodnem pro stranu východní nebo západní, která je teplejší. Čím více je byt položen k straně severní, tím méně může do něho slunce vnikati.

K ulehčení domácích prací, budiž poloha pokojů volena tak, aby obytný pokoj, respektive jídelna a kuchyně spolu sousedily. Rovněž dbejme toho, aby koupelna byla v sousedství ložnice. Co však je naprostou podmínkou zdravého bydlení, je suchý a světlý byt.

Klid a mír podmiňují soulad bytu i toho nejjednoduššího. Proto musí každý prostor býti opatřen přiměřeným a vyhovujícím zařízením, aby vyhovoval svému účelu. Nestačí tedy zařídit byt pouze podle nějaké všeobecné šablony, ale člověk i jeho bytové zařízení musí mít k sobě určité duševní vztahy, aby se v něm cítil šťastným. Člověk musí mít svůj byt rád.

Střediskem celého bytu je:

Obytný pokoj nebo jídelna. V něm shromažďuje se rodina, přebývá v něm po celý den a někdy zve sem i své přátele. Zde přichází osobnost hospodyňky k hlavnímu svému uplatnění, neboť

její byt Vám na první pohled prozradí, je-li hospodyňka rozšafnou a vážnou, nebo je-li neschopnou a povrchní. Obytný pokoj má býti vždy v celku jednoduchý a klidný.

Stěny. Pro stěny pokoje volme buď tapetový potah trvalých barev, nebo nátěr nějakého vhodného vzorku. Tapety jsou teplejší. Nátěr stěn volme raději vždy světlejší než tmavší, ostatně je třeba se řídit světlostí pokoje a jeho výškou.

Podlaha. Nemá-li podlaha parketována (vyžaduje námahy i peněz) nebo kryta linoleem, opatřme ji dobrým lakovým nátěrem. Ideálním nátěrem na podlahu je guma.

Strop budiž hladký a bílý.

Dveře. Dveře jsou nejlepší hladké, pro všechny místnosti. Čím méně mají prohlubenin, ozdůbek a zbytečností, tím méně stávají se skladištěm prachu a tím více nám ušetří práce. I zde světlý nátěr dveří zvyšuje přívětivost bytu.

Okna. Účelem oken je přiváděti do bytu světlo i vzduch. Neověřujeme jim tedy zbytečně. Zálkony mají pouze brániti cizímu zraku nahlížeti do bytu. K tomu úplně postačí řídké, jasné látky propouštějící světlo. Nejlepší a nejhezčí zálkony jsou jednobarevné, visící se shora po stranách oken. Mohou viseti buď zcela volně, nebo na straně trochu podkasány. Větší okna opatřujeme storami z jemného tylu. Rámů na zálkony, na nichž se usazuje prach, dnes se téměř již neužívá. Dnes užívá se dřevěných tyčí barvy nábytku s kroužky, umístěných těsně nad okny, jež se stěn příliš nevystupují. Okno pak působí klidně a harmonicky. Závěsů používáme takových, které nepodléhají oxydaci a z nichž lze zálkony snadno sejmouti. Čím více je okno rozděleno na větší počet tabulí, tím obtížnější je čištění. Pro snadnější čištění jsou okna široká a nízká vždy ve výhodě, oproti oknům úzkým a vysokým.

Nábytek. Stůl, židle, skříň na nádobí, nebo jak se dříve říkalo skleník, který je po většině nyní již přebytečný, hodiny a příruční stolek, jsou co do tvaru i barvy závislé na vkusu hospodyňky.

Praktický pak tvar nábytku musí jim zjednodušiti a ulehčovati čištění. Mají to býti lehké a pohodlné kusy. Doporučujeme, jako milé zákoutí, pořídit si pro ruční práci i přátelské rozhovory rohovou lavičku s kulatým stolkem. Také si pořídme pohodlnou lenošku na čtení nebo chvilku přemýšlení. Jsou-li v rodině děti, zabezpečme jim v pokoji klidný koutek ku hraní.

Osvětlení. Osvětlení nesmí býti oslepující nebo dávatí rozptýlené světlo. Přílišný jas zavinuje slabost zraku, dráždí oči a způsobuje neklid. Světlo nepřidává místnosti tepla. Dnes zhotovují se žárovky a světelná tělesa z mléčného skla tak, aby jejich světlo nedráždilo zrak.

Jednoduchá žárová tělesa mají své přednosti. Lamy visací i stojací opatřuje hospodyňka podle svého vkusu vhodným stínidlem, jež zhotovuje buď z pestré látky nebo z barevného hladkého pergamentu či z tenké hmoty celofanové.

Vypínač elektr. světla, budiž vždycky umístěn vedle dveří. Také zástrčky pro stolní lampu věnujme řádnou pozornost.

Koberce. Také koberce přispívají nemálo teplotě obydlí. Vysoké koberce mají velmi nepěknou nevýhodu, že v sobě zadržují mnoho prachu. Nekupujme je příliš veliké, neboť při klepání působí nám značných obtíží a posunování nábytku sem a tam zdolává naše síly, případně vyžaduje pomoci ještě druhé osoby. Výhodou je mít malý čtvercový koberec pod stolem a kolem něho tak zvané „běhouny“. Velmi vkusné a cenné jsou ručně tkané pestré rohožky, jejichž čištění je velmi snadné.

Stůl. Stůl nepřikrýváme ubrusy. Krásná, lesknoucí se plocha stolu je pěknou okrasou. Nanejvýše položíme do prostřed plochy vkusnou, nenápadnou, ručně zhotovenou drobnůstku. Při jídle se používá jako ochrana stolní desky slabá plst.

Velkou péči má hospodyňka věnovati úpravě stolu. Pěkná úprava stolu je chloubou hospodyňky a jistě má velký vliv na spokojenost a radost mužovu. A nejen úprava stolu je radostí, ale také předkládání chutně upravených jídel zvyšuje pak spokojenost v domácnosti. Čistě a bezvadně pokrytý stůl, několik čerstvých květin ve vázičce a přívětivá tvář působí neodolatelně. Snaha po pěkné úpravě stolu je tužbou vzdělaného člověka.

Obrazy. Záleží-li nám na výzdobě našich stěn, tu hledme, abychom si opatřili skutečně vkusné a dobré obrazy, které pak nesnižují náš umělecký vkus. Křiklavý a nepodařený obraz ruší soulad uspořádání bytu.

V dřívějších dobách byly v oblibě všelike titěrné ozdůbky, (nippes), kdežto dnes je všude zřejmý smysl pro předměty skutečně umělecké, které na př. u porcelánových kusů nejsou v ceně s titěrkami dřívějšími téměř mnoho odlišny. Omezíme se v domácnosti jen na takové předměty, které nejsou bez významu a potřeby, na př. vázy, misky, popelníčky a p. v ušlechtilém provedení.

Pánský pokoj. Pánský pokoj, jako nutná část bytu, slouží za pracovnu, k přijímání návštěv a rovněž jako místo odpočinku.

Psací stůl, knihovna, lenoška nebo klubovky jsou celkovým jeho zařízením, při čemž nábytek je rozestaven podle vkusu a pohodlí majitele. Psací stůl má ovšem stát tak, aby světlo padalo vždy s levé strany.

Malba stěn musí býti přiměřená a volí se obyčejně tmavší tón

barvy. Kolmé, tmavé pruhy oživují plochy. Neklidný vzorek je na-
prsto nevhodným, což platí také pro ostatní obývací pokoje.

Čalouněný nábytek. Polštáře takového nábytku si dáme
zhotoviti pokud možno čtyřhraného tvaru a snadno snímatelné,
abychom je mohli dobře čistiti a vyklepávati. Látku, kterou jsou po-
taženy, volíme buď jednobarevnou nebo se střízlivým barevným
vzorkem takové jakosti, aby se případně dala dobře vyprati. Prak-
tické potahy jsou takové, dají-li se snímati jako povlaky u peřin.
Která hospodyňka se obává molů, dává přednost povlaku z kůže,
která se dá rovněž snadno čistiti. Jako velmi praktický se osvěd-
čil nábytek zahradní, který doplněn vhodnými polštáři, je velmi
pohodlný.

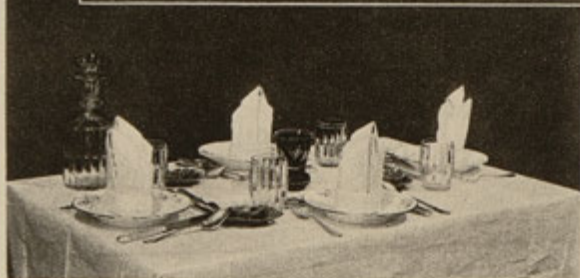
Ložnice. Ložnice budiž zřízena v takovém pokoji, kam slunce
svítí nejdéle a její velikost nemusí býti tak prostorná jako pokoje
obývacího. Tapety stěn buďtež klidné, poněkud světle-modré
na př. přecházející u stropu nenápadně v bílou plochu. To má tu
výhodu, že odstupňovaný tón barvy působí neobyčejně konejšivě.

Světlo. Rozsvěcování a zhasínání elektr. světla na stropě
ložnice musí se dítí nejen vypínačem u dveří, ale i druhým vypí-
načem na dosah ruky u lůžka. Používáme-li světla na nočním stolku,
zařídíme si je tak, abychom ležíce, nebyli oslňováni a mohli po-
hodlně čísti.

Podlaha. Pro snadné čištění je linoleem pokrytá podlaha v lož-
nici výhodnou. Koberce, kromě dvou lůžkových předložek, nemají
v ložnici nijakého účelu.

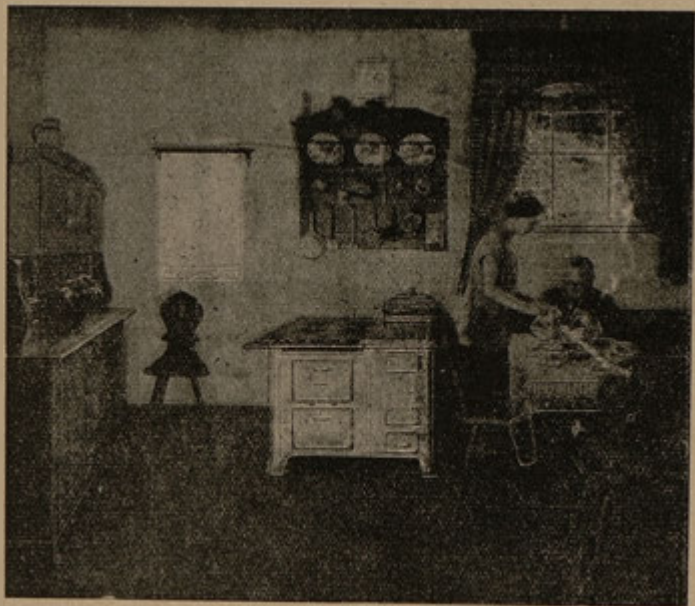
Umývadlo. Je-li v blízkosti pohodlná koupelna, v níž lze se
rovněž ustrojiti, přeneseme do ní i umývadlo. Soupravu mycí je
z praktických důvodů voliti porcelánovou. Je-li umývadlo umístěno
pod kohoutkem přítokové roury, má býti vždy postaráno o správný
odpad vody. Doby, kdy se užívalo umývacích, nevzhledných
skříní, jsou ty tam.

Obytná kuchyně. Čím více místností má byt, tím více práce
leží na bedrech hospodyňky, zvláště nemůže-li si držeti služebné
děvče. Nastává-li pro muže, po skončené denní práci doba odpo-
činku, není tomu tak u hospodyňky. Proto je na snadě, že v dnešní
době se opět čím dál, tím více uplatňuje obytná kuchyně, tím spíše,
že k tomu nutí i dnešní vysoká činže. Kuchyně a obývací pokoj v jed-
nom, poskytuje hospodyňce, která je sama na sebe odkázána, znač-
ného ulehčení a ušetření pracovních sil. A právě tak, jako může
velký byt, sebe lépe zařízený, postrádati onoho přívětivého a útul-
ného dojmu, tak právě naopak, malý příbyteček, v němž vládne
obratná ruka pečlivě a rozšafně hospodyňky, stává se útulným a mí-
lým domovem.



Upravený
stůl.

Vytápění. Nejlepším vytápěním všech místností bytu je ústřední topení buď horkou vodou nebo parou. Takové vytápění má mnoho předností, poněvadž hospodyňku zbavuje značných starostí, jež vyžaduje obsluhování jednotlivých kamen a také byt je uchráněn veškerého znečištění v míře nejmenší. Musíme-li se však spokojiti ve svém bytě kamny, hleďme nahraditi kachlová kamna, kamny



Obytná kuchyně.

stáložárnými. Ušetříme tak času, prostoru i otopu více, než v jakýchkoli kamnech jiných. Mají tu výhodu, že je ráno doplníme palivem a při vhodném jich umístění můžeme vytápěti současně několik místností.

Úklid. Týdenní a čtvrtletní „generální“ úklid je pro hospodyňku velmi namahavou prací, která přednostu domácnosti rozčiluje do nejvyšší míry, ježto mu překází v pohodlí. Předvídavá a praktická hospodyňka uvažuje již předem, kterak si bude při

takovém hlavním úklidu počínati, aby si uspořila námahy sil i zvláštních výloh. I v tom případě můžeme jí podati kratičký návod v postupu prací. Nejprve nechť si dá do pořádku kamna. Potom všechny přenosné věci nechť vystěhuje z pokojů a vycpaný nábytek pečlivě přikryje. V dalším sejme záclony a sbalí koberce. Potom opráší stěny a strop, zamete podlahu, umyje ji, a vyčistí nábytek, který znova na vyklepané koberce rozestaví a opět všechny dobře vyčištěné dá na své původní místo. Při tom veškerá práce se děje při otevřených oknech, aby se byt dobře provětral.

Unaví-li se hospodyňka při velkém úklidu, musí si na několik minut odpočinouti a to učiní nejlépe, když se položí rovně nataženým tělem na příhodném místě. Zdánlivou ztrátu času pak nahradí zvýšenou výkonností a chutí k další práci. Kterou práci lze vykonati při pohodlném posazení, nechť tak učiní.

Velikou úlevu při úklidu v domácnostech je vyssavač prachu, který možno koupiti v různých velikostech a typech za přiměřené ceny, též na splátky.

Větrání. Větrání věnujeme náležitou pozornost. Kyslíku nepotřebují jenom hořící kamna, lampy, plynové hořáky, ale také plícím člověka je třeba čerstvého kyslíku, obsaženého v ovzduší. Vedle řádného množství kyslíku, je také třeba udržovati vlhkost ovzduší v přiměřené stálé výši, protože příliš suchý vzduch dráždí ku kašli. Při větrání otevíráme vždy hoření část okna, neboť oteplený a znehodnocený vzduch shromažďuje se u stropu a pomáhá se mu tak k snadnému uniknutí z bytu.

Sklep. Dobrý sklep, suchý a dobře větraný, může po celý rok udržovati skoro stejnoměrnou teplotu. Nejlepší je severní poloha sklepa. Sklep zpravidla vyčistíme v létě a vybělíme vápnem. Brambory uchováváme v bednách zhotovených z latí tak, aby k nim vzduch měl se všech stran přístup a zůstaly suchými. Ovoce ukládáme ve sklepech na policích, potraviny ale do kameninových hrnců pod něž pokládáme prkna.

Komory pro různé haraburdí se nemají ve správné domácnosti vůbec vyskytovat. Vyřazených předmětů se zbavujeme rázem buď spálením, nebo prodejem jako veteše a pod. Tím ušetříme místo, které by vyřazené věci zbytečně zaujímaly.

Pěkně bydleti, znamená bydleti jednoduše a pohodlně. Vždy pamatujeme, že byt je výhradně pro nás a pro nikoho jiného.

Byt není výstavní expozicí pro cizí zraky, nýbrž útlukem a zátiším moderního člověka, jehož nervy jsou vystaveny strádání z hluku a dějů překotného dnešního života, prostoupeného stinnými stránkami technických vymožeností, jakož i na mnoze „příjemností“ dnešní lidské společnosti.

Bytový rádce.

Alabastr a sádra. Jejich čištění. Předměty omyjeme kartáčkem namočeným v roztoku sody a potom osušíme suchou utěrkou.

Jiný způsob je, že alabastrové a sádrové sošky pokryjeme jemně kašičkou z páleného magnesia a po usušení vykartáčujeme jemným a suchým kartáčem.

Předmět, který jsme dříve zbavili prachu, natřeme důkladně roztokem zinkové běloby, k němuž přidáme něco arabské gumy. Nátěr několikrát opakujeme, až docílíme žádané bělosti.

Nebo položíme alabastrový předmět na půl hod. do roztoku 50 gr benátského mýdla v 1 l horké vody. Po vyjmutí z roztoku očistíme jej čistým kartáčkem a několikrát v čisté vodě opláchneme; potom jej čistou utěrkou osušíme.

Atmosferický tlak. Atmosferický tlak je síla tlaku 1 kg na 1 cm². 10 atmosfer je tudíž tlak 10 kg na 1 cm².

Bílění stropu. Strop nejdříve omyjeme řádně vodou v níž bylo rozpuštěno dostatečně mýdla; je-li strop příliš zašlý, oškra- beme jej škrabadlem. Potom vyvaříme ve vodě hrst islandského lišejníku a scedíme. V této vodě pak rozděláme 3—4 kg křídly a něco modře. Nakonec zředíme vše vodou, tak aby se tekutiny dalo užít jako nátěru.

Jiný způsob: 2½ kg plavené křídly rozděláme ve vlažné vodě, uvaříme ze 3 lžic bramborové moučky hustý škrob (do něhož jsme přidali kus sody, velikosti vejce) a potom smícháme ve vodě s plavenou křídou. Tekutina musí býti jen tak hustou, aby dobře kryla. K vůli bělosti přidáme špetku modře.

Bronze. Bronzový předmět vyčistíme důkladně roztokem potaše nebo sody ve vodě. Jakmile předmět uschl, natřeme jej jemným štětečkem směsí, připravenou ze 7 dílů sody, 45 dílů plavené křídly, 50 dílů lihu a 125 dílů vody. Potom jej utěrkou nebo kůžičkou vyleštíme.

Bronzové rámy se dají snadno vyčistiti, když je přetřeme houbou, namočenou v lihu. Po pěti minutách je ještě opláchneme vodou a dáme do teplé místnosti osušiti. Mastné skvrny na bronz u odstraňujeme buď roztokem potaše nebo sody, načež použijeme této směsi: 2 díly kamence, 65 dílů dusičné kyseliny a 250 dílů vody. Tuto směs nanese- me na skvrny několikrát štětečkem, potom je vycídíme a na slunci usušíme.

Cídidlo na bronzové předměty. Neslaná voda, v níž se vařily fazole, je výborným čisticím prostředkem. Bronz natírá se houbou v této vodě namočenou a leští pak kouskem kůže.

Bronz se dá také dobře a rychle čistiti sušeným šťovíkem.

Pozlacené a postříbřené bronzové předměty ponořujeme tak dlouho do vařící vody, pokud se nezbavily veškeré nečistoty, potom se předmět řádně čistým kartáčkem a magnesiem důkladně vyleští.

Byt. Když se stěhujeme do novostavby, přesvědčíme se, jak velká je vlhkost našeho bytu, neboť vlhký byt je zdraví lidskému velmi škodlivý. Přesvědčíme se o tom velmi snadným způsobem. Do každé místnosti, kterou pevně uzavřeme, postavíme misku s jemným práškem nehašeného vápna, které jsme přesně odvážili. Za 24 hod. je opět zvážíme a stanovíme přesný rozdíl. Ukáže-li se, že vápnu přibýlo na váze přes 10%, jsou místnosti velmi vlhké a tudíž k obývání nezpůsobilé. V tom případě musí býti místnosti podrobeny vysušovací proceduře. V místnostech v novostavbách nesmí býti nábytek, zvláště piano, nikdy přistaven těsně ku zdi.

Dubové dřevo do tmava mořené rádo zčerná. Ostrým bílým pískem a sodou vydrhnutá dubová podlaha opět zbělí. Také místo písku, nedocílíme-li jím žádaného výsledku, opatříme si kamenickou drť, což jest prosíváný odpaděk vápence a je k dostání u každého kameníka.

Tmavé barvy dubového dřeva odstraňujeme slabým roztokem kyseliny sírové a je-li potřeba, ještě několikanásobným mytím chlořovou vodou.

Drobnůstky, čili filigránové předměty čistíme takto: ponoříme je do čpavkového etheru, potom v čisté vodě vypláchneme, načež je osušíme na suchém místě v dřevěných pilinách a potom kartáčkem vyčistíme. Jiný způsob čistění je poléváním těchto drobnostíek mydlinami, ke kterým bylo přidáno něco čpavkového etheru.

Dřevo. Odstraňování mastných skvrn na tvrdém dřevě. Naneseme na skvrnu hustou, silnou vrstvu oleje a posypeme pískem. Za 12 hod. místo dobře omyjeme. Je-li třeba, opakujeme několikrát.

T m e l e n í d ř e v a. Hustá tekutina rybiho klí rozpuštěného ve vodě, dává velmi užitečný tmel na dřevěné předměty.

Jiný dobrý tmel si pořídíme z 1 dílu gumy, 2 dílů vody a 3—5 dílů bramborové moučky nebo ze směsi jemných dřevěných pilin a lněné fermeže, z nichž hnětením dostaneme těstovitou látku.

Dobrý tmel uděláme také ze 2 dílů žlutého vosku, 1 dílu kafuny, které rozpustíme a přidáme do toho 2 díly pálené hlínky světlé nebo tmavé (okr), podle barvy předmětu.

Tímto tmelem vyplňujeme prohlubeniny ve dřevě a zatmelené místo natíráme zředěným roztokem lihu se šelakem a vyleštíme pak voskem.

Šrouby do dřeva upevníme tak, že vyvrtáme nejdříve otvor, odpovídající délce šroubu do dřeva o něco slabším nebozískem. Potom se šroub do dřeva lehko zavrtá. Zarezavělé šrouby do dřeva

snadně vyjmeme, když na hlavičce šroubu přidržíme asi 5 minut kousek rozpáleného železa.

Dveře uchrániti ve vlhku před hnitím. Vnější dveře nebo sklepní dvířka na zvláště vlhkých místech trpí touto vlhkostí i přes svůj nátěr, hníjí nebo se bortí. Tomu předejdeme tím způsobem, že spodní část dveří dáme uříznouti asi v přiměřené tloušťce dřevěné impregnované latě, kterou na spodek dveří pevně přibijeme. Také napuštěním dveří buď karbolínem nebo horkým dehtem (ze dřeva nikoli z uhlí) zabráníme účinkům vlhka. Pakli se chceme uvarovati zápachu těchto látek, použijeme stejně dobrého prostředku, totiž nátěru horké fermeže. Také kování dveří chráníme tímto způsobem. Pobití dveří plechem nemá významu.

Skřípot dveří snadno odstraníme, natřeme-li třecí, skřípající plochy tuhou.

Elektrický proud. Náklad. Každý elektrický přístroj v domácnosti je opatřen štítkem na němž jsou vyznačeny Volty a Waty (napětí a výkon). Pomocí těchto vzorečků můžeme si snadno spotřebu proudu u lampy nebo vaříče a p. vypočítati.

$$\frac{\text{Počet Voltů} \times \text{čas,} \times \text{cena proudu za kilovat. hodinu}}{1.000}$$

Příklad: Hrnc na vaření o 500 Watech je používán $\frac{1}{4}$ hodiny. Kilowattová hodina (Kv/h) stojí Kč 3.— $\frac{500 \times \frac{1}{4}}{1.000} \times 3 = 0.375$, tudíž spotřebuje se v tomto případě proudu za 37.5 hal.

Elektrické počítadlo, čili proudoměr.

Spotřebu proudu nám ukazuje počítadlo. Ukazuje na př. 1. dne v měsíci číslici 427.34 a posledního 489.58, je tudíž spotřeba za dotýčný měsíc $489.58 - 427.34 = 62.24$ kilowattových hodin. Stojí-li proud 3 Kč za Kv/h, pak jsme spotřebovali proudu za $6224 \times 3 = \text{Kč } 186.72$

Elektrické světlo. Žárovky. Zacházení s elektrickými žárovkami zdá se na první pohled velmi snadné. Zašroubuujeme ji prostě do objímky a otočíme vypínačem, čímž ji rozsvítíme. Opětným otočením ji zhasneme. Věc však není přece tak jednoduchá, jak zde bylo naznačeno. Vypadá to sice jednoduše, ale je celá řada různých okolností, kterých musíme dbáti a na nichž závisí jednak trvanlivost žárovky a jednak úspora elektr. proudu.

Domníváme se často, že uspoříme, když při opuštění místnosti na krátký čas zhasneme. Je samozřejmo, že za delší naši nepřítomnosti světlo hořeti nenecháme. Pomněme však, že časté zapínání a vypínání proudu zmenšuje trvanlivost žárovky. Obzvláště svítila-li žárovka delší dobu nepřetržitě. Při pokusech se zjistilo, že časté

po sobě jdoucí vypínání a zapínání proudu snížilo její trvanlivost téměř o $\frac{1}{3}$.

Ještě tu ale vzniká jiná okolnost. K rozsvícení žárovky na krátký okamžik spotřebujeme určité množství proudu. Při delším hoření žárovky je spotřeba proudu rovnoměrná. V okamžiku zapnutí je třeba největšího množství proudu, aby se svítící vlákno rozžhavilo a to množství pak při trvalém hoření zřetelně klesá. Následuje-li zapínání a vypínání žárovky častěji za sebou, tu ze shora uvedené úvahy vyplývá, že spotřeba proudu je daleko větší než při klidném, trvalejším hoření světla. To se ostatně dá velmi dobře pozorovati na elektrickém počítadle. Také velikou ztrátu proudu zavinuje ta okolnost, používáme-li jedné a té samé žárovky po delší dobu, aniž bychom ji vyměnili za novou. Elektrická žárovka ztrácí časem na své svítivosti. Neklesá-li svítivost původní o 20%, je žárovka ještě stále dobrá čili „hospodárně života schopná“. Při procesu svícení v žárovce je vlákno nebo hořící tělísko podrobena fyzikálním změnám, neboť se potahuje vrstvou popele, který snižuje pak svítivost žárovky a naproti tomu se spotřeba proudu zvyšuje. Tomuto oboustrannému úbytku zabráníme prostě výměnou žárovky za novou, což za každých okolností je jistě lacinější.

V domácnosti je po ruce pro tyto okolnosti velmi jednoduché počítání. Pamatujme si, že „hospodárná životaschopnost“ žárovky čili normální svítivost s uhlíkovým vláknem se pácí na 800 hodin a s vlákny kovovými na 1.500 hodin. Bliká-li nebo svítí-li žárovka trhaně, bývají toho častěji vinou přírodní šňůry.

Elektrické jednotky. Ampére je jednotka síly proudu, Volt je jednotka napětí proudu, Watt je jednotka celku výkonnosti. Kilowatt má 1000 Wattů. Kv/h = kilowatťová hodina je spotřeba proudu o 1 kilowattu za hodinu.

Houba. Nebezpečným nepřitelem obytných místností je houba. Podhoubí této houby prostupuje v domech trámy a prkna nejroztěnějších druhů dřev. Vlhko a špatné větrání její vzrůst podporuje nejlépe. Podhoubí proniká dokonce i zdmi a napadá pak i suché dřevo. Ve vlhkých a tmavých místnostech roste tato houba do obrovských rozměrů a potahuje povrch dřeva lupenatým, popelavě šedým povlakem, který je prostoupen tmavými provazci a na okraji je hvězdovitě rozeklán. Napadené dřevo sežloutne, ztemní, vydává ztuchlý zápach a jeho části se pak mnutím v prstech rozpadávají v prach. Jakmile podhoubí v místnostech přijde ve styk se vzduchem, tvoří se ihned kruhovitě plody talířovitého tvaru. Jejich okraj je hladký a bílý, kdežto vnitřek talíře je tmavý. Zralé výtrusy, kterými se houba rozmnožuje, jsou skořicově hnědé barvy a leží v místnostech jako hnědočervený prášek. Okraje plodu vylučují ze sebe



Zátiší.

vodnatou, odporne chutnající tekutinu. Jakmile se jednou v příbytku houba usadila, je ji velmi těžko vypuditi. Proto je lépe tomu vždy předejiti, než potom si pomáhati různými ničícími prostředky.

Při stavbě domu je třeba dbati toho, aby základy budovy byly úplně suché a použité stavební dříví aby bylo zdravé.

Jako výplně nepoužívejme hlíny, stavebního rumu nebo písku, v nichž se nalézají organické součástky, nýbrž hrubého, suchého písku říčního, cihlových úlomků, nebo vypáleného písku. Také s omítáním domu je po delší dobu vyčkati. Světlo a vzduch jsou největšími nepřáteli houby a proto dbejme, aby měly všude dobrý přístup. Dřevěným částkám budovy napadeným houbou, umožňme co největší přístup světla a vzduchu a dejme je řádně napustit karbolinem. Nejradikálnějším prostředkem je však napadené dřevo nahraditi novým, zdravým. Při podobných případech obraťme se na odborníka.

Hřebíky. Poněkud otupené hřebíky zatloukají se do dřeva lépe než ostré.

Japonské vázičky, talíře, skřínky nesmí býti myty ani horkou, ani vlažnou nebo studenou vodou, neboť by tím jejich jemný lak utrpěl. Na malý vlněný hadříček nakapeme několik kapek oleje a předměty jím zlehka třeme; potom je slabě posypeme moukou a vyčistíme měkkou, vlněnou utěrkou.

Kamna. Mytí kamen. Při vnějším čištění kamen nesmí se nikdy použiti mýdla, neboť hlína do sebe vtahuje mýdlový tuk, který pak při silnějším topení vydává nesnesitelný zápach. K mytí použijme vlažné vody a houby, na kterou při bílých kachlových kamnech nabere něco plavené křídly; Při tmavých kachlicích použijme havraního stříbra. Oba cídící prostředky odstraní z kamen veškeré nečistoty, potom kamna osušíme a jemným kartáčem nebo štětcem vyleštíme.

Propalování kamen a krbů. Při delším zabývání se kamny získáváme na základě pokusů cenných zkušeností, podle nichž se pak řídíme. Když chceme kamna propálením vyčistiti, vyčkáme, až uhlí tak dalece vyhoří, že více nedoutná ani nekouří, naklademe pak na ně co možno nejvíce hoblovaček a necháme je shořeti. To opakujeme případně několikráte. Plamen z hoblovaček strhne sebou všechny saze do komína a roury se uvolní. Nesmíme však s propalováním otálet tak dlouho, až by kamna ztratila tah docela.

Pak-li 3—4 krát v týdnu tento pokus opakujeme a v kamnech je stále dobrý tah, stačí pak jednou za rok je propáliti i při používání špatného uhlí. Při používání dobrého uhlí stačí kamna propalovati jednou za 2—3 roky.

Jsou-li kovové součástky kamen vlivem žáru modré nebo tmavé, musíme je silně vydrhnouti stearinovým olejem a potom vycídití práškem z vídeňského vápna.

Klihově barvy. Abychom zabránili odprýskávání klihové barvy, přidáme do barvy něco glycerinu, což zvyšuje také lesk barvy. Zápach klihové barvy zabrání se přísadou dvojchromanu draselnatého.

Klih. Vlhku vzdorující klich připravíme ze směsi 6 dílů sandaraku, 180 dílů lihu a 6 dílů terpentínového oleje. Tuto směs zahříváme a přidáme k ní obyčejný klich a vyzí klí tolik, aby směs zůstala ještě tekutou. Před upotřebením ji zahřejeme.

Kloset viz záchod.

Koberce. Uložení koberců. Koberce po důkladném vyklepání rozložíme a pokryjeme papírem, který pak dlouhými stehy přišijeme, aby se neposunoval; potom koberec sbalíme a jeho povrch pokryjeme tlustou vrstvou novinového papíru, který pevně ovážeme. Koberec dostane své ží vzhled, když jej po vyklepání a vykartáčování vydrhneme měkkým hadrem namočeným v dešťové vodě.

Odstávající rohy koberce. Pošijeme-li je na spodní straně starými olovenými plombami, zůstanou pak ležet. Zkroucené kraje koberce vyrovnáváme přezhlením horkou žehličkou přes namočený kus plátna.

Záhyby na koberci. Záhyby na koberci odstraníme, když místo navlhčíme důkladně vodou a několik hodin ho ponecháme rovně ležeti; potom horkou žehličkou je stále jedním směrem přezhlujeme. Před tím musí býti koberce řádně zbaveny prachu, aby se nenadělaly skvrny.

O d s t r a ň o v á n í s k v r n. Skvrny odstraníme, posypeme-li koberec mletou hlinkou a páleným magnesiem. Po vytažení skvrn koberce vyklepáme a vykartáčujeme. Také se odstraňují pokapáním čerstvým mlékem. Jsou-li skvrny čerstvé, ty odstraníme ihned mlékem, nejlépe pomocí štipce vaty a místo vytíráme mydlinkami. Je-li zapotřebí, cídění mlékem opakujeme.

Abychom koberce jak náležitě vyčistili, nejdříve je vyklepáváme (nejprve na rubu a potom na lici) a pečlivě vykartáčujeme. Na to připravíme si roztok benátského mýdla a tímto roztokem je znovu prokartáčujeme. Potom smyjeme zmíněný roztok čistou vodou a na konec vydrhneme koberec horkou vodou, jež obsahuje v 1 l 15 gr kamence. Po usušení koberce jeho barvy prohlédnou jako u nového. Nejlepším čistícím prostředkem koberců je čerstvě napadlý sníh. Položíme koberec licem na sníh a po rubu jej důkladně vyklepeme. Sníh vytáhne veškerou nečistotu a prach z koberce.

Posypeme-li koberec krátkou, orosenou trávou a potom zameleme, vyčistí se také dobře. Vyvařeným čajem se rovněž dobře čistí, ale toho lze použítí jen u koberců tmavých, neboť na světlých zanechávají čajové zbytky hnědé skvrny.

Koberce se dobře vyčistí a nabudou původního vzhledu, když je po vyklepání vydrhneme hadrem, namočeným do petrolejového etheru. Při tom však pozor na oheň! Koberce šetríme, když je podložíme papírem novinovým. Smyrenské koberce kartáčujeme prvé čtyři týdny žíněným kartáčem a potom teprve kartáčem na koberce. Inkoustové skvrny častěji navlhčujeme, přikryjeme pijavým papírem, vystavíme silnému tlaku. Na to se několikrát skvrna potírá citronovou šťávou nebo vinnou kyselinou a pijavým papírem vysaje. Nakonec místo omyjeme čistou vodou a řádně napneme.

Koberce na schodech, tak zv. běhouny, čistíme malým ostrým rýžovým košťátkem. Vždy čistíme se shora dolů a s každého stupně smítáme nečistotu na malou lopatku. Koberce na schodech velmi ušetříme, podložíme-li je novinovým papírem. Při jejich nákupu se doporučuje, koupiti vždy o kus více, aby se tím zabezpečil nedostatek.

Komín. Aby komín neobtěžoval kouřem, musí býti postaven nejméně $\frac{1}{2}$ m nad hřebenem střechy.

Koš. Koš z rýžové slámy a rákosu je jako nový, když jej vykartáčujeme solí.

Koupelna. Chránění stěn v koupelně. Léčivými přísadami do koupelí se lehce stává, že stěny koupelny, kde není na př. olejový nátěr, se snadno porušují. Proto je dobře natřítí stěny koupelny horkým švédským dřevěným dehtem, k němuž jsme přidali něco terpentínového oleje a to pokud možná stěny vyhráté. Do druhého nátěru přidáme něco vosku. Nátěr dává pěkný, světlý, dřevitý tón. Podle vkusu lze stěny ozdobiti několika kolmými linkami, nějaké jiné malby jsou zbytečné. Podobný nátěr doporučuje se do laboratoří, prádelen a jiných místností, kde se stěna vlhkem snadno poškodí. V koupelně užívaných mycích hub zbavujeme nečistot tím způsobem, že je posypeme práškovitým chlorovým vápnem, důkladně vypereme a dáme osušiti. Houby jsou pak jako nové.

Kouř. Proč mnohdy nemůže kouř stoupati komínem na nějž sálá letní slunce? Protože v hoření části komína rozpálí se vzduch tou měrou, že je lehčí, než kouřová tělíska a následkem toho je oteplený vzduch nepustí do výše. Prudkým ohněm z hoblovaček nebo papíru se ohřeje v celém komíně, takže může kouř lehce stoupati.

Kůže. Kozené potahy budou jako nové, když do nich důkladně vtíráme tuhý sníh z vaječných bílků.

Skrvny odstraňujeme potřením kašíčkou z plavené křídý a benzínu. Po několika hodinách, když směs uschne, tu ji odstraníme kartáčem a vtíráme do kůže sníh z vaječného bílku. Chceme-li kůži přilepiti na kov, použijeme této směsi: Čistý bílý kliš se za mírného tepla rozpustí v octě, při čemž přidáme asi $\frac{1}{3}$ všeho množství terpentínového oleje. Dobře vyčištěný a úplně suchý kov potřeme slabou vrstvou této směsi. Nanesení teplého lepidla se děje štětečkem a kůže se musí co možná nejrychleji na kov silně přitisknouti.

Lakované předměty. Lakované předměty čistíme nejlépe smíšeninou trocha mouky s dřevěným olejem. Touto směsí navlhčíme utěrku, kterou pak předměty důkladně třeme. Skvrny a nečistota se ztratí a předměty dostanou znovu svůj lesk.

Lepidlo. Trvanlivé lepidlo obdržíme, když 240 gr žitné mouky a 30 gr arabské gumy promísíme řádně s 240 gr studené vody, potom přidáme k tomu $\frac{1}{2}$ l vařící vody a pak tak dlouho zahříváme, až je směs dostatečně hustá. Když je směs téměř vychladlá, přidáme ještě 60 gr glycerinu a 20 gr hřebíčkového oleje. Přidáním špetky boraxu a důkladným jeho smícháním udržujeme lepidlo na dlouhou dobu. Kamenec se nehodí, protože na př. má vliv na barvu papírových štítků. Občasné přidávání vody zabraňuje vyschnutí směsi. Přidáme-li asi $\frac{1}{10}$ lihu a důkladně promícháme, ztratí lepidlo svůj nepříjemný zápach. Zkysáním lepidla se ztratí lepivost.

Leštiče parket. Téměř bez námahy a v neuvěřitelně krátkém čase lze vyčistiti a vyleštiti parkety a linolea těmito aparáty, mezi nimiž výrobky firmy Elektro-Lux zaujímají čelné místo.

Leštidla na podlahy. Rozpuštěný vosk, do něhož se za tepla přidá terpentínového oleje a příslušné barvy, se nanáší na podlahu lněným hadrem a teprve druhého dne čistě vyleští.

1 díl ceresinu, podle potřeby buď žlutého, nebo bílého, a 2 díly ohřátého amerického terpentínového oleje dobře promíchaného, dávají rovněž dobré leštidlo. Jako barevné přísady použijeme tuku prostého anilinu.

Při natírání podlahy fermeží dbejme toho, aby byla teplá. Zejména hezkého lesku se docílí, když se podlaha po umytí a osušení ještě přetře mlékem.

Žlutý vosk s terpentínovým olejem, smíchaný za mírného tepla, dávají dobré leštidlo, do něhož pak při míchání můžeme přidat žádané barvy.

2 kg truhlářského klihu se rozpustí v 10 l vody a přidá se do toho roztok 100 gr dvojchromanu draselnatého a 100 gr anilinového barviva. Nátěr se děje úplně za horka.



Vlněné šaty jsou vkusně

při sportu.



Dobrý lesk dociluje se nátěrem směsí 150 gr šelaku, 20 gr terpentinu a 1 l lihu.

Hnědě natřená podlaha, jež ztratila lesk, bude zase jako nová, když ji vydrhneme lněným olejem a vaječným bílkem, pomocí vlněného hadříku.



Leštič parket Elektro-Lux.

Skvrny od krve odstraňujeme směsí 24 dílů vody a 1 dílu kyseliny sírové; nikdy však mýdlem.

Mastrné skvrny dají se vyčistiti nejlépe povlakem terpentínového oleje, který pak oškrabeme a umyjeme.

Trhliny na podlaze vyplňujeme sádkou. Podlaha před novým nalakováním musí býti důkladně vyčištěna a směs pak nanášíme po délce prken vlněným hadříkem. Druhého dne se teprve kartáčuje, aby nabyla lesku.

Skvrny od vápna nejprve se vydrhnou senem nebo slámou, potom se ona místa vyčistí hrubým hadříkem namočeným v octě.

Lak na podlahy. Do 1 l lihu na pálení přidáme 250 gr světlého šelaku a tuto směs postavíme na teplém místě, nedaleko kamen na dobu 48 hodin, aby se šelak úplně rozpustil.

Takto připraveným lakem, pomocí měkkého štětečku se natírá lehce a stejnoměrně podlaha po délce prken a pomocí lněného hadříku, který se netřepí, se lak vtírá do dřeva. Tento způsob je pro neodborníka snadným a jistým a jeho přednost spočívá i v čistotě. Přelakování je třeba opakovati.

Lakované podlahy udržíme lesklé, když vždy po 1—2 týdnů je drhneme polouschlou kávovou sedlinou a ihned ji zameteme. Jediný nátěr podlahy jantarovým lakem stačí, aby se udržela lesklou po velmi dlouhou dobu. Doporučuje se podlahu nově natřenou několikrát po sobě spláchnouti a umýti studenou vodou, aby nátěr zůstal trvanlivějším.

Inkoustové skvrny odstraníme zředěnou kyselinou sírovou, kterou necháme několik hodin působiti. Smyjeme ji pak pískem, sodou a mýdlem. Téhož účinku dosáhneme kašičkou ze sádry.

Vodní skvrny. Voda, která po delší dobu zůstane na podlaze natřené olejovou barvou, působí nepěkné skvrny. Snadno se tak stane, pěstujeme-li v místnosti květiny a zaléváme-li je nepozorně. Vlhké dno konvice, při jejím postavení na podlahu, zanechává na ní světlý kroužek. Abychom docílili opět původní barvy podlahy na těchto místech, navlhčíme hadříček do lihu na pálení a třeme jím lehce tyto skvrny; skvrny se ihned ztratí a více se neobjeví.

Máme-li podlahu vydrhnouti do běla, použijeme k tomu 1 díl hašeného vápna a 3 díly písku, načež do této směsi ponoříme kartáč a drhneme čistou vodou. Mastné skvrny se polijí horkou vodou a přikryjí na několik dní jilem. Drhnutí podlahy vodou, do níž jsme přidali plavené křídly, dociluje podlaha neobyčejné bělosti.

Linoleum. K dobrému udržování linolea nám napomáhá linoleové leštidlo. Abychom linoleu udrželi dlouho lesk, omyjeme je nejdříve stejným dílem vody a mléka a potom terpentínovým lihem, v němž bylo rozpuštěno něco vosku, je řádně potřeme a kartáčem nebo vlněným hadrem vyleštíme.

Pokládání linolea. Před pokládáním linolea na zem, musí býti pečlivě zameteno. Linoleum se nesmí klásti na mokrou podlahu, neboť by se mohla utvořiti houba. V zimě se doporučuje, aby linoleový svitek stál po nějakou dobu ve světnici, aby se lino-

leum nelámalo. Při přerézávání linolea, ponechejme na každý 1 m ještě 1 cm, neboť linoleum se vysycháním tmelu sráží.

Linoleum se lepí po celé své ploše. Švy se musí na tak dlouho zatížit, pokud se tmel dokonale nepřichytí. Jinak se bortí. Při potahování schodišť je třeba stupně úplně vyrovnati.

Stolní linoleum. Má-li býti potažen stůl, musí býti linoleum vždy širší a delší než stolní deska. Jako lepidla použijeme horkého truhlářského klihu. Klihem natřeme plochu stolu, položíme na ni linoleum a důkladně přihladíme. Po vystydnutí přiřízíme linoleový povlak přesně podél hran stolní desky. U židle^{si} počínáme právě tak.

Mouchy. Skvrny od much na kovových předmětech dají se odstraniti kouskem kůže, namočené v lihu nebo lehkým kartáčováním.

Mramor. Krvavé skvrny z mramoru odstraníme směsí alabastrového prášku a destilovanou vodou a trochou chlorového vápna. Ještě častěji je benzín s magnesiem účinnější.

Odstraniti skvrny na bílém mramoru je daleko obtížnější. Často se to podaří amoniakovým kysličníkem vodičtým, někdy benzinem s magnesiem nebo také kyselinou sírovou. Leštění mramoru přenechejme odborníkovi.

Mramorové desky, potřísněné zcela obyčejnou nečistotou, stačí omýti čistou horkou vodou, ale musí býti ihned osušeny. Mramorové desky na umývadlech čistíme řidkou kašičkou z práškového vápna a mydlín, která musí zůstat na mramoru po 20—30 hodin. Potom desku umyjeme a vyleštíme mastkem. Leštění můžeme také roztokem bílého vosku v terpentínovém oleji (1 : 10). Kaše páleného vápna, magnesia nebo dýmkové hlíny nanešená na mramor a za 3 dny umytá, rovněž zbavuje mramor různých skvrn. Směsí 9 dílů chlorového vápna 1 dílu sody řádně smíchanou, dají se také skvrny dobře odstraniti. Tuto směs necháme delší čas působiti a potom ji umyjeme.

Je-li toho třeba, nanášení opakujeme.

Lešticí prostředek pro mramor. Směs 88 dílů terpentínového oleje, 2 díly břez. oleje a 10 dílů bílého vosku se rovněž zvláště doporučuje. Touto směsí, nabranou na flanelový hadřík, se důkladně mramor vyleští.

Petrolejové skvrny z mramoru se vyčistí pastou ze 2 dílů sody, 1 dílu jemného pemzového prášku a 1 dílu práškového vápna a vody. Na poskvrněná místa se nechá tato směs nějaký čas působiti a potom se mýdlem a vodou důkladně umyje.

Skvrny od červeného vína se čistí nakapáním některé shora jmenované kyseliny. Při hrubém mramoru použijeme prášku z pemzy,

přesličky nebo sepiové kosti. Tření olejem doporučuje se u jemného mramoru. Skvrny od inkoustu na lesklém mramoru odstraňujeme snadno vodou, kdežto na hrubém mramoru nám působí značné nesnáze. V tom případě použijeme vinného kamene nebo kyseliny oxálové nebo citronové, které na skvrny nakapeme a ponecháme nějakou dobu působiti. Dobře se osvědčila též jetelová sůl.

Nábytek. Umývání nábytku. Nábytek se dá velmi snadno a lehce vyčistiti tímto způsobem: Nalijeme do misky polévkovou lžici lněného oleje, dvě lžice lihu a přilijeme do toho horkou vodu, aby se tekutiny řádně promíchaly. S touto tekutinou nábytek důkladně vydrhneme, osušíme a potom plátěnými utěrkami vyleštíme. Je-li na novém nábytku matný lesk, doporučuje se, místa před omýváním natřít lněným olejem a nechat přes noc v klidu. Olej na těchto místech způsobí hladké vyrovnání a po odstranění nečistoty vyleštíme nábytek, že bude jako zrcadlo.

Nábytku dodati svěžího vzhledu. K tomu účelu použijeme jemného bílého škrobu, který rozetřeme na prášek a přidáme k němu něco stolního oleje, až vznikne řídká kaše. Do této kaše smáčíme kousek vaty, s níž pak drhneme lesklé plochy nábytku a nakonec je vyleštíme měkkým vlněným hadrem nebo kůží. Skvrny od much a jiné skvrny zmizí rychle beze stopy bez všeliké námahy.

Bílé skvrny na lakovaném nábytku. Navlhčíme čistou utěrku do lihu a třeme jí jemně bílá místa a potom osušíme je čistým hadříkem. Bílé skvrny zmizí a nábytek bude zase jako nový.

Skvrny na matném nábytku odstraníme pomocí směsi stejných dílů octa a oleje a hadříkem v této tekutině namočeným je řádně vydrhneme. Rovněž tak odstraňujeme skvrny od much. Výron smůly se na nábytku při jeho zpracování odstraňuje tak, aby nezůstal v něm ani otvor, ani vyvýšenina. Za tím účelem podržíme nad těmito místy nějakou chvíli kus rozžhaveného železa. Vodní skvrny na lesklém místě natíráme kašičkou ze soli. Po krátké době ji odstraníme a měkkým korkem místo vyčistíme. Aby nám nezašel nový lesklý nábytek, otíráme jej denně měkkou, suchou utěrkou a to proto, aby se do něho nezažral prach. Kdybychom tak nečinili, ztratí brzy svůj lesk. Leštící prostředek na nábytek skládá se z 200 gr sandaraku, 50 gr smrkové smůly, 15 gr jemné benzol. gumy a 15 gr kafra rozpuštěných v 1 l 95% lihu. Lahve s touto náplní postaví se na teplé místo a čas od času se jí řádně zatřepe. Po nějaké době se roztok scedí do jiné lahve a přidá se asi 25 gr sirného etheru. Leštění se děje obvyklým způsobem, ale pozor na oheň. ⁷

Rozpustíme 4 díly tvrdého parafinu a 1 díl vepřového sádla, přidáme do toho horkou vodu. Při protřepávání směsi přidáváme po kapkách 12 dílů terpentínového oleje. Po ochlazení směs ztřeštovatí a potom ji obvyklým způsobem upotřebíme.

Anglická politura. 25 gr kopálového laku a 75 gr křídý v jemném prášku dobře utřeném se 400 gr 95% lihu ponoříme v lahvi do horké vody a dobře protřepáváme. Potom se roztok scedí a přidá k němu 100 gr jemného šelaku a 25 gr dračí krve. Po náležitém rozpuštění hmot v lihu je politura připravena. Pro všechny druhy nábytku použijeme světlého kopálového laku a bílého šelaku. Dračí krev se při světlém nábytku nepoužívá.

Když smícháme 1 l lněného oleje se $\frac{1}{4}$ litrem lihu a touto směsí nábytek občas čistíme, dostane nábytek svůj světlý vzhled. Toho se dá rovněž docílití petrolejem.

Výborného lesku docílíme touto směsí:

20 dílů lněného oleje, 2 díly bílé smůly, 1 díl chloridu antimonového, 4 díly zředěné kyseliny octové, 1 díl vinného lihu a 1 díl kyseliny solné. K leštění použijeme flanelu. Před leštěním musí býti nábytek důkladně vydrhnut vlněným hadříkem, namočeným v odvaru quilleové kůry s přísadou petroleje.

Nelesklý nábytek dubový vytřeme voskem rozpuštěným v terpentínovém oleji, načež ho silně kartáčujeme.

K leštění hodí se také v benzinu rozpuštěný bílý nebo žlutý vosk, podle barvy nábytku. Leští se kartáčem. — 4 díly vosku se rozpustí se 3 díly terpentínu a při chlazení se přidají dva díly lihu a pořádně se směsí zamíchá. Tato směs se nabere na sbalený hadřík a je dobrým leštícím prostředkem.

Za chladu čerstvě vylisovaný lněný olej, použitý zcela obvyklým způsobem, dává nám rovněž znamenitou polituru.

Politura na nábytek. Šelaková politura bude elastičtější, přidáme-li k ní několik kapek ricinového oleje.

Osvědčila se také směs 9 dílů surového lněného oleje, 2 dílů terpentínu, 1 dílu benzinu, 1 dílu lihu a 1 dílu amoniakové vody. Leštění se pak děje sbaleným starým kapesníkem tak dlouho, až začíná politura lepití. Poslední fáze leštění docílujeme energickým třením starším kouskem hedvábí.

Stejně výbornou směs poskytuje: 14 dílů včelího vosku, 2 díly měkkého mýdla, 48 dílů terpentínu, 1 díl potaše a 48 dílů vody. Vosk se s terpentínovým olejem rozhrěje; potaš a mýdlo se rozpustí ve vodě. Vše se pak dobře promísí, takto vzniklé těsto ochladí se k leštění a pak používá s hadříkem buď plátěným nebo vlněným.

Čerstvým mlékem docílujeme mnohdy rovněž dobrého lesku. Používá se při tom vlněné látky. Práce s tímto prostředkem má tu

přednost, že není při tom nijakého zápachu a nábytku se může zase ihned použít.

Leštěný a fermeží natřený nábytek obnovujeme třením bavlněným hadříkem, který jsme namočili v lněném oleji a petroleji.

Bílé skvrny na leštěném nábytku zmizí, podržíme-li nad nimi chvilíčku rozžhavenou lopatku na uhlí.

Čištění nábytku a obrazů. Občasné natření nábytku a obrazů hadříkem, namočeným v bobkovém oleji, zapuzuje mouchy.

Trhliny a díry v nábytku zatmelujeme po důkladném vyčištění a osušení 1 dílem práškovitého vápna, 2 díly žitné mouky a přidáním tolik lněného oleje, až vznikne řídké těsto. Nebo do vláčného klihového těsta nasypeme jemné dřevěné piliny.

Jiným tmelem je tato směs: 1 díl terpentínového oleje, 1 1/4 dílu lněné fermeže, 1 díl sikativu, 1/2 dílu kopalového laku a 5 dílů škrobové moučky.

Plešnivění nábytku zabráníme, když jej nestavíme těsně ke zdi. Jsou-li však již na nábytku plesnivé skvrny, odstraňujeme je petrolejem.

Skvrny od pavouků odstraňujeme v lihu namočeným měkkým hadříkem. Rovněž půlkou cibule je vyčistíme právě tak dobře, načež místo musíme ještě omýti houbou, namočenou ve studené vodě a dobře je pak osušíme.

• Zápach klišu v nábytku, v zásuvkách, šatnicích odstraníme, postavíme-li do nich svařené mléko a pevně uzavřeme. Potom je uvnitř vydrhneme roztokem sody.

Abychom odstranili zápach v nočních stolcích, provrtejme zadní stěnu stolků ne příliš slabým vrtáčkem.

Červotočivý nábytek. Do čerstvých otvorů, způsobených červem se vstříkuje směs petroleje s benzinem, čímž se larvy usmrcují a brouci se dokonale vypudí. Tato práce musí být konána pečlivě a za denního světla.

Obrazy, zavěšení. Nepoužívejme vůbec hřebíků. V každém železářském obchodě jsou k dostání speciální skobky k zavěšení obrazů v různých velikostech a ty udrží i ty nejtěžší obrazy.

Leštěné rámy obrazů čistíme petrolejem. Několik kapek petroleje nakapeme na kousek vlněného hadříku, kterým potíráme rám. Po několika minutách vyleštíme jej jiným měkkým, vlněným hadříkem.

Pozlacené rámy se dobře čistí syrovátkou. Nanášení se děje měkkou houbou bez tření.

Okna. Bílá okenní opěrná prkna se stanou dokonale bílými, když je omyjeme plavenou křídou, rozpuštěnou v dešťové vodě.

Okenní rámy bíle natřené udržíme bílými, když na ně občas nanесeme kašičku z plavené křídý, rozdělané ve vodě a po nějaké době je vodou spláchneme.

Skuliny v oknech odstraníme směsí lněného oleje a plavené křídý.

Okenní tabule vyčistíme nejlépe třením prášku uhličitanu vápenatého a omytím lihem.

Zamrzlá okna učiníme ihned průhlednými, omyjeme-li je houbou, namočenou v teplém solném roztoku nebo v roztoku kamence. Do $\frac{1}{2}$ l vody vsypeme hrst soli nebo kamence.

Skvrny po malíři odstraňujeme směsí oleje, terpeninu a práškovité pemzy.

Velmi znečištěné tabule čistíme tímto způsobem: Smísíme stejné díly anglické kyseliny sírové (vitriol) a kyseliny fosforové a přidáme trojnásobné množství vody. Nátěr tímto roztokem necháme působiti několik minut. Potom posypeme tabule práškem plavené křídý a po omytí vodou, k níž bylo přilito něco lihu, do sucha vyčistíme.

Čistění oken bez jelení kůže. Čistým plátnem, namočeným v mydlinách se okna navlhčí a potom suchou utěrkou vyleští. Tento velmi jednoduchý prostředek nahradí používání jelenice.

Při těsnění oken si počínáme tímto způsobem:

Z dobrého sklenářského tmele si připravíme dostatečné množství tyčinek v síle tužky. Těmito pak obložíme okenní rámy se všech stran a pak jemným tlakem okna uzavřeme. Toto těsnění je naprosto spolehlivé. Potřeme-li všechny čtyři strany rámu před nanesením tmelu práškem plavené křídý a necháme-li okna nějaký čas uzavřená, tu tmel tak pevně nepřichytí a potom okna zase velmi snadno otevřeme.

Olejové nátěry čistíme tímto způsobem: 30—35 gr práškovitého boraxu a 150 gr řezaného hnědého mýdla nejlepší jakosti rozpouštíme v 1 l dešťové vody na plotně za stálého míchání (vaření nesmíme připustit).

Takto připravenou vodou a flanelovým hadříkem se omývají olejové nátěry velmi dobře a musí pak býti ještě opláchnuty čistou vodou.

Nátěry dveří, okenních opěrných prken a rámu olejovou barvou, nesmí býti nikdy myty teplou vodou s přísadou mýdla nebo sody, protože by tím ztratily svůj lesk. Nejlépe se k tomu hodí studená voda, do níž přijde na každý kbelík 20 gr čpavkového lihu.

Staré nátěry olejovou barvou mohou býti odstraněny směsí: 2 dílů 10% amoniaku, 1 dílu terpeninového

oleje. Směs důkladně protřepáme a jí olejový nátěr smýváme. Odstranění se tímto způsobem děje snadno.

Zbaviti dřevo olejové barvy se nám podaří tímto způsobem: Ostrý louh se sodou svařený ve vodě nanašíme hrubým štětcem na barvu tak dlouho, až zmizí.

Zápach po olejových barvách v místnostech odstraníme vykuřováním mletou kávou, nebo jalovcem. Rovněž odstraníme tento zápach, když v místnosti rozestavíme malé nádoby naplněné vodou.

Ruce si očistíme od olejové barvy pomocí mleté hořčice. Tím způsobem zbavíme všelijakých nepříjemných zápachů i různé předměty. Čištění olejových obrazů je velmi choustivou věcí, neboť musí býti prováděno velmi opatrně. Osvědčil se velmi dobře tento postup: Obraz vyjmeme z rámu a pokrýváme ho vlhkým plátnem tak dlouho, až do sebe vtáhne veškerou nečistotu s obrazu. Potom navlhčíme klůček lněným olejem, opatrně a jemně třeme malbu. Je třeba dbáti toho, aby použitý lněný olej stál nějaký čas na slunci.

Poruchy. Skvrny na parketách nebo na lakovaných parketách odstraňujeme opakovaným pokapáváním octem. Parketové podlahy, které mají podržeti svůj světlý lesk, nesmíme z počátku olejem natírat, naopak, musíme použití řídkého bezbarvého laku. Uschnul-li tento nátěr, potřeme parkety v terpentinu rozpuštěným voskem a dobrým kartáčem vyleštíme.

Peřiny. Peřiny nevětráme na přímém slunci, neboť se tím peří vysuší, stane se křehkým {a ztratí tím na své pružnosti. Nejlépe se peřiny větrají při zatažené obloze a trochu větrném počasí.

Čištění peří: Peří mačíme v slabém roztoku kyselého uhličitanu sodnatého ve vodě. V tomto roztoku zůstane 3—4 dny načež se nechá vykapati. Pak se promývá na síti čistou vodou a na konec se suší buď na síti nebo na proutěném pletivu.

Velmi špinavé peří vložíme do pytlíku nebo do husté sítky a vaříme je v mydlinách. Potom je vypíráme tak dlouho ve vlažné vodě, až tato zůstane nakonec úplně čistá. Peří může býti vloženo do sycky teprve po řádném vysušení, aby netvořilo chuchvalce. Jiným způsobem se peří čistí takto: Peří zavěsíme v síti do kotle s vařící vodou a pohybujeme touto sítí nahoru a dolů. Při tomto kmitavém pohybu se peří vypere velmi dobře.

Piano. Piano nastavíme nikdy k vnějším stěnám budovy, poněvadž tím můžeme zabrániti nemilému vyrušování.

Pečování o piano. Chladno v uzavřeném a suché místnosti nástroj nikdy neuškodí. Varujeme se při utírání prachu uvnitř dotýkat se strun, neboť bychom snadno přivodili rozladění

nástroje. Čím se méně piana dotýkáme, tím lépe. Otvírání klavíru při vytápění pokojů nemá nijakého účelu a prach odstraňovati foukačkou je velmi zřídka zapotřebí.

Klávesnice čistíme flanelovým hadříkem, namočeným v terpentínovém oleji a je-li to možno, necháme na ně svítiti slunce. Aby klávesnice zůstaly bílé, čistíme je v pravidelných lhůtách lihem. Udržujeme je také v stálé bělosti, když je potíráme buď vinným lihem, nebo benzinem a osušíme flanelovým hadříčkem.

Pípy dřevěné napouštíme parafinem, aby byly těsné.

Plíseň. V místnostech zabráníme plesnivění, rozestavíme-li v nich mělké nádoby se suchou solí, což dvakrát až třikrát v týdnu opakujeme. Po vysušení můžeme této soli opětně dobře použiti. Papír, prádlo i šat se tak před plísní ochrání. Postačí k tomu účelu také sůl dobytčí.

Plivátka desinfikujeme nejprve vypařením, a potom je naplníme roztokem hypermanganu.



Plynoměr. Na plynoměru vidíme: jeden větší ciferník a.) a tři menší I., II., a III. Ciferník I. ukazuje m^3 -jednotky, II. (prostřední) desítky, III. stovky.

Je-li ručička mezi dvěma číslicemi, platí vždy číslice nižší. Ciferník a.) označuje míru v litrech — 1000 litrů = 1 m^3 .

Obrázek shora uvedený ukazuje spotřebu 721 m^3 a 90 l.

Exploze v z n i k a j í, když nejdříve pouštíme plyn a potom zapalujeme, proto máme tak činiti obráceně.

Plynová kamna. Při těchto kamnech musíme dbáti toho, aby vedlejší zplodiny jako kysličník uhelnatý a vodní páry byly odváděny. Proto musí mítí plynová kamna po celé své délce odváděcí zařízení.

Plyš. Plyšový nábytek čistíme směsí: $\frac{3}{4}$ dílu petrolejového etheru a $\frac{1}{4}$ dílu lihu. Do této směsi namočíme plátěný hadřík a potíráme jím důkladně polštáře a potom suchou utěrkou vyleštíme. Skvrny odstraňujeme některým shora uvedeným způsobem.

Barevný nábytek vyložený plyšem.

Svaříme panamské dřevo s 1 l vody, načež odvarem kartáčujeme dřevo čistým kartáčem. Barva bude světlejší, když výtažek připravíme z měkké studené vody, máčením po dobu 3 dnů.

Plyš bude jako nový, když ho vykartáčujeme vodou z kyselého zeli. Lisované plyše vlhkostí ztrácí své vzorky.

Podlaha Abychom natřenou podlahu udrželi co nejdéle čistou, připravíme si tuto směs: Do kbelíku vlažné vody dáme pět polévkových lžic lihu a 20 gr dvouhličitanu sodnatého. Touto směsí a čistým hadrem omýváme podlahu část po části a ihned jiným hadrem osušujeme. Pro podlahu z jedlového dřeva opatříme si vhodný nátěr ze směsi 500 gr žlutého dřeva, 250 gr okru, 100 gr potaše a 200 gr žlutého vosku. Nejprve žluté dřevo močíme několik dní ve 3 l vody a tekutinu prolejeme jemným sítem. Do poloviny toho roztoku dejme rozdrobený vosk a potaš a vaříme jej za neustalého míchání. Druhou polovinu rovněž zahřejeme a rozpustíme v ní okr. Potom se nakonec obě svaří dohromady a při ochlazování se pořádně promíchá. Natírání děje se štětcem a leštění kartáčem.

Pohovky a židle. Je-li nutno vystoupiti na pohovku nebo židli, nečiníme tak, abychom stoupali na hranu nábytku, jak se má všeobecně zato, že se mu tím neuškodí. Právě naopak se tím nábytek kazí a opravovati ho je pak dosti nesnadnou prací čalouníkovou. Nebojme se postavit se zlehka do prostředka neboť v nábytku jsou silná pera, která nás udrží. Rovněž nestavme se jen jednou nohou, nýbrž oběma, aby naši tíhu nenesla jen malá část povrchu nábytku.

Polštáře. Polštáře nábytkové osvěžíme po řádném vykartáčování směsí $\frac{2}{3}$ lihu a $\frac{1}{3}$ dešťové vody.

Vyklepávání nábytku. Abychom tak mohli učiniti v pokoji, aniž bychom zvířili prach, počínejme si takto: Vezmeme kus čisté látky, ponoříme ji do hodně horké vody, vyždímáme ji a rozprostřeme na místě, kde nábytek vyklepáváme. Namáčení a vyždímání opakujeme.

Težký čalouněný nábytek působí v blízkosti piana rušivě na jeho zvuk.

Potahy kožené na židlích a klubovkách čistíme nejprve třením suchou kůží a potom benzinem. I mléka lze v tom případě stejným způsobem použít.

Rákosové židle. Prosedlé rákosové židle spravíme, když při teplém počasí rákosové pletivo čistíme slabým roztokem kyseliny sírové (1 : 100). Také spodek židle řádně navlhčíme a obrácenou pak vystavíme prudkému slunci. Ze několik hodin spatříme, že sedadlo dostalo svou původní formu. Tato procedura se dá dělati jedině za letních veder nebo u sálajícího ohně.

Schody cementové. Nátěr. Jsou-li cementové schody vystaveny značnému používání, není možno, aby olejový nátěr zůstal trvanlivým, vždy je třeba ho po čase obnovovati. Na takové schody hodí se nejlépe nátěr tvrdého kopalového laku (t. zv. laku jantarového). Před nalakováním je nutno schody řádně natřítí lněnou fermeží. při čemž se všechny skuliny, trhliny a p. řádně zatmelí, a schody vyhladí, neboť zrnitá místa jsou největší překážkou k udržení stejnoměrného vzhledu nátěru. Lněnou fermeží obnovíme nátěr několikrát, 3—4 krát a nejlépe bude, když první nátěry se dějí směsí poněkud řidší, na př. přidá-li se k ní něco terpentínového oleje. Potom teprve následuje nátěr kopalového laku na podlahu. Schody však musí býti dobře usazené t. j. nejméně rok staré.

Sklep. Sklep uchráníme plísni, když ho dobře uzavřeme a zapálíme v něm síru nebo postavíme-li v něm $\frac{1}{2}$ kg chloridu vápenatého, uloženého v nepotřebné krabici od konserv. Posledně jmenovaný prostředek udrží i v dosti velkém sklepe dlouhou dobu sucho. Vodu, kterou chlorid vápenatý do sebe přijímá, můžeme na vzduchu vypařiti a chloridu opětně použiti.

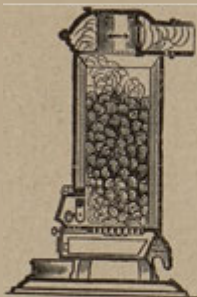
Plíseň na stěnách odstraníme, rozpustíme-li v kamenném hrnci 1—2 kg soli v 1—2 l koncentrované kyseliny sírové. Všecky otvory sklepní ucpeme a dveře neprodyšně uzavřeme na 12 hodin. Potom se plíseň dá velmi snadno se stěn smést. Teplotura ve sklepe nesmí v létě vystoupiti nad 9—10° C a můžeme ji v případě vzestupu, kropením podlahy sklepa studenou vodou snižovati. Před mrazem chráníme sklep ucpáním všech otvorů i obyčím dveří slámou.

Potíci se vlhké stěny nejdříve řádně omyjeme a vysoušení jich děláme pomocí ohně. (Koks v koších). Pak-li jsme stěny osušili, natřeme je několikrát za sebou směsí 93 dílů cihlového prášku, 7 dílů olověného klejtu a lněného oleje, ale teprve, když předešlý nátěr uschl.

Slonovina. Slonovina krásně zbělí, položíme-li ji na 3 dny do směsi 1 dílu chlorového vápna a 4 dílů vody. Potom ji opláchneme a osušíme.

Zažloutlou slonovinu obnovíme čistým lněným hadříkem, namočeným ve směsi 5 dílů vody a 5 dílů lihu. Po této proceduře ji vycídíme jiným měkkým hadříkem.

Skříně. Zápach po smolném dřevě, hlavně borovém, ze skříní odstraníme, když po 8—10 dní do každé přihrádky stavíme vždy přes noc 1—2 litrový hrnek s vřelým mlékem a dobře uzavřeme. Pod hrnek podkládáme nějakou podložku k vůli čistotě. Po této proceduře se skříně mýdlem a sodou dobře vydrhne a osuší. Postupujeme tak nejen při šatnících, ale i při skříních pro potravu, do nichž můžeme potraviny bez obavy, že by pak načichly, uložit. Mléko se ovšem stalo nepotřebným.



Průřez kulatých kamen se zařízením
na tlumení tahu v hlavici.

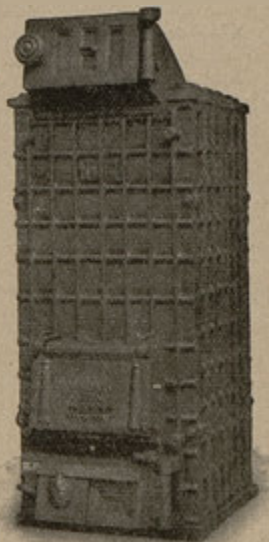
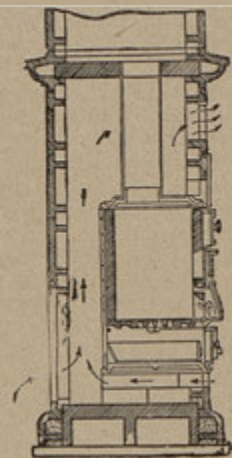


Stáložární kamna. Kulatá kamna jsou svým tvarem nejjednoduššími stáložárními kamny (jak je vyrábí firma „Chr. Garms v Podmoklech pod značkou „MUSGRAVES“) a vyrábějí se v 15 různých velikostech o výhřevnosti od 80 do 850 m³. Jsou velmi úhledná, zaujímají málo místa a výborně se hodí do obytných místností, kanceláří, obchodních místností atd.

Veškerá kulatá kamna opatřena jsou v hlavici zařízením tlumícím tah a dají se regulovati ostře zabroušeným posouvátkem na popelníkových dvířkách. Tímto lze výhřevnost kamen přesně naříditi, podle toho jaké teploty chce se docílit, čímž je zaručena přesná regulace.

Stáložární vložky nutno do kachlových kamen a krbů tak postavit, aby na všech stranách bylo alespoň 10 cm i více volného prostoru a nad vrchní částí pokud možno co nejvíce. Čím je větší volný prostor kolem vložky, tím lépe kamna hřejí.

Otvory na stranách dole prolomené pro vnikání vzduchu a nahoře pro jeho unikání musí býti u kachlových kamen nebo



u krbového obložení co možná největší a to nahoře i dole odpovídající volné prostoře. Čím větší jsou tyto otvory, čím více vzduchu tedy může k vložce přicházeti a zase odcházeti, tím větší jest její výtopnost. Vzdušné mříže lze obdržeti v každé potřebné velikosti.

Odstávají-li kachlová kamna ode zdi, doporučuje se, zříditi otvory i na zadní stěně dole i nahoře. Úplně odkryta však zadní stěna býti nesmí.

Tahy v kachlových kamnech se vedou nejlépe kolmo; úzká místa nemají vznikat, zvláště ne v přechodech od jednoho tahu k druhému. Kouř má vždy vycházeti z kamen nahoře. Převrácené tahy se nemají zřizovati, když si jich však někdo přeje, mají býti dosti prostorné.

Průčelí jsou od vložek úplně oddělena a jenom čtyřmi šroubky na čelní desce topné vložky připevněna, což se však děje teprve tehdy, když je stáložárná vložka v kachlových kamnech nebo v krbu již zasunuta.

Jelikož jsou dvířka připevněna k vložkám a tudíž nezávislá na průčelí, lze těchto vložek upotřebiti i bez průčelí. Pak jest však nutno postaviti před vložku mřížová dvířka nebo prolamovaný závěs.

Stříbrné svícný pokapané stearinem, umyjeme v horké vodě a vlněným hadříkem a plavenou křídou vyleštíme.

Šicí stroj. Hluk šicího stroje se dá zmírniti podložením plstěných podložek pod jeho nohy. Aby nám stroj spolehlivě pracoval, musíme měsíčně všechny jeho součástky i řemínek důkladně čistiti.

Tapety. Tapety, jež lze omývati, se hodí nejlépe na stěnu v blízkosti umývadla. Potahy tapetové natíráme směsí 2 dílů boraxu a 2 dílů bílého tyčinkového šelaku ve 24 dílech lihu. Nátěr opakujeme několikrát, vždy po řádném oschnutí a nakonec jej řádně vykartáčujeme.

2 díly šelaku a $\frac{1}{3}$ dílu boraxu ve 12 dílech vody, poslouží nám dobře k témuž účelu.

Tapety uchráníme od odření dveřními klikami, když na podlahu přibijeme gumovou zátku.

Velikost tapet bývá obvykle tato: šířka 47 cm, délka 7.20—7.50, plošný obsah asi 3.5 m²

Odstranění nepříjemného zápachu lepidla. Do místnosti s čerstvě naplněnými tapetami postavíme nádobu se žhavým uhlím, posypeme je jalovcem a místnost na 12 hodin uzavřeme. Abychom zabránili jejich odlepování, použijeme tohoto lepidla: Dáme do vody rozměknouti 9 kg bolusu dobře roztlučeného a potom s něho vodu slejeme. Potom svaříme $\frac{1}{4}$ kg klišu, smícháme s rozmočeným bolusem a přidáme 1 kg sádry. Směs pak procedíme sítem a potřebným přidáním vody dostavíme řídké lepidlo.

Olejové skvrny na tapetách odstraňujeme kašičkou dýmkové hlínky a vody, kterou na ona místa hustě nanese. Za 24 hod. ji opět odstraníme. Při velmi jemných tapetách užijeme kašičky z páleného magnesia a benzinu. Nanášení směsi se musí tak dlouho opakovati, až skvrny zmizí.

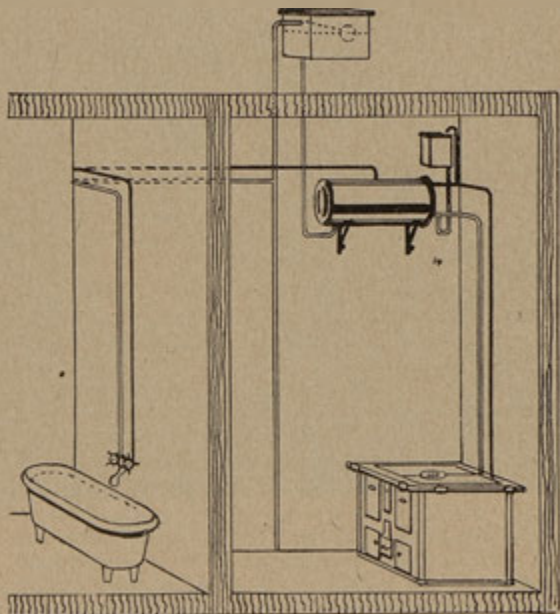
Čištění tapet pozůstává v tom, že je nejdříve jemným košťátkem ometeme, potom 1—2 dny starou střídou černého chleba vydrhneme.

Jiný způsob je použití suché a vápna prosté houby, namočené v pšeničných otrubách, kterou tapety vydrhneme.

Odstranění vydutého místa (puchýře) na tapetě. Na onom místě učiníme ostrým nožem řez ve tvaru křížku, růžky odchlípneme a zatlučeme v prostřed hřebík. Potom hřebík vytáhneme a navlhčené růžky pevně zase přitiskneme.

Plesnivé tapety čistíme kyselinou salicylovou, jejíž 1 díl rozpuštěn byl ve 4 dílech čistého lihu. Touto směsí natíráme pomocí houby plesnivá místa. Před potažením stěn tapetami je dobře natříti je roztokem klišu.

Teplovodné zařízení. Chceme-li mít k dispozici vždy teplou vodu ke koupeli, pro umývadlo a pod. bez zvláštního topení, zazdíme do kuchyňských kamen teplovodné zařízení. Potrubí, ve kterém se voda zahřívá, je uloženo okolo nad roštěm. Ohřátá voda se shromažďuje ve zvláštní nádržce. — U vody, obsahující vápno, používá se nepřímé ohřívání.



Nepřímé ohřívání vody. ——— studená voda, ————— teplá voda.

Těsnění. K těsnému spojování rour používáme tmelu, zhotoveného z kysličníku železnatého a dřevěného dehtu, kteroužto směs pak řádně prohněteme.

Tmel vzdorující vodě pro zatmelování koupací vany si připravíme ze směsi jemně utlučených okují, cihlové moučky a práškovitého vápna, ze které přidáním nátrónového louhu uděláme kašičku, ihned způsobilou k potřebě.

Tmel pro jantar připravíme si takto: nahřejeme úlomky, potřeeme žiravým louhem a pevně je k sobě přitiskneme.

Tmel pro slonovinu. 1 díl vyzího klí a 2 díly želatiny rozpustíme přes noc ve vodě a potom roztok zahřejeme v horké vodě. Potom přidáme 1 díl mastixu a 1 díl lihu a řádně protřepáme. Také k vůli bělosti přidáváme 1 díl zinkové běloby.

Sádru, alabastr a pískovec slepujeme malými kousky celulosy, rozpuštěnými v etheru. Po nějaké době se na dně nádobí utvoří hustá ssedlina, se které pak kapalinu slejeme. Tato ssedlina je dobrým tmelem, který rychle schne a pevně drží.

Sádrové sošky tmelíme řídkým roztokem arabské gumy ve vodě, k níž je přidáno něco sádry, nebo zhotovíme kašičku z vody a sádry, páleného vápna a bílku.

Ztvrdlý tmel okenní změkčíme v kaši pomocí hašeného vápna a mazlavého mýdla.

Také terpentinem nebo petrolejem tmel změkne a je zase upotřebitelným.

Žiravým vápnem a mazlavým mýdlem změkčíme starý okenní tmel rovněž. Ztvrdlý tmel odstraňujeme směsí: 1 dílu páleného vápna, 2 dílů sody a 2 dílů vody.

Tmel na přilepení skla ke kovu pořídíme z 5 dílů smůly a 1 dílu žlutého vosku, což se rozpustí ve vodní lázni, načež se za stálého míchání přidá 1 díl sušené benátské červeně. Ze 2 dílů oloveného klejtu (suříku), 1 dílu běloby olovené, 3 dílů kostní olejové fermeže a 1 dílu kopalové fermeže, učiníme polotekuté těsto; nebo 2 díly portlandského cementu, 1 díl preparovaného vápna a 1 díl jemného písku, k čemuž se přidá tolik křemičitanu sodnatého, až vznikne řídké těsto. Na dobře očištěný kov se jedna z této směsi stejnoměrně nanese na sklo a dobře přitlačí.

Tmel na kamnové kachlíky pozůstává ze 2 dílů prosévaného dřevěného popele, 2 dílů jemně prosévané hlíny s $\frac{1}{4}$ dílu soli, vše dobře promícháno vodou v hustou kaši.

K tmelení bílých kachlíků hodí se dobře směs čerstvě pálené sádry a ibišového prášku, z kterých se udělá kaše. Směs nanášíme štětcem na plochy úlomků a podržíme je k sobě, až ztvrdnou.



Použití vlny v povolání.

U bílých kachlíků se doporučuje přidati něco plavené křídý, u barevných okru příslušné barvy.

Také jemně mletý písek a hustý syrup, dávají dobrý tmel, jakož i plavená křída s vaječným bílkem a příslušnou barvou. V horké vodě rozpuštěný kamenec (1 díl), 3 díly soli a rovněž tolik bramborové moučky dá nám řídkou kaši, v níž za přidání trochy pevného klišu rovněž dostáváme dobrý tmel. V horké vodě rozpuštěná sůl s bramborovou moučkou dává vhodné tmelící těsto, rovněž hlína, borax a tolikéž vody dává kašičku k těmuž účelu.

K tmelení linolea pořídíme si směs hustého těsta z 3 dílů benátského terpentinu a 2 dílů žitné moučky a průměrného množství svařené vody.

Tmel na mramorové předměty — 12 dílů cementu, 6 dílů hašeného vápna, 6 dílů jemného písku, 1 díl infusorní hlíny a tolikéž vodního skla, smíchaného v hustou kaši, dávají rovněž dobrý tmel pro puklé mramorové desky. Tento tmel se hustě nanáší na očištěná místa lomu a kusy se k sobě pevně přitisknou a ponechají na vodorovných místech k osušení.

Rozetřeme 4 díly pálené sádry, 2 díly prášku z ústřicových škeblí s 1 dílem prášku arabské gummy v směs, ku které přidáme vaječného bílku a tolik vody, abychom dostali hustou kaši. Touto pak lehce natřeme dobře očištěná místa lomu, přitiskneme zlomky pevně k sobě a necháme vše po 24 hodiny schnouti v místnosti o střední teplotě.

Jiný tmel na mramor zhotovujeme takto: 200 gr cementu, 100 gr plavené křídý, 35 gr mletého křemene a tolikéž natronového vodního skla smícháme v hustou kaši.

Kaše z olověného klejtu (suříku) a glycerinu poskytuje velmi dobrý mramorový tmel, který jest však žlutavý a nehodí se tudíž pro každý mramor.

Vany. Do zinkových van pouštíme při koupeli nejdříve studenou vodu, poněvadž opáčný způsob zavinuje lámavost zinku (křehkost). Varujme se toho, aby do odtoku se nedostaly vlasy, papír, nebo vata, což by způsobilo ucpání odtokové roury.

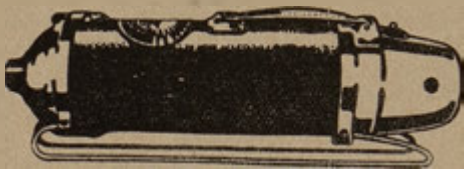
Vlhko. Abychom zjistili, je-li stěna v nově tapetovaném pokoji ještě vlhká, přiložíme k ní nebo zavěšíme na ni želatinový list. Je-li stěna vlhká, bortí se, je-li suchá, nezmění svého tvaru.

Vlna. Vlněné polštáře čistíme tímto přípravkem: do 8—9 litrů teplé vody přidáme něco čpavku, načež namočíme do ní čistý kartáč, vystříkáme z něho přebytečnou vodu a po částech polštář kartáčujeme. Látku čistíme tímto roztokem pomocí plátěné utěrky. Nahodilé skvrny vyčistíme benzinem a horkou vodou. Při velmi choulolistivých barvách použijeme malé množství čpavku.

Vodní sklo je výborným tmelem pro nádoby na mléko. Také se jím dobře lepí zrcadlové sklo na látky.

Voskované plátno podaří se nám obnoviti touto směsí: Rozpustíme 5 gr včelího vosku s dostatečným množstvím terpen-tinu. Potom touto směsí natíráme pomocí flanelového klůčku čistě umyté a osušené voskované plátno. Jiným suchým hadříkem je pak vyleštíme. Tím způsobem vyčištěné, vypadá voskované plátno zase jako nové a je zároveň zbaveno veškerých nečistot.

Vyssavače prachu: Tyto náležejí k oněm aparátům, bez nichž dnešní domácnost není myslitelná. Pomocí elektřiny a vakua a různých kartáčů lze tímto vysavačem vyčistiti hygienickým a úspěšným způsobem koberce, parkety, linoleum, záclony, obrazy, nábytek, matrace, pokrývky a pod. — Jak je z připojeného vyobrazení vysavače firmy Elektro-Lux zřejmo, nejsou tyto aparáty příliš velké, takže se s nimi dá velmi dobře a lehce zacházet a lze jich použít také k desinfekci místností a k vyhubení molů. Ve způsobu vysávání se jednotlivé značky od sebe neliší. Ventilátor, připojený přímo k motoru, vysaje prach a smetlí, které se pak dostane do zvláštního vaku, z něhož se po čišťení odstraní.



Vyssavač Elektro-Lux.

Poruchy vysavačů. Jestliže je vysavač bez proudu, je třeba prohlédnouti pojistky, bzučí-li pouze a nessaje, pak stojí vrtule. To se může stát tenkrát, když se do vrtule dostane nějaký cizí předmět a vzpříčí se anebo jsou-li uvolněny upevňovací šrouby. Přestane-li pracovat motor, je možné, že jsou opotřebovány uhlíky (nahradit!), nebo je znečištěn kolektor (vyčistit!) anebo je motor přepálen (nahradit!).

Záchod. Zamrzávání záchodového odpadu se děje tam, kde není splachovačů. Tomu zabráníme, když nasypeme do roury do-bytčí sůl. Záchody udržujte v čistotě podle této rady: čistit mísu, nestoupejte v botách na dřevěný výkroj, netlučte dřevěným výkrojem, vyměňujte často gumové nárazníky pod výkrojem, používejte jen měkkého, dřevaprostého papíru, abyste zabránili ucpání odpadu.

Se stanoviska hygienického používejte novinového papíru co nejméně. Nenechte přívodové vodní roury zamrznouti. Jestliže je porucha při splachování, je nejlépe zavolat instalatéra.

Zápach odstraňujeme buď karbolovou kyselinou nebo saprolem.

Zápach po olejových barvách se v místnosti odstraní roze-
stavíme-li v ní několik mělkých nádob s 50 gr kyseliny sírové.
Zápach po vymalování odstraníme, posypeme-li podlahu v místno-
sti čerstvým senem s trochou chlorového vápna.

Zápach ve vybělené místnosti odstraníme, když do ní postavíme
nádobu s žhavým uhlím nebo rozpáleným koksem. 5 kg suché soli
postavíme v mělkých nádobách do místnosti. Přibylo-li jí za 24 ho-
dín v uzavřené místnosti na váze 125 gr, nemůžeme se ještě do ní
nastěhovati. Také nehašené vápno odnímá místnosti vlhko.

V místnosti zpříjemníme vzduch lesní vůní, kterou si přípra-
víme, přidáme-li do 1 litru vařící vody čajovou lžičku koniferového
oleje. Tapety v místnosti uchráníme od hmyzu, když k lepidlu,
kterým tapety nanášíme na stěnu, přidáme něco kolokvintového práš-
ku a to na 1 kg lepidla asi 20 gr kolovin. prášku.

Přetopená místnost přivodí nám často nastuzení všeho druhu.
Proto udržujeme v ní stálou teploturu 17° C.

Zástrčky elektrické. Poruchy zástrček jsou několika druhů:

- 1.) upevňovací šroubky povolily,
- 2.) propálení pojistek, nebo
- 3.) poškození vypínače.

Zlato. Udržování zlatých a stříbrných předmětů se děje
nejlépe v cídící kůži, lépe než má-li každý předmět schránku.
Imitovaný potah zlatý bývá zpravidla potažen tenkou vrstvou
šelaku nebo smolné fermeže, který se dá odstraniti mýdlem, sodou,
potaší, boraxem, lihem a p., v nichž se tyto potahy dobře rozpouští.
K čištění se proto používá pouze měkkého hadříčku, na který při
čištění poněkud více přitlačíme.

Zlacené rámy lze zcela snadno čistiti vinným lihem, do něhož
jsme kápili trochu čpavku. Používáme při tom měkkého štětce.
Směs necháme působiti asi 5 minut, načež rám čistou dešťovou
vodou umyjeme a necháme ho oschnouti.

Pozlacené předměty jemně přetíráme houbou nebo kartáčem,
namočeným ve směsi 15 gr boraxu v $\frac{1}{2}$ l vody, čistou vodou omýváme
a měkkým plátným hadříkem osušíme a vyleštíme. Pozlacené před-
měty kovové umyjeme v horkých mydlinkách, potom opláchneme
čistou vodou, natřeme lihem a v suchých hoblovačkách osušíme.

Zrcadla. Při zavěšování zrcadel se dopouštíme často chyb.
Chceme-li se v zrcadle dobře shlížeti, je především nutno, abychom

byli sami dobře osvětleni. Proto je nejlépe zavěsiti je na stěnu mezi okny, nikoli naproti. Dá se matematicky dokázat, že v zrcadle poloviční velikosti člověka lze určit celý obraz. Stačí proto v každé domácnosti zrcadlo o výši 1 m.

Skvrny na zrcadle odstraňujeme, když sklo vyleštíme flanelovým hadříkem, namočeným v kastrovém lihu.

Zrcadla a obrazy na vlhkých stěnách se uchrání zničení, položíme-li je na vnitřních rozích korkovými zátkami, aby neležely těsně na stěně.

Zvonky. Články elektrických zvonků t. zv. články Leclanchéovy, sestávající z uhlíků a zinku, potopených v roztoku čpavku, vypoví za delší dobu službu úplně. Musíme je v takovém případě opatřit novou tekutinou a uhlíky i zinek oškrábat. Nepostačí-li někdy přilítí vody, musíme přidati ještě čpavkovou sůl v prášku (asi 1 polévkovou lžici pro článek).

Pro jediný zvonek stačí suchý článek elektrické kapesní svítilny. Vybije-li se článek, musí býti nahrazen novým, neboť není více k potřebě. V každém případě jsou suché články levnější a s jejich připojením a přípravou neztrácíme času.

Závady, přestane-li zvonek fungovati, jsou zhusta tyto:

- 1.) špatný článek,
- 2.) špatné vedení,
- 3.) špatný zvonek.

Od 1.) naplníme znovu články, nebo používáme-li suchých, vyměníme je za nové. Potom vyzkoušíme zvoneček pomocí dvou krátkých drátků, přímo na článku. Zvoní-li, je zvonek v pořádku, v opačném případě musíme zvonek dobře prohlédnouti a uvolněné kontakty přitáhnouti. Vedení je rovněž třeba řádně prohlížeti.

Žíněnký. Žíněnkám nebo matracím z mořské trávy, které pokrýváme tenkou pokrývkou a vlněné pokrývce, jakož i polštářům žíněným či z mořské trávy dejme vždy přednost. Čistění žíní se děje tímto způsobem: Žíně uložíme do vhodné nádoby a polejme je horkou vodou. Asi za hodinu z nich vodu pozorně slejeme, přidáme mydlin a opět asi hodinu je necháme máčeti. Potom starou vodu slejeme, propereme je v čisté vodě a na vhodném místě osušíme.



Krásné prádlo – radost ženy.

Prádlo a oděv.

Ocenění duševních vlastností jednotlivce se řídí na mnoze podle toho, jaký na nás učinil první dojem. Nemáme-li ve shonu a chvatu životním mnoho času zabývati se duševními vlastnostmi svého bližního, spokojujeme se s prastarou zkušeností, že vnitřní cenu člověka poznáváme podle jeho zevnějšku. Lví podíl na pořádnosti zevnějšku toho kterého občana má nicméně hospodyňka. Jestliže dívka již od útlého věku je vedena k tomu, aby věnovala svému oděvu náležitou pozornost, záleží péče o zevnějšek syna či manžela vždy ve značné míře na mamince nebo choti.

Prádlo a oděv netvoří pouze část drahocenného majetku člověka, ale také jeho nákup a ošetřování může domácnosti značně ulehčiti nebo naopak býti jí nemalým břemenem.

Nákup. Výhodná koupě předpokládá především znalost materiálu. V tomto případě může si hospodyňka vždy pomoci připojenými Sautterovými tabulkami, jež jí dávají směrnice ve zkoušce a jakosti a pravosti materiálu při nákupu metodou trhací nebo spalovací. Veliký vliv na trvanlivost prádla vykonává hospodyňka tím, hledí-li si ho dobře či špatně. Různost tkaniva, ztužení látky a snadné ušpinění, vyžaduje rozličné zacházení, takže o nějakém všeobecném a stejném pravidle praní a čištění jich nemůže býti ani řeči.

Nikde, v žádném jiném oboru se nelpělo tak na starých nabytých zkušenostech, jako při zacházení s prádlem a oděvem. Jak to dělala matka, dělá dnes i dcera atd. Ale ani v tom se už hospodyňka dnešní doby neubrání, aby nevyužila oněch předností a úsporných pracovních novodobých method, o kterých dřívější hospodyňky neměly ani zdání.

Nuže, přikročme k prádlu.

Praní. Špinavé prádlo se ukládá na vhodně zvoleném k tomu místě, v komoře nebo koupelně i jinde, podle toho, jak si to hospodyňka může zařídit. Nejprve má býti prádlo namočeno. Nyní stojí hospodyňka před hromadou prádla, aby ho jak náležitě roztřídila. To vyžaduje při nejmenším aspoň $\frac{1}{2}$ hod. času, kterého by bylo ušetřeno, kdyby bylo pamatováno při odkládání použitého prádla, aby bylo podle svého druhu roztříděno do zvlášť k tomu účelu upravených sáčků. V tom případě by bylo třídění a shledávání příslušných kusů naprosto zbytečné a ihned by bylo možno roztříděné namáčet.

Kterak prádlo roztřídíme, závisí v neposlední řadě od jeho množství a druhu. Řídme se na př. podle této rady:

- 1.) bílé neškrobené prádlo,
- 2.) barevné neškrobené prádlo,

- 3.) bílé škrobené prádlo,
- 4.) punčochy a vlněné kusy.

V každém případě pereme bílé, barevné, vlněné a hedvábné prádlo odděleně, zvláště, rovněž tak nové barevné kusy.

Při vlastním praní dojde se po náležitém uvážení k takovému způsobu práce, kterým získáme úspory na čase i síle. Dnes mydlíme a drhneme kartáčem každý kus nejprve po jedné straně a ihned v zapětí po druhé straně. A tak si počínáme při každém dalším kuse. Výhodnějším je, učiniti si zásadní pravidlo, abychom stejné práce a stejné pohyby dělali po sobě. Tedy mydlíme nebo kartačujeme všechny kusy po jedné straně a naklademe je na sebe a potom, když jsme hotovi, konáme tu práci na straně druhé. Není-li v domácnosti odstředivky na prádlo, spokojí se hospodyňka s jednoduchou ždímačkou na níž i slabší pradelna s menším vynaložením síly a spotřeby času vykoná tutéž práci, jako silnější pradelna, bez jakéhokoli přístroje. Také v tomto oboru přispěchal hospodynkám průmysl na pomoc. Prací pomůcky všeho druhu, počínaje stoupou až po složitou elektrickou pračku umožňují a zdokonalují tuto důležitou práci. Mýdla a mýdlové prášky všeho druhu (Schichtal, Radion) působí již při namáčení před vlastním praním příznivě, neboť rozpouštějí špínu usazenou ve tkanivu.

Mladí a staří v povolání i sportu nosí s oblibou vlněné kazajky, svetry a jumpry, kterým musí býti při praní věnována obzvláštní péče. Vlna je daleko choulostivější než jiné prádlo, neboť při dosti nepatrné nepozornosti by mohla býti ohrožena měkkost, pěkný vzhled i tvar praného kusu.

První podmínkou pro praní bílé nebo pestré vlny je správná teplota vody, která nemá převyšovati 30° C. Jako přísady použijeme Schichtalu, který ve vařící vodě při míchání pění. Nepoužívejme žádných dalších přísad ani sody. Vlnu nedřeme, nýbrž ji prostě lehce propíráme v mýdlové pění. Dvojnásobným propláchnutím vlažnou vodou, při čemž vlna nesmí býti ždímana, vypudíme z ní vodu mírným tlakem rukou. Sušení děje se mezi dvěma třecími látkami bušením a klepáním rukou. Potom sušíme vlněné kusy rozprostřené na nějaké látce na vzduchu. Vlněné kusy nevěšíme. Rovněž tak si počínáme s vlněnými látkami. Nesmí také býti drhnuty a ždímány. Věšeti je můžeme, ale dbejme, aby visely rovně a před pověšením je zabalíme do čisté látky, i hledíme aby nevznikly nijaké záhyby a zavěsme je pak na dřevěnou tyč. Polovyschlé žehlíme na rubu.

Také při hedvábí počínejme si podobně a používejme jen vlažné vody, neboť bílé hedvábí pak žloutne a při barevném se snadno porušuje barva. Při máchání pestrého hedvábí použijeme několika

lžiček octa. Také hedvábí se nedrhne. Sušení se také děje pomocí třecích látek, mezi kterými je však dlouho nesmíme nechat ležeti.

Také žehlení konáme v polovlhkém stavu na rubu.

Punčochy. Punčochy jsou dnes jako jiné dámské věci, čisté moderním towarem. Vydání za punčochy činí dnes velmi vysokou položku, protože čím jsou punčochy hezčí a jemnější, tím jsou méně trvanlivější. Abychom si přeci však prodloužili trvanlivost punčoch, je především velmi nutno pečovat o nohy a věnovat své obuvi zvýšenou pozornost. Stačí tu a tam na noze nebo ve střevíci záhyb a tkanivo řídkých hedvábných punčoch se na tom místě zničí. Shora zmíněná péče nevyžaduje nijaké námahy, ale vyplácí se. Dlouho nám hedvábné punčochy vydrží, když je chráníme před nehty malou čepičkou, kterou navlékáme na špičku nohy a kolem paty vložíme do střevíců kousek sametu. Tím je před rozedřením punčocha chráněna. Obzvláštní péči musíme punčose věnovat při oblékání. Správně oblékáme punčochu, když ji palcem a ukazovákem obou rukou stočíme, potom navlečeme na nohu a vysoukáme vzhůru a řádně a opatrně povytáhneme. Punčocha musí být tak dlouhá, aby mohla být připevněna na podvazek a nebude nevýhodou, je-li pata a špička zdvojená (někdy i chodidlo). Švy jsou rovnoměrné a ploché.

Ježto pot a špína se na hedvábných nebo florových punčochách snadno chytí, musí být tato častěji vyprány. Punčochy pereme ve vlažné vodě, ale nedrháme je ani neždímáme. Místo mýdla použijme Schichtalu. Po vymáchání punčochy obraťme, paty vyrovnejme a za špičky pověsme k usušení. Barevné punčochy nesmíme po vyprání přehodit přes šnůru, neboť snadno dostávají pruhy. Punčochy žehlíme na ruby, když jsou už téměř suché.

Oděv. Hospodyňka dnešní doby dává šítí na zakázku a kupuje i v konfekcích. Hotově koupený oděv je po většině levnější a může, pak-li vyhovuje barva, tvar i látka našemu vkusu, vyrovnati se obleku na zakázku. V konfekcích jsou kusy obleků šity na normálně rostlá těla a výhodou obleku šitého podle míry je okolnost, že si můžeme vybrati vzor, který se nám líbí a oblek je pak výrazem individuálnosti osoby, která si jej dala dle svého vkusu pořídit. Šat musí být řádně čistěn, občas žehlen a zvláště pečlivě zavěšován. Šatník má být opatřen příčnou tyčí, na kterou můžeme zavěšovati ramínka. Také každé ramínko bez rozdílů se nehodí k ukládání šatů.

Nejlépe vyhovuje ramínko široké a zaoblené. Nevýhodná jsou ramínka, jež jsou na konci zahnuta vzhůru, neboť pak způsobují nepěkné vyboulení na obleku, který potom dobře nepadne. Hedvábné šaty věšíme na ramínka obšitá nějakou látkou. Za žádných

okolností nevolme však k tomu účelu látku vlněnou, poněvadž je lákadlem molů. Jemné, světlé šaty chráníme ve skříni mimo to zvláštním povlakem na šaty.

Obuv. Po zutí obuv rádně vyvětráme, vyčistíme a narazíme na kopýtko. Každé 2—3 měsíce ji omyjeme vlažnými mydlinkami nebo benzinem, aby se odstranil starý usazený krém. U žluté obuvi si pomáháme terpentinem. Svršky obuvi je nutno napouštětí olejem na kůži. Mokrý obuv se musí ihned napnouti a to vycpáním vlněnými hadříky. Nikdy nesmí býti vlhká, nebo mokrý obuv mazána krémem nebo leštidle. Potom ji postavme na teplé místo, nikoli však ku kamnům nebo dokonce na kamna. Teprve po řádném vysušení ji narazíme na kopýtko.

Skvrny. Nepatrná skvrna je s to hospodyňku polekati. Každá sebe menší skvrna ihned na sebe upozorní a máme vřelé přání, abychom se jí okamžitě zbavili. Jen kdyby to bylo vždy tak snadné! Skvrna je drobný nepřítel, kterému čeliti je hotovým uměním. Nu a nyní se často stává, že máme nejlepší úmysl skvrnu odstraniti a zatím nezkušeným počínáním způsobíme si pravou pohromu. Proto je třeba opatrnosti. V prvé řadě nenecháme skvrnu zastarati. Čím dříve se do ní pustíme, tím snáze se jí zbavíme. Nejdříve si vyzkoušejme prostředek, kterým chceme skvrnu odstraniti, buď na nenápadném místě šatu, nebo na zvlášť k tomu udělané skvrně na jiném kousku látky z též tkaniny. V mnoha případech při čerstvé skvrně se osvědčuje horká voda. Nesmíme však skvrnu zaprati do látky, nebo skvrnu rozedřiti. To se může státi jedině třením, navlhčeným hadříkem. Jestliže na skvrnu kápneme opatrně horkou vodu, nemůžeme nic pokaziti.

Rovněž budme opatrní při volbě čistících prostředků. Je mezi nimi mnoho snadno zápalných látek, jako ether a benzin, se kterými můžeme způsobiti neštěstí. Jiné jsou jedovaté, na př. šťavelová sůl a chlorová voda, při jejichž používání se střežme, aby nepřišly do styku s otevřenou ránou i zcela nepatrnou, neboť může snadno nastati otrava krve.

Chlorové vápno, roztok louhu, čpavkový lih a p. lehce rozleptávají pokožku. Po čištění si vždy ihned omyjeme ruce a nástroje, jakož i vymachání a vykartáčování čistěných látek je velmi na prospěch. Pracujme vždy pečlivě a s rozvahou. Kterak si počínati, najdete milé hospodyňky v připojeném rádci při čištění prádla a šatů.

Rady a pokyny pro prádlo a oděv.



Ranní úbor.

Apretura. Úpravu látky vzniklé ze suroviny až do jejího uvedení do obchodu, nazýváme apreturou. Při tom mějme na paměti, že umělé bílení látek se děje na účet jejich trvanlivosti a že příliš vybělená lněná látka je horší než tkanivo bavlněné a tak platí pravidlo, že tovar příliš apretovaný ztratí na jakosti. O síle apretury se přesvědčíme jemným žmolením a potom zkoumáním tkaniva proti světlu.

Atlas, brokát a damašek čistíme buď benátským mýdlem, nebo vaječným žloutkem. **Atlasové střevíčky** čistíme kouskem vaty namočeným ve vinném lihu a potom je jiným, suchým kouskem vaty, osušujeme. Nato namočíme kousek vaty do teplého lihu a nečistá místa na růžovém, modrém nebo bílém atlasovém střevíčku třeme a tato pak kouskem čisté vaty osušujeme.

Bílý atlas čistíme takto: Látka se upevní buď na prkně, nebo na stolní desce, kousek bílé vaty namočíme v bílé bramborové moučce a touto pak postupně třeme celou látku. Vata, která přijala nečistotu látky, se musí občas vyměnit za čistou.

Černý atlas. Z černého atlasu odstraňujeme případné skvrny nejprve benzinem, potom namočíme atlas do vody, k níž jsme přidali přiměřenou dávku octa a vypírejme jej, aniž bychom jej příliš drhli. Chceme-li aby po vyčištění byl trochu tužší, natřeme ho na rubu houbou, namočenou v lihu a vyžehlíme pak na líci.

Ještě jiným způsobem lze jej čistiti: Natřeme příslušný atlasový kousek buď vaječným žloutkem nebo benátským mýdlem, vypereme pak ve vláčné vodě a vymácháme ve studené, načež rozpustíme něco gumového tragantu ve stejných dílech vinného octa a tvrdé vody, procedíme kouskem plátna a stejnoměrně navlhčíme atlas touto směsí. Za nějakou dobu z něho vytlačíme vodu a rychle osušíme u kamen.

Barchet. Barchetový oděv vyždímejme po vyprání v suchém prostěradle a vyžehlíme ihned horkou žehličkou, nejprve na líci a potom na rubu, aby jeho sametový lesk zas přišel k platnosti. Při praní látek s méně trvanlivými barvami přidejme do vody, v níž je mácháme, trochu octa nebo hrst soli.

Barva látky. Chceme-li vyzkoušet, je-li černá barva látky stálá, počínáme si takto: Rozpustíme něco štavelové soli v destilované vodě, namočíme v tomto roztoku kousek sbaleného hadříku a přitlačíme jej k látce. Je-li barva dobrá, zůstane po štavelu zelená skvrna, ale je-li látka barvena kampašskou, železem, nebo sloučeninou mědi, tu skvrna má žluté, plavé zabarvení.

Batist. Batist pereme lehce v slabých mydlinkách, neždímáme jej, nýbrž vodou vytlačujeme. Po několikráte opakovaném vytlačování vymácháme jej v čisté vodě, modříme a usušíme ve stínu.

Crêpe. Crêpové, bílé šaty se čistí takto: Nejprve odpáremo ozdoby. Potom rozpáremo jednotlivé částky šatu. Na mísu nasypeme jemnou pšeničnou mouku a v této kousek po kousku řádně vymneme bez navlhčení. Potom jednotlivé kousky látky důkladně vyklepáme a po rubu vyžehlíme. Oděv bude zase jako nový, nebo aspoň právě takový, jako bychom ho byli dali do chemické cídírny.

Damašek. Pěkné vzorce na damaškovém prádle se lépe uplatní, když do vody, ve které jej mácháme, nebo do modřidla přidáme něco pšeničné mouky. Na 3 kbelíky vody 1 l rozředěné mouky. To pak musíme dobře procediti, abychom odstranili při vaření tvořící se žvanečky. Je-li prádlo po usušení příliš suché, tu je dobře před zavínutím (srolováním) je pokropiti. Pěkný lesk prádla je nám pak odměnou za námahu.

Deštník. Přineseme-li domů mokrý deštník, tu jej ihned neotevíme, jak se tak zhusť děje, protože se snadno při sušení zbotří. Deštník postavme složený rukojetí na podlahu a nechme ho řádně vykapati. Teprve, když poněkud oschl, můžeme jej rozevřítí.

Dirky. Dirky v suknu a v hedvábí odstraníme, když je navlhčíme esencí z máty peprné (je k dostání v lékárně) a potom přežehlíme. To se opakuje několikrát, až dirky úplně zmizí.

Domácí praní. Chceme-li si praní ulehčiti, namočíme prádlo večer před praním a přidejme do vody půl koflíku benzínu. Totéž učiníme pak ráno, když připravíme prádlo k vyváře. Potom stačí pouze lehké praní, aby špína snadno pustila a ruce si úsilovným praním nezničíme. Tímto způsobem nejen že ušetříme času a mýdla, ale také prádlo bude krásně bílé a jemné.

Flanel. Kterak se perou flanelové košile? Pereme je ve vlažné vodě pomocí benátského mýdla, které se do vody rozřeže na malé kousky. Prádlo musí býti více máčeno než drhnuto. Potom je nevyždímané pověsíme k usušení do stínu.

Sežloutlý flanel vybělíme ve vlhkém stavu nad parami hořící síry (nejlépe pod nůši, kterou přikryjeme buď plachtou nebo jinou hustou látkou). Také pomocí rozředěné kyseliny sírové docílíme téhož vybílění.

Gumový mokrý plášť dáme zvolna schnouti na vzdušné místo, nikoli ke kamnům, protože by ztuhl a popraskal.

Hedvábí. Hedvábí je ztuhlé vlákno, vzniklé uschnutím štávy, vylučované housenkou bource morušového, čili hedvábníka při zakuklení se, které jest obaleno velmi jemnou vrstvičkou lepu. Aby krása hedvábí se uplatnila, odstraňuje se tato vrstvička s vlákna, tím ztratí vlákno také na váze. Jenže při zpracování hedvábí se opět tento úbytek na váze samovolně doplní použitím chemických sloučenin a kovových přísad. Tyto chemické přísady pak zaviňují

křehkost hedvábí, která se někdy u této látky vyskytne. Světlé a měkké hedvábí má vždy méně chemických přísad než hedvábí tmavé a těžké.

Hedvábné stuhy. Cídění bílých nebo barevných stuh se děje praním jich v nádobě naplněné lihem, při čemž je prsty důkladně mneme. Potom z nich necháme líh vykapati a totéž pak ještě jednou učiníme v petrolejovém eteru. Stuhy pak položíme na plátěný šátek a po dvou hodinách na rubu vyžehlíme.

Stuhy na kloboucích čistíme nejlépe tímto způsobem: Nejprve do nich pořádně vtíráme vaječný žloutek, a pak je vypereme ve vlažné vodě. Na to je vymácháme v dešťové vodě a sušíme při obyčejné teplotě. Pak rozpustíme v $\frac{1}{2}$ l vody 1 g tragantu, necháme roztok 12 hod. státi, potom svaříme a scedíme. Stuhy pak tímto roztokem protáhneme, vymandlujeme mezi 2 plátny a na rubu vyžehlíme.

Hedvábné látky nejdříve za sucha namydlíme, pak v měkké vodě s přísadou lihu pereme, ve studené vodě mácháme a mezi dvě plátna položené, aby nepřišlo hedvábí na hedvábí, ihned žehlíme.

Šaty z hedvábí stálobarevného pereme takto: vezmeme 10 litrů studené říční vody, 1 litr čpavkového roztoku a potřebné mýdlo. V tom šaty řádně propereme a v čisté říční vodě vymácháme. Tímto způsobem vyprané šaty jsou jako nové a mají často hezčí barvu než dříve.

Světlé hedvábné šaty pereme s úspěchem takto: nejdříve sloupeme brambory, umyjeme je ve studené vodě, nakrájíme na tenké plátky a polijeme horkou vodou. Po vychladnutí procedíme, přidáme stejný díl vinného lihu. Houbou namočenou do této směsi čistíme líc látky, pak žehlíme polovlhké na rubu.

Zmoklé černé hedvábné šaty napravíme takto: když jsme je čistě plátnem otřeli, rozprostřeme je hladce na stůl a procezenou černou kávou pomocí houby čistíme. Tak zmizí všechny skvrny. Pak horkou žehličkou na rubu na pijavém papíře vyžehlíme. Aby se hedvábí dobře vyžehlilo, nemá být žehlička příliš horká; hedvábí se bude lesknouti, když položíme navrch bílý papír a pomalu přes něj žehlíme.

Nákrčníky hedvábné a pod. perou se lehce a pěkně v bramborové vodě. Rozstrouháme syrové brambory a protlačíme. Touto tekutinou budou hedvábné předměty nejen čisté, ale ani barvu neztratí. Látka nabude obzvláště hezkého lesku.

Surové hedvábí. Tkaninu ze surového hedvábí pereme výhodně bez předcházejícího namočení ve vlažné vodě s dobrým mazlavým mýdlem. Pak ve vlažné vodě vymácháme, ve stínu usušíme a suchou látku aniž bychom ji kropily nebo navlhčily, po rubu

žehlíme. Ztratila-li látka lesk a naškrobení, apretujeme ji tragantem. Příliš mnoho by však škodilo. Tak stačí ná příklad na jednu blůzu tragantu jen na špičku nože. Tragant necháme ve vodě nabotnati a přidáme jej k poslední vodě při máchání.

Umělé hedvábí vyrábí se z cellulosity. Dnešní technika dospěla již tak daleko, že hedvábí umělé stále víc se vyrovnává přírodnímu co do trvanlivosti, lesku a měkkosti. Přes to má silnější lesk, jest však tvrdší než přírodní hedvábí a méně odolné vůči vařící vodě. Umělé hedvábí též lehčeji roztrhneme než přírodní; hoří světlým, rychle zhasínajícím plamenem a dává málo hnědého popele.

Umělé hedvábí od pravého poznáme lehce tímto způsobem: podržíme kousek látky ke zkoušení určené nad lampou a zapálíme. Zatím co pravé hedvábí se rychle stáčí, brzy zhasne a zanechá popel světle hnědý, umělé zhotovené hedvábí hoří mnohem déle, kroutí se a dává popel tmavohnědý. Rozmělníme-li popel z pravého hedvábí, rozpráší se, kdežto z umělého ne!

Indanthren. Toto jméno dává záruku, že látky takto označené jsou stálobarevné, t. j. dají se práti a nevyblednou ani na vzduchu, ani na světle.

Jehly. Zacházení: Chce-li hospodyně ze své zásoby jehel vzítí novou, je často nepříjemně překvapena, že jehly jsou více méně zrezavělé. Dáme-li jehly do sáčku ze „smirku“, nebo do sáčku naplněného železnými pilinami, zaručeně rezavění zabráníme. Zrezavěla-li značná část zásoby jehel, záleží na tom, jak jehly znovu napravit. Toho dosáhneme jednoduchým, ale málo známým způsobem. Naplníme k tomu účelu sklenici do jedné čtvrtiny olivovým olejem, který smícháme s kávovou lžičkou petroleje. Do této tekutiny ponoříme jehly. Po 24 hodinách je vyndáme a lehce utřeme suchým pijákem (pijavým papírem). Pak je položíme do jemných, stejnoměrných pilin a necháme je asi 5 hodin ležeti.

Kartoun barevný pereme ve vodě z pšeničných otrub bez mýdla nebo louhu a mácháme ve studené vodě s octem v poměru 1 : 10. Barva tím nijak neutrpí.

Kartoun vybledlý, se světlým základem, vyvaříme se sodou a vybělíme. Tím bude sice zcela bílý, ale dá se použití jako podšívky a pod.

Modré prací šaty zachovají si svou modř přidáním notné dávky modře do vody na máchání, žluté, přidáním okru, živé barvy a červené prací látky obnovíme přidáním rumělky do vody na máchání.

Příslušné předměty pereme v odstředěném sladkém mléce bez mýdla, po čemž se musí důkladně vymáchat. I mastné skvrny



○ je, skvrna!

zmizí po takovém praní. Mléko jest jako krmivo pro dobytek ještě upotřebitelné.

Je-li látka prací, snadno se čistí, ale světlé, vlněné bluzy a sukně, často se těžko čistí. Nemůžeme si přát lepšího a účinnějšího způsobu praní, než jest následující, vyzkoušený: práškovitou sádku dáme do plátěného sáčku a k čistění určená místa položíme hladce na prkno nebo stůl. Nyní třeme se sáčkem látku jedním směrem od shora dolů, pak namočíme kartáč do horké bramborové moučky a vykartáčujeme látku. Hlavně si musíme dáti pozor, aby byl kartáč čistý.

Klobouky slaměné. Lepší slaměné klobouky nejdřív vykartáčujeme z prachu, potom kartáčkem na zuby vkartáčujeme šťávu z citronu a necháme klobouk v temnu asi 1 hodinu ležeti. Pak jej posypeme práškovitou sírou, kterou flanelovým hadříkem vetřeme. Mastné kruhy na okraji odstraníme dříve benzinem, než nanese citronovou šťávu.

K čistění bílých slaměných klobouků užijeme tohoto způsobu: klobouk čistíme roztokem soli šťavelové, ale jen co se ho na kartáč vejde, aby se klobouk nepromáčel. Na to ho opláchneme čistou vodou a necháme na slunci uschnouti. Takto čistěný klobouk zachová si svou původní formu.

Nebo namočíme bílý flanelový hadřík do horké vody, namydlíme marseillským mýdlem a myjeme tak klobouk na stole ležící, spláchneme čistou vodou a bílíme tímto způsobem: 15 g siřičitanu sodnatého rozpustíme v 10 litrech vody a do tohoto roztoku, ke kterému ještě přidáme 15 g kyseliny solné, položíme klobouk na tak dlouho, až jest dostatečně vybělen. Pak ho spláchneme, suchým šatem sušíme a ještě vlhký na bílém papíru jako podložce, vyžehlíme. Nebo dáme klobouk na padnoucí formu a řídkým roztokem bílé potaše umyjeme, po oschnutí navlhčíme hadrem namočeným ve směsi marseillského mýdla a škrobu a pak na pijavém papíře vyžehlíme. Bílé slaměné klobouky budou zas bílé též třením citronem, namočeným v síře.

Košské pokrývky. Čistění vlněných. Do vany nasypeme amoniak, na něj rozprostřeme pokrývky a polejeme horkou vodou. Špina bude rychle vystupující parou odstraněna. Pak je v čisté vodě vymácháme a pověšíme.

Kožišiny, jak s nimi zacházeti. Mokrý kožíšinový předmět nemá se nikdy sušiti u kamen, neboť tím kůže ztverdne a vlas se stane křehký a drobivý. Nejlépe stíráme-li vodu kartáčkem po srsti a necháme na vzduchu uschnouti. Když se tak stalo, kožíšinu vyklepáme a řídkým hřebenem učešáme, po čemž vypadá jako nová.

Na jaře, než kožišiny uložíme, jest dobře každý kus ne hustým hřebenem pečlivě pročesati a při tom dáti pozor (zda vlasy nepadají) nepelichá-li, neboť v tom případě jsou v něm moli. Takový kousek pak vyklepeme, nad horkou párou napaříme a řádně provětráme. Potom teprve zavíneme kožišinu do čistého plátna, když jsme dříve ještě pečlivě ji postříkaly terpentínovým olejem.

Bílé kožišiny třeme čistou bílou látkou s benzinem, posypeme pak práškovou křídou a položíme na slunce. Na podšívku kožišiny pečlivě přistehujeme plátno. Po mnoho hodin trvající sluneční lázni kožišiny vyklepeme a čistým kartáčkem vykartáčujeme. Při šití kožišin musíme spodní stranu navlhčiti, jinak stehy povolí.

Chceme-li čistiti bílé kožišiny, je nejlépe horkými, suchými otrubami, které důkladně vetřeme a později vyklepáme. Posléze je vyčesáme řídkým hřebenem.

Krajky nesmějí se při praní dřítí, nýbrž jen máchati. K schnutí našijeme krajky nerezavějící jehlou na podložku. Jest nutno, aby byly při napínání vlhké.

Žehlení krajek. Uchlou krajku položíme rubem navrch na prkno, flanelem a bílým plátnem potažené a celou navlhčíme studenou vodou, v níž jsme rozpustily kousek škrobu. Potom položíme druhé čisté plátno navrch a tak dlouho horkou žehličkou žehlíme, až jsou krajky opět úplně suché. Mají-li prané krajky pikotový okraj, musíme jednotlivé pikoty před žehlením vytáhnouti a špendlíkem připevniti.

Kůže. Jakost kůže vyzkoušíme takto: položíme-li dokonale vydělanou kůži do octa, změní se její barva a podstata velmi málo. Špatně vydělaná kůže do octa vložená, nabotná a změní se v želatinovou hmotu. — Světle žluté skvrny na kůži hnacích řemenů, nebo vůbec žlutá barva jejich jest známkou nedostatečného vydělání. Čokoládově hnědé skvrny řemenů znamenají dostatečné vydělání.

Kožené předměty, jak je chrániti proti plísni? Potřeme-li je směsí jednoho dílu kafru a 2 díly terpentínového oleje, ochráníme je před krysami a myšmi a před plísní. Podobně působí natření ricinovým olejem.

Látky bavlněné, čištění. Hlavní příčina, proč potištěné látky v prádle často ztratí barvu, jest v tom, že různá barevná mořidla mýdlem prodělávají změny. Tomu zabrániti se dá následujícím způsobem: Pšeničné otruby smísíme s měkkou vařící vodou. 5 minut necháme vařiti za stálého míchání, pak vložíme do toho látku, necháme dále vařiti a mícháme. Po vychladnutí látku bez mýdla vypereme a v říční vodě vymácháme. Škrobíme je na rubu.

Svíťící skvrny na česané přízi odstraníme vetřením směsí 25 g soli, 25 g salmiaku a 250 g vody. Nebo ponoříme místa do zředěného roztoku salmiaku, 1 díl na 10 dílů vody a pak vykartáčujeme v horké vodě namočeným kartáčem. Též můžeme užítí žlučového mýdla, ale musíme pak látku proprati v čisté vodě.

Látky hedvábné, čištění: pereme látku v zředěné volské žluči a vymácháme v kořalce s cukrem. Potom stočíme nebo žehlíme polovlhké (oschlé).

Doporučenihodné jest též praní ve vodě s otrubami, v níž bylo rozpuštěno trochu kamence. Stočíme a žehlíme též polovlhké. Oloupané, na jemné plátky nastrouhané syrové brambory polijeme horkou vodou. Počítáme na 4 prostředně velké brambory 1 l vody. Vychladlý roztok procedíme a rozředíme polovičním množstvím vinného lihu. Látku pak položíme na měkkou podložku, třeme po vlase houbou v takto upravené tekutině namočenou a polosuchou na rubu žehlíme.

Směs 16 dílů dešťové vody a 1 díl čpavku dá též dobrý prostředek pro praní hedvábných předmětů. 120 g medu, 100 g zeleného mýdla a 2,5 l lihu smísíme. Tuto směs pak nanášíme flanelovým hadříkem na hedvábnou látku na stole rozprostřenou a vtíráme. Potom ve vlažné vodě hedvábi propereme a do studené vody vložíme. Když jsme je vymáchaly, dobře vymačkaly, zavineme je do prostěradla a žehlíme.

Látku hladce položíme na stůl a namydleným vlněným hadříkem v tomtéž směru přetíráme. Mydlinovou pěnu smyjeme čistou vodou. Totéž opakujeme po rubu. Pak třeme lehce látku, ale pečlivě, směsí lihu a vody, zabálíme do čistého plátna tak, aby se hedvábi nestýkalo a po niti žehlíme. Těžké hedvábi nedřeme, nýbrž překartáčujeme lihem s vodou. Ždímati je nesmíme, zůstaly by záhyby po ždímání. Necháme je spíše okapatí a žehlíme mezi dvěma plátny.

Látky hedvábné čistíme též takto: Rozprostřeme látku na stůl na čisté bílé plátno co možná hladce, pak mydlíme houbou nebo měkkým kartáčem. Za chvilku smyjeme mýdlo vodou a vymácháme. Jsou-li skvrny mastné, odstraníme je čistým lihem, nebo benzinem.

Látky ze surového hedvábi pereme ve vařených horkých mydlinkách a dobře mácháme v čisté, měkké vodě. Nakonec protáhneme vodou, do níž byl přidán líh.

Látky z černého hedvábi: při odstranění skvrn počínáme si takto: Měkký černý vlněný hadřík namočíme do odvaru

černé kávy a tím vytíráme postižená místa. Mastné, nebo jiné skvrny odstraníme benzinem nebo čpavkem.

Šířka látky: dobrá vlněná látka jest 110—140 cm široká, šatové hedvábí 90—100 cm, bavlněná látka 80—85 cm, šatový samet 90—110 cm široký.

Potřeba látky: na oděv počítáme od ramene dvojnásobnou délku a jednu délku paže (rukávu). (U normální velikosti a u 110 cm široké látky 3.5—4 m).

Látky nepromokavé učiniti: 25 g dvojchromové kyseliny draselnaté dáme do 1 litru řídkého roztoku klihatu, dobře zamícháme, a pak látku do toho na delší čas ponoříme. V temnu sušíme, a dříve, než se to stane, dáme na přímé světlo sluneční.

Další prostředek k nepromokavosti je tato směs: 10 dílů draselného kamence, 10 dílů kyselého kysličníku olovnatého, 6 dílů dvojuhličitanu draselnatého a 6 dílů Glauberovy soli rozmělníme a smícháme s 1500 díly měkké vody. Současně přidáme 4½ dílu olejového mýdla. Do toho položíme látku a dále si počínáme jako v předešlém případě.

5 dílů mýdla, 5 dílů želatiny, 7 dílů kamence a 170 dílů vody dobře smícháme a do této směsi ponoříme plátěné pokrývky. Po uschnutí znovu ponoříme do tekutiny 2—3 krát.

Položíme látku do roztoku 1 dílu skalice zinkové, 1 dílu salmiaku do 8 dílů vody, až je látka náležitě tekutinou nasáklá.

Lemování: Červené nebo modré lemování pracích šatů se časem odbarví (pouští). Tyto skvrny vyvaříme nejlépe v mýdlové vodě se sodou. Potom bude totiž i lem bílý, ale odbarvení (pouštění) definitivně přestane.

Lůžkové pokrývky. Jak čistíme velké, vlněné pokrývky? Po praní mýdlem stanou se pokrývky plstnatými, proto si počínáme takto: Na 4 velké kbelíky vody vezmeme 200 g čpavkového lihu. Ve větší vaně dobře smícháme, pokrývky (tekutina stačí na 2) jednu po druhé vložíme, aby se důkladně potopily a na valše vydrhneme. Pak čtyřnásobně zcela hladce složené, co nejpevněji na ždímačce vytlačíme a ještě 2 krát ve větším množství vody vymácháme, opět na ždímačce vytočíme a pokrývky jsou čisté. Pokrývky budou jako nové, tak měkké a ohebné, po plstění ani stopy. Celá procedura trvá půl hodiny a nestojí než maličko námahy.

Manšester (velvet) práti. Ve vlažné vodě zpěníme obyčejné mýdlo, nebo mazlavé. V tom pereme samet, nebo sametové šaty. Mácháme je v čisté vodě, do níž jsme přidaly lžici octa, potom pověšíme k sušení a kartáčujeme tvrdým kartáčem na šaty proti vlasu, nejlépe položené na stole. Ještě hezčí bude samet, dáme-li ho po

uschnutí trochu nad horkou páru (pověsíme nebo držíme) a pak teprve kartáčujeme. Bude jako nový.

Manžety, zastrčení knoflíků. Často jest těžko manžetové knoflíky dostat do tvrdě naškrobených manžet. Kapka vody na zádní stranu knoflíkové dírky odpomůže nesnázi. Též se doporučuje pro malé košilové knoflíky.

Motouzy budou nezníitelné, ponoříme-li je nejdříve do roz-toku klišu, po usušení do silného odvaru duběnkové kůry s pří-davkem kateše a po opětném usušení vetřeme hadříkem lněný olej.

Motouzy nepřetrháme, když je položíme na 12 hodin do roz-toku kamence a pak dobře usušíme.

Moučné cídido na kožišiny. Cídido pro bílé kožišiny: Bílá mouka, lhostejno jaká, ohřeje se na míse, ale ne aby zhnědla. Pak do ní vložíme předměty z bílé kožišiny a třeme rukama v mouce docela, jako bychom prali, tak dlouho, až jsou čisté. Abychom se o tom přesvědčili, odstraníme znečištěnou mouku, vezmeme čistou, která, je-li kožišina dobře vyčištěná, se nesmí změnit. Vlněné věci můžeme právě tak práti, jenom třeme je potom moukou, smí-chanou se suchou ultramarinovou modří. Kožišiny pak dobře vy-klepáme (vlněné věci vykartáčujeme) a znovu užíváme. Toto bez-pečné praní jest jen doporučení hodné.

Mull hladce vyžehliti: Mull se musí hodně nakropiti a pak hodně horkou žehličkou žehliti, potom se nekrotí.

Mullové šaty práti: odstraníme veškeré ozdoby bílých mul-lových šatů a mácháme každý kus tak dlouho v mýdlové vodě, až jest celý bílý. Mull pak trochu omodříme a želatinou oškrobíme. Vezmeme asi za 1 Kč želatiny.

Mušelín světlobarevný práti: namočíme šaty na několik dnů do čisté vody, po případě s přísadou boraxu. Vodu musíme často vyměnit. Pruhy ve většině případů úplně zmizí. Při praní mušelín-ových šatů musíme býti velmi pozorné, aby nevznikly pruhy; proto nesmějí nikdy přijíti s mýdlem do styku. Odvar z kvilayového kořene, nebo lehký, úměrně teplý mýdlový louh ze žlučového nebo též toaletního mýdla, hodí se nejlépe ku praní vlněného mušelínu. Do vody na máchání přidáme trochu octa.

Mýdla na skvrny. Lžíci volské žluči smícháme dobře se žlout-kem, přidáme 500 g dobrého rozemletého mýdla a směs postavíme na teplé, vlhké místo. Z těstové hmoty zhotovíme pak koule, které sušíme a v případě potřeby měkkou vodou navlhčíme a skvrny vytí-ráme. Posléze čistou dešťovou vodou vypíráme. Dobré mýdlo na skvrny uděláme z 3 dílů práškového boraxu, 3 dílů kvilayového ko-

řene, 12 dílů čerstvé volské žluči a 45 dílů benátského mýdla. Výtažek a mýdlo nejdříve smícháme a pak přidáme borax a volskou žluč.

Prášek na skvrny, výborný prostředek na čištění skvrn jest prášek z mořské pěny, který dostaneme u každého soustružníka. Pokryjeme jím skvrny na 1 mm silně, necháme tento jemný prášek asi 10 minut na tom ležeti a třeme vlněným hadříkem tak dlouho, až skvrna zmizí.

Roztok na čištění skvrn pro vlnu. 40 g nejsilnějšího vinného lihu, 5 g citronové šťávy, 15 g rozmarinového oleje a 5 g žíravého čpavku dobře smícháme a pro potřebu v dobře uzavřené láhvi uschováme. — 1 kg Glauberovy soli, 1 kg sody, 1 kg chlorového vápna, 14 l měkké vody (dešťové) postavíme na jeden týden na dosti teplé místo, denně dřívkem zamícháme, pak do lahví uložíme a užíváme k odstranění skvrn od vína, ovoce, jahod a pod. Při skvrnách všeho druhu na vlněných věcech osvědčila se též nesolená, svařená voda z bílých bobů.

30 g čpavku, 75 g zeleného měkkého mýdla, 5 g sody, 5 g boraxu, 30 g eteru, 30 g lihu a 2 l vody dobře smícháme; nejdříve rozpustíme sole v jednom díle vody, pak přidáme mýdlo do čpavku a posléze přidáme eter a lih. Tento prostředek hodí se zvláště k čištění vlněných látek.

Levandulový líh, tekutý čpavek, sirný eter dobře smícháme a jako benzinu užíváme; předčí všechny ostatní roztoky na skvrny.

Navlékání do jehly. Černá nit dá se dobře navléknouti, držíme-li ji nad bílou látkou, právě tak jako bílá nit nad černou látkou.

Obuv. Atlasová a látková obuv. Jak čistiti? Atlasová obuv dostane často ošklivě vypadající špičky, které snadno vyčistíme chomáčkem vaty, namočeným v lihu. Černá látková obuv se dlouho udrží pěkná, když zaprášenou vykartáčujeme a špinavé skvrny mokrou houbou vytřeme. Lím z lesklé kůže též vlhce třeme, pak na sucho čistíme a vyleštíme kapkou oleje k obnovení lesku.

Obuv mokrá se těžko vyleští. Přidáme-li však do mazadla na obuv několik kapek mléka, urychlíme docílení lesku. Doporučuje se zavěsiti obuv na vzdušné, stinné místo za šněrovadla, aby též podrážky uschly.

Když mokrá obuv má rychle uschnouti, naplníme ji hodně suchým ovsem, nebo hrachem, otrubami, či suchým popelem a postavíme ji na teplé místo nebo do průvanu. Obuv uložíme nejlépe na chladném, vzdušném místě.

Obuv gumová. Abychom gumové obuvi znovu dodaly lesku, pomůže jenom zcela sporé potření zvláštním lakem na gumovou obuv (dostaneme v obchodě s obuvi). Doporučuje se pečovat i o to, aby nová gumová obuv brzy neztratila lesk. Toho dosáhneme, když

nikdy nečistíme gumovou obuv horkou vodou, nýbrž pouze suchým vlněným hadrem, nebo je-li to nutné, vlhkým hadříkem s trochou citronové šťávy a potom kůži ze slaniny lehce namastíme. Nové, lesklé vzezření gumové obuvi zůstane při tomto zacházení déle než-li rok i když ji hodně potřebujeme.

Obuv gumová, oprava. Nejdřív postižené místo důkladně očistíme a osušíme, pak ořízneme okraje ve velikost, odpovídající kousku kaučuku, kterým opravíme obuv, vlhkým nožem, přetřeme jak spravované místo, tak i kaučuk terpentínovým olejem, položíme kaučuk na určené místo a vystavíme po delší čas přiměřenému tlaku.

Rozřežeme kaučuk, nebo černou gumovou hadici nůžkami na jemné kousky, dáme je do lahve a nalejeme na to 5—6 krát větší množství sirouhlíku, zavřeme dobře láhev, postavíme do tepla a častěji zatřepáme, až jest kaučuk rozpuštěn. Touto směsí potíráme několikrátě trhlinu. Pozor však na oheň!!

Obuv laková podrží svůj lesk, když ji časem natřeme hadrem, nebo starou houbou, namočenou v sladkém mléce.

Obuvi vrzavé se zbaviti. Položíme-li kousek cvilinku, nebo ještě lépe nadehtované plsti mezi branzol a podešev, nevrže již bota a noha se udrží mimo to v suchu a teple.

Obuv z jemné kůže, uchování. Měkkou a lesklou si udržíme, vtíráme-li denně do ní trochu bílku nebo vaseliny. Zbytek ve skořápce roztlučeního vejce takto užitečně spotřebujeme.

Obuv ztvrdlou změkčíme, natíráme-li ji několikrátě ricinovým olejem. Dlouhým stáním ztvrdlou obuv změkčíme nejdříve, ponoříme-li ji do vlažné vody na 3—4 hodiny a začneme s natíráním, až jest napůl suchá.

V tomto případě jest teplý rybí tuk nejlepším prostředkem. Zcela ztvrdlou obuv změkčíme též petrolejem. Směs 20 dílů kaučuku a 400 dílů terpentínového oleje v horké lázni sestavená a za horka vtíraná, změkčí též každou kůži.

Oděv barvy krémové čistíme následovně: 2 díly horké vody smícháme s 1 dílem 90% lihu; oděv rozprostřeme hladce na stůl, kartáčujeme touto směsí a ihned posypeme sádrou. Tuto po uschnutí kartáčem odstraníme.

Takovou látku též lehce vyčistíme horkou bramborovou moučkou, když látku třeme hrubým plátnem, bramborovou moučkou posypaným. Případné skvrny odstraníme kašičkou z benzínu a bramborové moučky.

Paty punčoch vydrží mnohem déle, když při pletení vplétáme prostředně silné hedvábí. Větší výdaj na každý pár punčoch nahradí se větší pevností.

Plátěné pokrývky. Vyšívané — čištění. Nejdřív je namočíme na delší dobu do teplé měkké vody, vyždímáme, aniž bychom je praly. Potom je ve vlažných mydlínech lehce pereme a měníme vodu, dokud se špiní, až jsou pokrývky čisté. Pak je položíme do studené vody, do níž jsme dali několik lžic octa, dobře vyždímáme a pověsíme na stinné vzdušné místo. Polosuché je pak zehlíme na rubu na měkké podložce.

Plátno čisté poznati. Nastříháme ze zkoušeného plátna proužky, 3—4 palce dlouhé a 1½ palce široké, rozcupujeme na okraji na 5—6 mm, ponoříme do poloviny délky do zředěného roztoku anilínové červeně (fuchsin), ihned vyndáme, poléváme pitnou vodou tak dlouho, až tato odtéká nezbarvená a položíme na konec proužek ještě mokré do porculánového šálku s obyčejným čpavkem na 1—3 minuty. Zde v několika okamžicích vidíme na rozcupaných místech proužku, že barva s vláken bavlněných zmizela, kdežto nitě lněné zůstaly zbarvené. Jednotná vlákna bavlny v krátku zbělí, lněná vlákna naopak krásně zčervenají. Nebo, když pereme v mýdlové vodě kousek plátna, které chceme zkoušet i a pak na vzduchu necháme uschnouti, tu to, které má v sobě bavlnu, stane se vráščité, zcvrkne se, protože bavlna rychleji schne než plátno. Čisté plátno uschlé jest naopak rovné.

Plátno, pravost zkoušíme. Vezmeme vlákno, oba konce do jedné ruky, ztočíme ho pomalu a roztrhnem je zručným škrubnutím. Již při stáčení zpozorujeme, zda obsahuje bavlnu, neboť ta se roztrhne snadněji než čisté vlákno lněné. Ale též konce vzniklé trhnutím budou různé vypadati dle svého původu. Čisté vlákno lněné krátce se roztrhne, kdežto vlákno bavlny má konce zkroucené, větovitě se vinoucí.

Bavlněné nitě jsou stále stejnoměrné, kdežto lněné nikoli, o čemž se přesvědčíme, když látku držíme proti světlu. Skropíme-li tkaninu jemným olejem, tu pravé plátno stane se průsvitné jako naolejovaný papír, kdežto bavlněné tkanivo zůstane úplně bílé. Je-li bavlna s plátnem smíchána, rozliší se vlákna bavlny, která zůstala bílá, od lněných vláken, která ztmavěla, takže ihned poznáme, v jakém množství je směs dána. Zapálíme-li bavlněné vlákno, tu ihned vzplane, aniž nepříjemně zapáchá, kdežto lněné vlákno tišeji hoří a nepříjemně páchne, jako když se pálí perí. Lněné tkanivo má vždy míti kulatá vlákna. Široce tkané vlákno se lisuje, aby tkanivo se zdálo hustší.

Potítka, praní jich. Do mělké mísy, do které jsme dali trochu jemné sody, nalejme litr horké vody a v tom necháme potítka 5 minut ležeti. Pak je vyndáme bez ždímání, a třeme látkovou stranu

mýdlem bílým, rychle vypereme, vymácháme a pověsíme (bez ždímání) mokré na suchý čistý šat. Vytřepáme lehce vodu s obou stran, vytáhneme do formy a připevníme špendlíky látkovou stranou na prkno. Prkno dáme svisle na vzduch. Po uschnutí nežehliti!

Prací inkoust. Mezi četnými předpisy pro inkoust na prádlo, jest následující jako nejlepší doporučen. Poněvadž nutné součástky obyčejně doma nemáme, dáme udělati u drogisty inkoust dle následujícího receptu: 5 dílů dusičnanu stříbrného, 10 dílů dextrinu, 10 dílů čpavku, 8 dílů sody, 10 dílů destilované vody, a fenoltaleinu do zčervenání. Prádlo žehlíme na popsaném místě tak dlouho, až písmo černě vystoupí.

Pračky na prádlo. V moderní domácnosti se dnes již nedřeme tak s prádlem, jak to dělávaly naše babičky a maminky, nýbrž používáme k tomu účelu praček. — Takováto pračka, jak ji vyrábí firma Havelka a Mész, Praha-Karlín, pod značkou „PERUN“, jest zde vyobrazena. Její výhody jsou: Má vlastní topeniště a prádlo se tudíž vyváří přímo v pračce. Zároveň se však při vyvářece pere a poněvadž se tento úkon děje ve vařící a ne jen v teplé vodě, pouští špína lépe. Prádlo se namočí, vyváří, vypere, vymáchá a namodří přímo v pračce. Nevyndává se, ani neždímá. Nesáhnete na ně, dokud není vypráno a namodřeno. — Poněvadž pak je prací buben úplně hladký a nepohybuje se v něm žádné těleso, nemůže se prádlo žádným způsobem poškoditi.

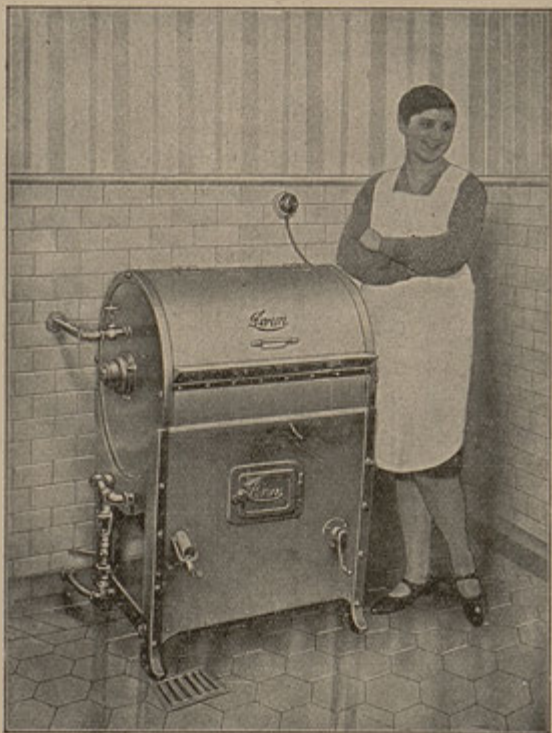
Prádlo, vyprané v takovéto pračce jest velice čisté a při tom nás přijde tento způsob praní levně, nehledě k tomu, že ušetříme hodně prádlo a hospodyně se při tom tolik nenapracuje.

Prádlo bílé. Skvěle bílé prádlo dostaneme touto neškodnou směsí: 2 díly silného lihu a 1 díl čistého, velmi jasného terpentínového oleje, z toho dáme 2 plné jídelní lžíce na 50 litrů modřidlové vody a tím modříme. Nežředěná část směsi může býti delší čas uschována a dá se dobře použiti jako čistící prostředek na starší mastné nebo pryskyřicové skvrny. Oheň jest jí však nebezpečný, proto pozor!

Prádlo přizehnuté uděláme znovu upotřebitelným, když rozpustíme 100 g chlorového vápna v 1 litru horké vody, namáčíme do roztoku plátěný hadr a jím přejíždíme přizehnutá místa. Skvrny vzniklé horkem při žehlení potíráme vodovým roztokem boraxu, a žehlíme, až jest místo suché. Nebo natíráme taková místa silně kaší z hlínky, cukru, škrobu, gumy a vody, kterou necháme zaschnouti a později lehce zapereme. Nebo posypeme studenou vodou navlhčená místa solí.

Šetření záclon při prádle. Uvidíme, že záclony velmi ušetříme, necháme-li je pouze vyvářiti a nedrbeme-li je ru-

kou. Zálony nejprve vyprášíme, pak je namočíme na nějakou dobu do studené vody, pozorně je vymačkáme, a položíme do vroucích mydlinek bez sody a 20 minut vaříme. Potom je dvěma dřevěnými vařečkami přendáme do studené vody, v této jemně vy-



Pračka na prádlo „Perun“.

mačkáme, abychom je zbavili špinavých mydlin. Na to je dáme znovu do čistých mydlinek, v nichž se zase 20 minut vaří. Nyní je vymácháme, omodříme, naškrobíme atd. a jsou sněhobílé. Sušíme-li venku, můžeme ještě týž večer opět zálony zavěsiti do oken.

Prádlo, sušení za mrazu. Do poslední vody na máchání a škrobení přidáme 125—250 g ve vodě vařené soli. Prádlo, vzdor silné zimě nezmrzne a je v 1—2 dnech suché.

Prádlo, zacházení. Pánské prádlo dostane krásný lesk správným škrobením a dobrým žehlením. Na 6 náprsenek počítáme 2 listy želatiny, 1 lžíci boraxu, trochu bílého vosku a $\frac{1}{4}$ kg lesklého škrobu. Plnou hrst této směsi rozděláme v studené vodě, pak $\frac{1}{2}$ litrem vařící vody přelejeme, čímž se želatina a vosk rozpustí. Vše postavíme na teplé místo kamen, aby se dobře smísilo. Borax se vaří sám, zbývající škrob rozpustíme v $\frac{1}{2}$ l studené vody, přilejeme $\frac{1}{2}$ l vařící vody, na konec vše smísíme a škrobíme co možná za horkého stavu.

Prádlo zažloutlé opět zbělí, když ho po vyvářce a praní v čistě bílém mýdle dobře propereme, pak vařící vodou polejeme, pevně přikryté necháme vychladnouti a naposled rozložíme na noc na trávník.

Přísada rozpuštěného boraxu do prádlové vody pro zažloutlé prádlo urychlí bílení.

Sežloutlé prádlo opět zbělí, když do škrobu nebo modřidla na 1 kbelík vody přidáme 3 lžíce lihu a 1 lžíci terpentinového oleje. Též pomůže, když do vody na máchání přidáme trochu čistého terpentinového oleje. Zažloutlé prádlo vybilíme též, když do poslední vody při máchání přidáme lžíci terpentinového oleje a právě tolik lihu.

Jako velmi účinné ukázalo se ponoření do podmáslí na 12 hodin.

Bílou hlinkou, přidanou místo čpavku, nebo terpentinu do vody k praní, docílíme skvěle bílého prádla.

Praní drobného prádla. Při praní kapesníků a bílých záster má se do kotle, v němž prádlo vyvařujeme, přidati 2—3 velké řízky citronu. Prádlo tím zbělí a citrony odstraní všechny skvrny.

Praní, zkouška stálobarevnosti. Namočíme rohy (cípy) bílého plátna v horké vodě, dáme mezi ně vzorek zkoušené látky a důkladně drbeme. Není-li barva stálá, poznáme na bílém plátně.

Příze. Látky z česané příze. Zhotovují se z česané vlny, hladké to dlouhé srsti určitých ovčí, koz a velbloudů.

Látky z hlazené příze. Jejich základem jest hlazená vlna, která jest z krátké kudrnaté srsti. Pro toto zkroucení neleží vlákna tak hladce, jako u látek z česané příze, nýbrž jsou spletena dohromady. Valchovacími stroji se toto spletení tkaniva zpracuje až na zplstění, čímž jest pak látka silnější než z česané příze. Zesílení látky jest ještě podporováno zdrsněním. Hladkou látku získáme sestříháním po zdrsnění. Způsob tkaní lze na lici pak stěží poznati!

Punčochy hedvábné pereme jako vlněné punčochy v mydlinách a mácháme v teplé vodě. Aby se mýdlo důkladně vyloužilo, rozpustíme v 1 l vody kousek lakmusu, asi jako lískový ořech, a v tom propláchneme punčochy na líci i na rubu.

Rukavice barevné (g l a c é) čistíme tímto způsobem: do hlubokého talířku nalejeme trochu benzínu a neustále noříme do něho rukavice, až benzin zčerná, pak přilejeme na rukavice trochu čistého benzínu, silně vymačkáme a vytíráme rukavice čistým plátnem do úplného vysušení, pěkně jednu za druhou.

S benzinem, ohni nebezpečným, nesmíme při umělém světle pracovati. Dobře vyčistíme hladké rukavice též touto směsí: 15 dílů suchého benátského mýdla, 15 dílů vody, 16 dílů kolínské vody, 1 díl čpavku; nejdříve rozpustíme nastrohané mýdlo ve vodě a po ochlazení přidáme ostatní jmenované součástky.

Rukavice kožené příliš úzké můžeme rozšířiti, zabalíme-li je pevně do vlhkého hadru a necháme v něm několik hodin ležeti. Kůže se tím stane vláčnou.

Rukavice kožené za sucha čistíme takto: nejdříve je čistíme kartáčem se suchým vápnem a práškovým kamencem. Nato nasypeme na ně otruby a španělskou bělobu a důkladně třeme, posléze je přejedeme horkou žehličkou.

Za mokra kožené rukavice pereme takto: položíme je do nádoby s teplou vodou, do níž jsme za stálého míchání přidaly 2 lžice stearinového oleje a 2 lžice salmiaku a pereme je za střídavého ponořování. Potom na rubu sušíme na průvanu na $\frac{3}{4}$ suché natáhneme na ruce a měkce na sucho vytíráme.

Obyčejné rukavice z prací kůže, nejlépe vypereme ve vlažné mydlinové vodě a dále si počínáme, jak již napsáno. Dánské rukavice namočíme na několik hodin do studené říční vody a pak pereme ve vlažných mydlinkách. Potom je položíme na 24 hodin do uzavřené nádoby s vinným lihem a posléze na vzduchu sušíme.

Rukavice letní, hedvábné nejlépe vypereme žlučovým mýdlem. Mácháme je na ruce navlečené, osušíme mezi dvěma plátny a na vzduchu dosušíme.

Rukavice. Skvrny na kožených rukavicích, jak odstraníme? Jsou-li mastné skvrny na rukavicích, třeme je chlebovou střídou a dřevěným uhlím, pak flanelovým hadrem s kamencem a bílou práškovou hlinkou.

Rukavice z hlazené kůže (glacé) chráníme před propocením, nasypeme-li do nich trochu mastku.

Čištění. Pereme je tak dlouho v dešťové vodě, až jsou čisté a dáme je pak uschnouti. Potom smícháme žlutek se sladkým mandlovým olejem, rukavice tím potřeme, napneme na dře-

Samet napáňujeme.



Skvrny čistíme vždy
na podložce.

veně rukavicové vytahovadlo, zabalíme do papíru a na vzduchu usušíme. Velmi dobré je také, rozpustíme-li mýdlo v horkém mléce, k němuž přidáme i žloutek a několik kapek salmiaku. Rukavice navlečeme na ruku, touto směsí vytíráme a na vzduchu usušíme. Nebo rozprostřeme rukavice na složené plátno, pěkně hladce, namočíme kousek flanelu do sladkého mléka, přejedeme přes tmavé mýdlo, a třeme tím rukavice. Bílé budou čisté, jsou-li za mokra žluté, barevné, vypadají-li černě. Po usušení v průvanu dostanou opět svou barvu.

Rukavice z jelení kůže, jak pereme? Pereme je směsí 5 dílů studené vody a 1 dílu salmiaku, načež je vymácháme ve vlažných mydlíčkách a vymačkáme v čistém plátně, sušíme ve středním průvanu, na $\frac{9}{10}$ uschlé natáhneme na ruce a čistým kartáčem vykartáčujeme.

Samet, zacházení. Zmoklý samet přetřeme vlněným hadříkem, namočeným v 90% lihu a pak naparíme zmoklé místo 3—4 minuty nad vařící vodou. Na to kartáčujeme jemným kartáčem samet na vlněné podložce, dáme úplně doschnouti a překartáčujeme čistým mandlovým olejem. V případě potřeby celý průběh čištění opakujeme.

Sesezený samet napravíme takto: ovineme přiměřeně teplou žehličku, navlhčeným plátnem a přejedeme tím lehce samet. Drsný samet navlhčíme na rubu a přetáhneme horkou žehličkou, aniž bychom přitlačily.

Změklý (splihlý) samet ztužíme, přetíráme-li jej na rubu houbou, namočenou ve 24 hod. starém roztoku gumy, t. j. 1 díl práškové arabské gumy a 4 díly tragantu ve vodě rozpuštěné.

Samet bude opět jako nový, když třeme jej po vlase 8 cm širokým pruhem slatinové kůže, jako kartáčem, tak dlouho, dokud zmačkaná místa neodstraní. Pak položíme hodně mokrý hadr na horkou plotnu a držíme nad ním samet tak dlouho, dokud úplně vlas nevstane.

Zmoklé sametové klobouky nesmíme nikdy otírat, nýbrž musíme je bez dotknutí dát uschnouti. Černý samet, zašlý, bude jako nový, vyčistíme-li jej hadříkem, namočeným v petroleji, pak vykartáčujeme a vyvětráme. Skvěle vyčistíme samet a i hedvábí, když na 3 vařené, na jemné plátky nařezané brambory nalejeme 1 l vařící vody a necháme vychladnouti, procedíme se stejným množstvím lihu, smísíme a přejíždíme-li touto tekutinou látku na líci, načež ji na rubu vyžehlíme.

Máme-li odstraniti ze sametu pryskyřicové a voskové skvrny, navlhčíme je benzinem, položíme na ně piják a držíme postižená místa rubem nad nádobou s vařící vodou, čímž se pryskyřice i vosk

rozpustí a nasákne do pijáku. Pak přetřeme samet lehce vinným lihem a kartáčujeme po vlase. Nebo chomáček vaty namočíme do citronového oleje a lehce tak dlouho na skvrnu přikládáme, až zmizí. Často se to též podaří, když měkkou látkou, namočenou v terpentinu opatrně třeme po vlase. Mastné skvrny ze sametu snadno odstraníme, nanášíme-li na něj suchým flanelem terpentinový olej. — Právě tak odstraníme tyto skvrny třením bramborovou moučkou, kterou stále udržujeme horkou. Na konec užijeme ještě citronového oleje s kartáčem na samet.

Sametový šat — čištění. Abychom vyčistili sametové šaty od lehce ulpívajících vlásků a prachu, což se nedá vždy kartáčem odstraniti, pomůžeme si obyčejným černým, nebo bílým organtinem, podle barvy sametu. Uděláme z něho větší chomáček, kterým čistíme samet po niti, může to však býti i měkký kartáč, organtinem ovnutý, kterým pak obyčejně kartáčujeme. Samet tím vyčistíme a obnovíme.

Šátky hedvábné, pestré, chceme-li práti, rozkvedláme syrový žloutek ve vlažné vodě říční, propereme v tom pečlivě šátky, vymácháme ve studené vodě a žehlíme ještě vlhké.

Tmavé hedvábné kravaty nejlépe čistíme benzinem.

Satin-ové šaty pereme několikrát za sebou v studeném, dobře odstředěném kyselém mléce. Jsou-li na nich zvláště špinavá místa, vezmeme na ně žlučové mýdlo. Po řádném vymáčení vymačkáme je mezi silným plátnem a žehlíme ještě vlhké.

Škrob. Než dáme namočený škrob do vody vařiti, přidáme do něj v zimě trochu soli, aby nezmrzl.

Skvrny barevné. S plátna odstraníme olejovou barvu, třeme-li skvrnu benzinem, mokré chvilku ještě mezi prsty mneme a pak v horké vodě propereme. Starší skvrny musíme namočiti na více hodin do terpentinu a benzinem vytrítí. Hrubé plátno položíme do vroucích mydlin, necháme ho tam asi 2 hodiny a pak skvrnu vydrbeme. Čerstvé vodové barvy odstraníme obyčejným mýdlem na prádlo a teplou vodou.

Skvrny barevné na hedvábí, olejovou barvu nejdříve rozpustíme terpentinem a po odstranění barvy přiložíme kašičku z páleného magnesia a eteru, což necháme delší dobu působiti. Nakonec benzinem vyčistíme.

Skvrny cukrové, škrobové, z hleny a pod. vypereme v teplé vodě, v níž jsme rozpustily trochu benátského mýdla.

Skvrny inkoustové na světlých vlněných látkách musíme ihned syrovým mýdlem zaprati a zbylé stopy odstraniti mydlínkami. S barevné vlny a bavlny dostaneme je vetřením glycerinu a vypráním v teplé vodě s trochou mýdla, nebo prádlo položíme

do syrovátky a několik dní tuto vyměňujeme. Pak pereme a vybělíme. Na bílé vlněné látce užijeme kyseliny citronové. Zbylé žluté skvrny odstraníme stejným způsobem štavelem. Inkoustové skvrny na zeleném sukně psacího stolu snadno odstraníme, jsou-li čerstvé, houbou namočenou v benzinu, třeme-li lehce látku. Pak omyjeme čistou vodou. Neslaná voda po vaření bílých bobů odstraňuje snadno inkoust s plátna. Též kyslíčník vodičitý s trochou čpavku dobře účinkuje. Čerstvé skvrny inkoustu zaručeně zmizí několika kapkami citronové šťávy. Potom je nutné zaprání postižených míst.

Totéž docílíme krystalisovanou kyselinou citronovou. Poněvadž však tato kyselina jest ostřejší, doporučuje se skvrnitá místa dříve namočiti do vody.

Skvrny pereme též zředěnou kyselinou vinnou a dáme při tom pozor na toto: čím starší je skvrna, tím musí býti roztok silnější, nebo necháme nakapati několik kapek lojové svíce na skvrnu a vypereme roztokem popelu z bukového dříví. Když po předcházejícím praní v čisté vodě čistíme skvrny štavelem, tu ihned zmizí. Staré skvrny od inkoustu úspěšně pereme v zředěném chloridu zinečnatém a ponoříme pak do teplé, měkké vody. Na hedvábní užijeme směsi čpavku a mýdlové vody. Skvrnu opět a opět namáčíme a slanou vodou propereme. Jsou-li skvrny na kožerici, nanese na ně sladkého mléka, vysysáme vatou, což několikrát opakujeme. Konečně mýdlem omyjeme a látkou osušíme. Též vytržení čerstvými, zralými, nakrájenými rajskými jablky skvrnu odstraníme.

Pestré pokrývky stolní navlhčíme sladkým mlékem, pokryjeme je pijákem a silně zatížíme. Když jsme skvrnu několikrát vytrřeli kyselinou citronovou, pokryjeme ji znovu pijákem a zatížíme a posléze ji omyjeme čistou vodou.

Skvrny jodové. Proti nim užijeme vařící vody z bílých bobů, lihu, nebo roztoku čpavku. Jsou-li skvrny staré, potřeme je nejdřív nadmanganem draselantým a pak silně rozředěnou kyselinou solnou vytrřeme.

Skvrny kakaové směji se vypírati jen studenou vodou.

Skvrny kakaové, čajové a kávové pereme mýdlem, a je-li ještě třeba, v slané vodě, nebo ponoříme tyto skvrny do sladkého mléka, až toto se srazí. Doporučuje se též vytržení glycerinem a pak zaprání ve vlažné vodě. Skvrny odstraní též směs žloutku s glycerinem, když je v ní důkladně vypereme. Takovéto skvrny zmizí též potřením žloutkem a zapráním vodou. Posléze za vlhka žehlíme.

Skvrny kávové. Na plátně navlhčené skvrny ponoříme do vody, pak potřeme glycerinem a ve vlažné vodě vypereme. Čerstvé skvrny na ubruse mají se vydržiti studeným mlékem a ihned v mydlíčkách zaprati. Na bavlně pereme skvrny v roztoku ku-

chyňské soli (50 g soli na 1 l vody). Na vlněné látce namočíme skvrny z bílé kávy glycerinem a ve vlažné vodě zapereeme.

Skvrny likérové vytíráme zředěným lihem a pereme pak v teplé vodě.

Skvrny mastné na atlasu třeme benátským vápnem. Utrpí-li tím barva, posypeme skvrnu louhovou solí.

Na tmavém atlasu čistíme skvrny terpentinem s horkou vodou, ale musíme rychle pak chomáčkem atlasu místo vytřítí. Tmavé vlněné látky čistíme roztokem čpavku.

Skvrny mastné na kožených rukavicích. Na bílých glacé se osvědčilo toto: Chlebovou střídu a dřevěné uhlí jemně rozmělníme, smícháme a tím skvrny na rukavici, navlečené na ruku třeme a pak čistíme flanelovým kouskem s kamencem a bílou hlinkou.

Skvrny mastné na večerní robě od rukou tanečníka odstraníme naškrabanou křídou, hedvábným papírem a teplou žehličkou, nebo špinavé místo vyčistíme směsí 15 g čistého, bílého mýdla, 100 g octového eteru, 60 g amoniaku a 1 l měkké vody a ve vlažné vodě pak vypereme.

Skvrny mléčné, čerstvé odstraníme nejlépe přetíráním vlhkým hadrem.

Skvrny močové zmizí pokapáním šťávou z citronu, nebo roztokem kyseliny vinné. Při starších a docela zastaralých skvrnách pomůže potření roztokem kyseliny oxálové. Právě tak odstraníme skvrny, když je navlhčíme nadmangananem draselným a dodatečně potřeme silně zředěnou kyselinou solnou.

Skvrny na jelení kůži. Rukavice pereme nejlépe v tetrapolu, do něhož je ponoříme, vymácháme a totéž případně opakujeme v čistém benzinoformu. Je-li třeba, pereme je ještě v měkké vodě s volskou žlučí, nebo s marseillským mýdlem. Pak vymácháme v několika vlažných vodách, do poslední přidáme trochu glycerinu, na sklenici čajovou lžící. Rukavice pak zůstanou vláčné. Než úplně uschnou, natáhneme je na ruce, aby dostaly zase správnou formu. Kabelky, nebo nábytkové potahy, nebo vůbec předměty, kterých nelze práti, třeme benzinoformem.

Skvrny na plyši se pro citlivost tohoto materiálu s něj těžko odstraňují. Musíme se nejdříve pokusiti, obejítí se při tom bez vody. Skvrnu s obou stran, rubu i líce, vytíráme čistým hadříkem s benzinoformem. Hadr musíme však často měniti, aby nebyl špinavý. Pravděpodobně úplně skvrny takto nezmizí, potom tedy musíme užítí vody. Do 1 l vlažné vody přidáme 5—10 polévkových lžic čpavku a třeme tím látku, posléze ještě zředěným octem dobře přetřeme. Po uschnutí navlhčíme na rubu vodou a přejedeme rub několikrát horkou žehličkou; parou se vlásky opět postaví.



Kartáč a čpavek vyčistí mnoho.

Skvrny od borůvek podržíme nad sirnou parou, která je brzy vybělí.

Skvrny od jahod zmizí, když naneseeme na ně mýdlovou kaši z dešťové vody, posypeme na povrchu potaši a po 24 hodinách vypereme.

Skvrny od kolomazi pereme střídavě terpentinem a vodou. Též potírání máslem a po určitém čase vyprání vodou a mýdlem jistě pomůže.

Skvrny od krve čerstvé na citlivých látkách, jako je čalounovaný nábytek, žíněny atd. odstraníme obyčejným rýžovým škrobem. Rozděláme ho s vodou na hustou kaši a silně naneseeme na skvrnu. Po 1—2 dnech, kdy škrob důkladně uschl, vykartáčujeme kartáčem na šaty. Skvrny zmizí, neboť škrob vytáhl krev s látky do sebe. Zůstaly-li ještě stopy, proceduru opakujeme.

Skvrny od krve na plátně. Na bílém prádle je odstraníme namočením několika kapkami kysličníku vodičitého (3—5%). Ten vytáhne krev a místo je hned bílé. Pak prádlo ihned vymácháme v teplé vodě.

Skvrny od krve na polovlněných látkách. Navlhčíme místa a naškrabeme kousek jodidu draselnatého na postižená místa. Jod rozpustí krev, když několik minut působil na skvrnu, kterou pak snadno ve vodě vypereme.

Rozpustíme pšeničný škrob v trochu studené vodě, naneseeme silně na skvrnu a dáme uschnouti. Setřeseeme-li klepáním na rub látky škrob, vidíme, že čerstvé skvrny zmizely. Při zastaralých opakujeme tento postup, který má tu výhodu, že i při jemných látkách a tkanivech jej můžeme užít.

Skvrny od kyseliny solné nebo sanytrové odstraníme čpavkem a vymácháme ve vlažné vodě. Skvrny po kyselinách od fotografických desek odstraníme sirovodíkem, ke kterému přidáme trochu vody. Pak látku vypereme ve vlažné vodě.

Skvrny od lapisu (pekelný kamínek). Tyto odstraníme nanesením směsi 500 g vody a 3 g salmiaku, rovněž tolik sublimátu. (Jed!).

5 dílů sublimátu, 5 dílů kuchyňské soli a 40 dílů vody dobře smíseno, odstraňuje lapisové skvrny s plátna, vlněných a hedvábných látek, též tak zvané stříbrné skvrny na pokožce.

Skvrny od lysolu potřeeme koncentrovaným roztokem čpavku a skvrnu velmi dobře ve vlažné vodě propereme.

Skvrny od oleje na bílém batistu odstraníme nejlépe opatrným vypíráním ve vlažné vodě mýdlem.

Je-li to bez účinku, užijeme terpentínového oleje.

Skvrný od ostružin: rozpustíme šťavel a kyselinu vinnou ve vodě, čímž odstraníme skvrny i starší s prádla a světlých oděvů.

Skvrný od pásků na psacích strojích pereme lihem na pálení a v něm též mácháme.

Skvrný od pečetiho vosku zmizí, když je potřeme čistým lihem.

Skvrný od piva musíme čistiti různým způsobem podle druhu látky. S hedvábí zapráním ve vodě s lihem (půl vody a půl lihu), se šatů z barevné vlny odvarem z kvilajového kořene. Nejlépe, dáme-li vařiti 15 minut 1 díl kvilajového kořene ve 4 dílech vody, látkou procedíme a do této vlažné, vychladlé tekutiny namočíme čistý kartáč a jím důkladně kartáčujeme poskvrněnou látku, rozloženou na čistém prkně, nebo stole. (Namáčení a kartáčování musíme často opakovati). Plátěným šatem pak látku osušíme a na rubu horkou žehličkou vyžehlíme. Pivní skvrny s bílého ševiotového obleku odstraníme vodou s několika kapkami čpavku a vápenaté sody a vyžehlíme ji do sucha po rubu. Černé pánské oděvy čistíme v tomto případě rozředěným čpavkem.

Skvrný od plísně. Ukládáme-li prádlo na vlhkém místě, snadno zplesniví. Předejdeme tomu, dáme-li k němu nádobu s často vyměňovanou suchou solí. Tutěž sůl můžeme, když opět uschla znovu používat.

I nejlepší prádlo snadno zplesniví, když je jen trochu vlhké uložíme. Učinily-li jsme již tu chybu, tu je nejdříve zapotřebí důkladné vyprání mýdlem. Pak je namočíme na delší dobu do vody s kyslíčnickem vodičtým a tím se vybělí. Posléze vymácháme v 1 l vody s dávkou 1% kyseliny sírové.

Vložíme-li zplesnivělé prádlo do kyselého podmáslí, též skvrny zmizí. Jsou-li tyto skvrny čerstvé, stačí jen ponoření do octa.

Kyselina citronová je též účinná. Počítáme na 1 l vody 20 g krystalové kyseliny citronové.

Bílé mýdlo svaříme s trochou dešťové vody na kaši a vychladlou natřeme skvrny. Pak je posypeme potaší a látku vystavíme na několik minut slunečním paprskům. Na to ji vypereme v měkké vodě a na slunci na trávníku usušíme. Plesnivě skvrny na kožených předmětech vytreme nejdříve dřevěným octem a pak teprve natíráme.

Vetření zředěné kyseliny karbolové odstraní též plíseň.

Skvrný od potu. S bavlněné látky odstraníme skvrny od potu octem, nebo lihem na pálení, častým třením. Na bílé látky (batist, mull) užijeme mydlinek z marseillského mýdla. Roztok musí býti tím slabší, čím je látka jemnější.

S hedvábí odstraníme pak zředěným čpavkem nebo čistým lihem. Hadřík užívaný k potírání musí býti stále čistý. S bavlny

vytřeme skvrny směsí 150 g etheru, 150 g vinného lihu, 15 kapek citronového oleje a 25 g čistého trepentinového oleje.

Skvrny od potu též snadno odstraníme natíráním směsí z 3 dílů etheru, 3 dílů lihu a 1 dílu čpavku.

Skvrny od prachu na látce odstraníme směsí žloutku a čistého lihu (nedenaturovaného). Vtíráme je s úspěchem. Takové skvrny též snadno odstraníme odvarem kvilajového kořene v $\frac{1}{2}$ l vody 2 hodiny vařeným. Nanášíme jej kartáčem.

Skvrny od rezu pereme též zředěnou kyselinou sírovou, na 1 l vody 4—6 kapek, nebo položíme prádlo do této směsi a pak do louhu z mýdla a sody, načež naposled vymácháme v čisté vodě. Totéž docílíme 5% roztokem taninu, kterým skvrny třeme. Po 5—6 hodinách vymácháme, mýdlem vypereme a po novém vymáchání necháme působiti 5% roztok kyseliny oxalové asi 5 hodin.

Držíme-li skvrny nad vařící vodou, pak šťavelem vypereme a po několika hodinách propereme ve vodě, zmizí pravidelně též.

Štávek upravíme na kašičku, tou potíráme postižená místa, dáme do cínové nádoby plné vařící vody na 3 minuty, pak propereme v měkké vodě. Tak čistíme skvrny na plátně. Nebo rozpustíme sůl ve vařící vodě, navlhčíme tím skvrnu a držíme látku na okraji plechového hrnce, v němž se voda vaří, zatím co třeme hadříkem namočeným v této slané vodě, postižená místa, až skvrna zmizí.

Solí kyseliny šťavelové můžeme též odstraniti skvrny s plátna. Skvrnu držíme nad cínovou konvicí s docela horkou vodou a tak dlouho kapeme na plátno šťávu citronovou, až skvrna zmizí. Dle okolností horkou vodu vyměníme.

Téhož dosáhneme, držíme-li skvrnu nad vroucím čajem, kapeme na ní citronovou šťávu a po chvílce vypereme.

Skvrny od rezu na plátně odstraníme šťavelem. Nutno ovšem plátno ihned zaprati. Skvrny zmizí též v teplém roztoku: 1 díl kyseliny oxalové, 1 díl kyseliny citronové, 1 díl kuchyňské soli a trochu chlorečnanu cínového. S bavlny je dostaneme kyselinou citronovou. Navlhčíme skvrny kyselinou a pak čistou vodou vypereme. Opakujeme tak dlouho, až úplně zmizí. Na stálobarevné vlněné látky užijeme kyseliny vinné, která však musí delší čas působiti. Též zde je třeba vymáchání vodou. Na stálobarevné vlněné a bavlněné látky užijeme též tohoto způsobu. Necháme na skvrnu nakapati několik kápek lojové svíčky a pereme pak koncentrovaným roztokem fosforečnanu sodnatého.

S oděvů odstraníme skvrny rezu směsí: $\frac{1}{2}$ množství šťávu a $\frac{1}{2}$ cremortataru. Poskvrněná místa položíme na zahřátý cínový plát a třeme je připravenou směsí, kterou jsme je předtím navlhčili. Při stálobarevné látce můžeme užítí kyseliny vinné, nebo

chlorového vápna, či navlhčíti místa silným octem a pokryti na čas popelem z bukového dříví. Zastaralé skvrny pereme ve zředěném roztoku chloridu zinečnatého a promácháme důkladně v teplé, měkké vodě.

Skvrny od rybího tuku na damašku. Žluté skvrny rybího tuku můžeme odstraniti s bílého prádla roztokem kyseliny vinné (na čajovou lžici) v 1 l měkké vody. Poskvrněná místa ponoříme do roztoku na 24 hodiny a pak vypereme. V případě potřeby to opakujeme. Starší skvrny se dají hůře odstraniti. Vnoříme je do silného roztoku v drogerii připraveného sirnatanu sodnatého, pak posypeme kyselinou vinnou a pereme ve vlažné dešťové vodě. S hedvábí je odstraníme, ponoříme-li je na 24 hodiny do roztoku 1 l měkké vody a 1 čajové lžice kyseliny vinné. Pak je zapereme a je-li třeba, postup opakujeme.

Skvrny od třešní zapereme mydlinkami a položíme na 12 hodin do mléka.

Skvrny od třísla namočíme, posypeme práškovým kamencem a po 24 hodinách vypereme.

Skvrny od vajec vykartáčujeme a teplou vodou propereme.

Skvrny od vína. Se světlého hedvábí: destilovanou (dešťovou) vodu vaříme s nakrouhaným, bílým mýdlem a přidáme trochu boraxu (bledný císařské). Po vystydnutí vytřeme skvrny hedvábným hadříkem.

Skvrny od vína na bavlně. Skvrnu odstraníme, když ji pokropíme kyselinou citronovou a dáme na slunce. Starší skvrny z červeného vína na plátně odstraníme vodou, rozředěnou sírovou kyselinou a chlorovým vápnem. Čerstvé vinné skvrny posypeme ihned hodně solí, vymácháme ve vlažné vodě, položíme na více hodin do teplého mléka, načež rychle zase zapereme. Táž kyselina vinná jest oblíbený prostředek na čerstvé skvrny od vína, právě tak žitná kořalka. Vždy pak musíme zaprati ve vlažné vodě. Červené skvrny od vína též zmizí ponořením do teplého mléka a zapráním.

Právě tak vetření kysličníku vodicitého, pak čpavku a posléze vyprání v čisté vodě pomáhá dobře.

Též vyprání v slané vodě osvědčuje se v tomto případě.

Starší skvrny odstraníme bělicím louhem vodou zředěným (mořidlo). Též šťavel nebo kyselina vinná, ve vodě rozpuštěná, skvrny odstraní. Vinné skvrny zmizí, potřeme-li je co nejrychleji studeným, čistým vepřovým sádlem, to necháme týden nanesené a pak za studena mazavé mýdlo vetřeme a ve vlažné vodě vypereme. Pravidelně stačí jen kyselina vinná. Nemáme-li ji při ruce, pokryjeme místo dobře roztokem siřičitanu sodnatého, vetřeme prsty práškovitou kyselinu vinnou a dobře vymácháme.

Skvrny ovocné s bílého prádla: naplníme plechovou nádobu vařící vodou, rozpustíme v ní hodně sody a nad vystupující párou poskvrněné prádlo držíme.

U bavlny čistí skvrny šťáva z citronu.

S plátna se odstraňuje voda, v níž se vařily bílé boby. Taktéž pomáhá síra a zaprání vodou. Na barevných vlněných látkách pomáhá mýdlový louh s trochou čpavku.

Skvrny ovocné s hedvábí odstraníme čistým lihem. Nejdříve je namočíme, pak třeme vatou namočenou v lihu, při čemž používáme stále čistou vatou.

Skvrny petrolejové odstraníme z kulečnickového sukna, nasypeme-li na ně silně bramborovou moučku, pokryjeme pijákem a postavíme na to horkou žehličku. Je-li nutno, opakujeme proceduru znovu.

Skvrny různého původu odstraníme sirnými parami, nebo hovězím lojem a zeleným mýdlem, nebo silným roztokem kyseliny vinné.

Skvrny stearinové s vlny pereme po oškrábání vinným lihem. Při barevných vlněných látkách nanese na skvrnu řídkou kašičku z vody a kamnářské hlíny. Po uschnutí vykartáčujeme.

S plátna odstraníme skvrnu, posypeme-li místo vápenným práškem a horkou žehličkou přezehlíme.

Na kůži položíme trojnásobně piják, napojený benzinem, položíme na to kus plátna a zatěžíme vše na půl hodiny. Právě tak zmizí skvrna, posypeme-li jí páleným magnesiem a benzinem navlhčíme. Jenom při sušení musíme benzin roztírat, aby nezanechal okraje.

Skvrny stearinové na sametě. Zahřejeme jemný písek, daný do plátěného pytlíku a tím čistíme samet proti vlasu.

Na hedvábí nasypeme mastkový prášek, pijákem pokryjeme a teplou žehličkou několikrát přezehlíme.

Skvrny stearinové nebo lojové. Rozpálíme malé množství vaty, jako náprstek velké kousky, potud, až je nemůžeme již držeti. Tyto horké kousky vaty dáme do kleští nebo nůžek a třeme jimi lojové skvrny kruhově (do kola) až se hmota svíčková rozpustí a do vaty vsákne. Opakujeme-li to několikrát, třeme pak místo se všech stran složeným hadříkem, napuštěným petrolejovým etherem. Při správném provedení a postupu, odstranění skvrn se nám jistě povede.

Skvrny tabákové na bílých kapesnicích odstraníme, když je jako obvykle vyprané třeme žlutkem a lihem. Po hodině teprve je zapereme nejdříve v čistém lihu, pak horkou vodou a hodně vymácháme.

Skvrny z tabáku na bílém prádle: smícháme stejné díly čpavku, mýdlového lihu a eteru, vodou zředíme a skvrny tím natřeme. Opakujeme tolikrát, až je účinek dosažen.

Skvrny voskové. Voskem pokapané plátno ponoříme do studené vody. Vosk pak odskočí při zcela lehkém tření a skvrny zmizí.

Skvrny z ořechových slupek můžeme odstraniti neslanou kaší z bílých bobů.

Skvrny z peruánského balsamu namočíme nejlépe do víného lihu, vymačkáme a mýdlovým lihem vypereme.

Skvrny z pryskyřice, fermeže, dehtu. Nejdříve je natřeme nesoleným máslem, pak rozmarynou nebo kafrovým lihem. Jen u starých skvrn je potřeba přidati rozpuštěného mýdla. Právě tak osvědčeno jest vetřítí do skvrn teplý terpentínový olej a líh a posléze proprati. Dobrý prostředek je též, potřeme-li skvrny silně neslaným máslem a pak je odškrábeme, vyčistíme nejdříve benzinem, potom silným lihem a posléze zapereme. Často osvědčuje se vetřítí terpentínu, pak benzin, na něj líh, načež mydlinkami zapereme. Též vyčištění pouhým terpentínem, nebo benzinem, či etherem jest účinné. Ale pozor na oheň!!

Skvrny ze sazí na prádle odstraníme takto: dáme několik kapek kyseliny sírové (asi 4 kapky na 1 l vody) do hrnku, zamícháme kouskem dřeva, pak protahujeme prádlo v hrnku sem a tam, až skvrny jsou mokré. Na to položíme látku do louhu z mýdla a sody na 12 hodin a dobře vypereme. Můžeme-li ještě vyběliti, pak zmizí skvrny jistě!

Skvrny z trávy na jemném plátně. Namočenou skvrnu pokapeme roztokem hypermanganu. Skvrna nejdříve zčervená, pak zhnědne. Po 5 minutách ji odstraníme několika kapkami 6% kyseliny sírové.

Čerstvé skvrny čistíme nejdříve lihem a teprve potom mydlinkami.

Skvrny z trávy zanechají, pereme-li je mýdlem, stále špinavě vypadající stopy, pročež ještě jednou je polijeme vařící vodou. Doporučuje se však před tím jemné sírování.

Skvrny z trávy na letních šatech. Na napnutou látku napakeme stejnoměrnou směs čpavku a víného lihu. Toutéž směsí pak navlhčeným plátkem vypíráme. Bezbarvé hedvábí nasítíme a třeme benzinem. Na bavlněné látky vezmeme zředěný čistý líh, který necháme důkladně vsáknouti. Též zředěný salmiak s propráním ve vlažné vodě zaručí výsledek.

Skvrny z vápna co nejdříve odstraníme hadříkem, namočeným do octa. S vlněných látek zmizí skvrny vápenné, potřeme-li je roz-

tokem 1 dílu kamence na 10 dílů vody; látku pak pokryjeme mokrým hadrem a na to postavíme na 5 minut teplou žehličku.

Skvrny ze zelené skalice jsou vlastně železité skvrny, proto musíme s nimi zacházeti jako se skvrnami rezu. Tak je můžeme častěji se šťávou citronovou navlhčiti, nebo posypati práškovým vinným kamenem, nebo energicky působícím šťavelem, při čemž kápneme na skvrnu trochu vody. Postup celý eventuálně opakujeme. Jsou-li skvrny velmi staré, nebo praním ustálené, pak těžko se odstraňují. Tu pomáháme si prostředkem, který za několik halérů si dáme udělati v lékárně, nebo drogerii; jest to ve 100 ccm destilované vody 5 g kyseliny oxalové, 5 g kuchyňské soli, 5 g chlorečnanu cínového, konečně 10 kapek čisté kyseliny solné. Touto směsí vlhčíme hodně skvrny. Když zmizely, hodně vymácháme v mnoha vodách, hlavně k vůli šťavelu.

Šňůry na prádlo, znečištěné, položíme do nepříliš hluboké nádoby, polejeme horkým louhem a přikryjeme. Po $\frac{1}{2}$ hodině šňůry vydrhneme vlněným hadrem a natáhneme na místě, kde se nepraší. Nechceme-li, aby se tvořily smyčky na šňůře, musíme ji při rozvinování míti napnutou.

Sypky perou se a učiní se nepropustnými směsí z poloviny vosku a poloviny strouhaného bílého mýdla.

Tkanina, chyba v ní. Dokonale hodnotné zboží jest bez chyb. Přihodí-li se chyba na kusu, jest to označeno na okraji tkaniny. Stejnoměrnost okrajů je vždy značkou dobrého zboží. Okraje tkaniny pevně nezakončené jsou známkou méněhodnotného zboží.

Tkanivo atlasu nebo satinu poznáme podle hladkosti a lesku na líci. Ve srovnání s tkanivem keprovým jest atlasové měkkí. Jako u kepru zpracovává se často i zde na rubu méněcenná niť. Při stříhání, pozor, kde je rub a líc.

Tkanivo sukna dává pevnou, hladkou, oboustrannou látku.

Kepr má zvláštní znak: Ve tkané osnově, která se táhne šikmo od leva do prava tkanivem. Tkanivo je utvořeno posunováním odtkávaného kusu. Je měkkí než tkanivo sukna i vzor jest bohatší a můžeme zde bezpečně poznati rub a líc. Poněvadž pro stranu rubu zpracovává se horší příze, je třeba dáti pozor při nakupování. Při stříhání všímáme si, jak rubu a lícu, tak i směru outku.

Třepení kalhot zabráníme úzkým podsazením z jelení kůže.

Trhliny na vlněných šatech, jak odstraníme? Uřízneme proužek gutaperči, aby kryl trhlinu, dáme okraje trhliny těsně k sobě, položíme na ně na rubu ten proužek gutaperčy, na ni řídkou látku a obtěžkáme delší čas teplou žehličkou.

Trhliny v zcela jemných látkách můžeme neznatelně sešíti stejnobarevným dámským vlasem.

Tyl. Nejlepší návod, jak práti tyl a krajky: ovineme je kolem porcelánového síta tvaru válce. Pak dáme na celek působiti horké mydlinky, vymácháme v čisté vodě, usušíme a potom teprve sundáme ze síťovaného válečku.

Ubrousky bílé, s pestrým vyšíváním, pereme čištěním v ušlehaném žlučovém mýdle, pak ihned vnoříme do slané vody a v té vymácháme. Vymačkané zavineme do čistého, suchého hadru a rychle na rubu žehlíme. Chceme-li míti ubrousky trochu naškrobené, potáhneme je ještě vlhké slabým škrobem, nebo navlhčíme jenom hadříkem ve škrobu namočeným, který při žehlení položíme přes ubrousky.

Tkaniny povstávají proplétáním osnovy outkovou přízí. Na tomto proplétání rozeznáváme:

- a) látkovou osnovu
- b) keprovou „
- c) atlasovou „

Vlna čistá je stále měkká, podajná a stálobarevná. Látky s přimíšeným umělým hedvábím jsou většinou „melírované“. Zmačká-li se čistě vlněná látka, v krátkém čase se opět narovná, hlavně pověsíme-li ji do vlhka.

Vlněné bluzy světlé, jak čistíme? Vezmeme dobře rozmělněné pálené magnesium a rozděláme s benzinem na řídkou tekoucí kaši. (Pozor při zacházení s benzinem na oheň!) Pak namočíme do té kašičky čistý, lněný hadr a důkladně třeme jím šat. Za krátko se benzin vypaří a nyní vykartáčujeme pouze lehce lpějící prášek úplně čistým kartáčem. Též bluzy ze surového hedvábí se dají tímto způsobem čistiti.

Vlněné tkanivo, jak impregnujeme? (Děláme nepromokavým)? Rozpustíme 4 kg sýroviny ve 20 l vody a přidáme ponehlu 100 g práškového vápna. Současně rozpustíme 2 kg neutrálního mýdla v 24 l vody a oba roztoky smícháme. Tkanivo tím důkladně namočíme a po vyndání vyždímáme a dáme do 50—60% teplého roztoku kyselého octanu hlinitého. Za 2—3 hodiny látku vyndáme, vnoříme na okamžik do vařící vody, načež sušíme. Nebo rozpustíme ve kbelíku 1 kg kamence a v druhém 1 kg olověného octa a smícháme. Po několika hodinách se kysličník olovnatý usadí na dně, tekutinu opatrně slejeme, aby ssedlina zůstala a látku do této tekutiny namáčíme, vyždímáme a usušíme. Vlněné látky můžeme ještě tímto způsobem učiniti nepropustnými:

$\frac{1}{2}$ kg kliču, $\frac{1}{2}$ kg jádrového lojového mýdla rozpustíme v 5 l vařící vody, do níž přidáme $\frac{5}{8}$ kg kamence. Do této směsi na 40° C ochlazené, položíme na 1 hodinu látku, pak usušíme, vypereme v studené vodě a žehlíme polovlhkou. Lehčí látky impregnujeme

směsí $\frac{1}{2}$ kg kliču, 500 g jádrového lojového mýdla v 10 l vařící vody asi $\frac{1}{4}$ hodiny a pak znenáhla přidáme 750 g kamence v prášku. Pak do toho látku vložíme a tak si počínáme, jak již zhora napsáno.

Jak odstraníme ztuchlý zápach z vlněné látky? Pověšíme takový šat na delší dobu do průvanu a pak třeme zředěným čpavkem. Ztuchlý šat kartáčujeme odvarem mýdlového kořínku a pak polovlhké žehlíme.

Mezi vlněné šaty, které na delší dobu ukládáme, doporučuje se nasypati čerstvého dřevěného uhlí, které zamezí každý zápach plísň.

Vlněné věci a mráz. Předměty vlněné, nebo polovlněné pletené punčochy a spodní prádlo nemáme vymrznutím sušiti, neboť zimou vlákno vlněné naběhne, že se buď roztrhne, nebo v každém případě poškodí.

Vlněné háčkové předměty čistíme takto: pozorně vypere, polovlhké na stůl nebo prkno napneme a špendlíky připevníme.

Vlněné předměty červené a zelené. Jestliže praním červená barva vybledne, přidáme do máchání trochu kyseliny vinné. Pro zelené předměty doporučuje se ocet. Louh ze žlučového mýdla, odvar kvilajové kůry a mýdlového kořene doporučuje se k praní bílých a barevných vlněných předmětů.

Ocet, přidaný do mydlin, zachová červenou a zelenou barvu, do máchání daný obnovuje jasně červenou barvu. Soda zachovává červeň a olověnou modř, čistá potaš udržuje a obnovuje čern. Jsou-li barvy kyselinou porušeny, tu je napravíme čpavkem, zředěným 12 díly vody, jsou-li porušeny zásadami, tu je napraví ocet. Vlněné látky můžeme bez mýdla čistě vyprati, uděláme-li kašičku z nastrohané křídly a teplé vody a v ní látku hněteme. Potom v stále měněné vodě mácháme.

Vlněné věci bílé, jak práti. Nařezaný mýdlový kořen vaříme v dešťové vodě, na 10 g počítáme 1 l vody. V této tekutině úspěšně bílou vlnu vypereme.

Světlé vlněné rukavice pereme nejlépe ve vlažné vodě se žlučovým mýdlem. Bílá vlněná chránítka na krk, můžeme též čistiti za sucha vymnutím v pšeničné mouce. Flanel nesmíme nikdy v horké vodě práti, neboť tím ztvrdne. Aby byl flanel pěkně bílý, pereme jej v dešťové vodě, do níž na 100 l přidáme $1\frac{1}{2}$ l salmiaku a 3 kg marseillského mýdla. Též bílé vlněné punčochy pereme v této směsi.

Světlé vlněné věci pereme 2—3 krát ve vlažných mydlinkách z odřezků mýdla, nebo vyvářkového mýdla. Na barvy, které pouští, vezmeme žlučové mýdlo. Vždy položíme každý kousek zvlášť, aby barvy na sebe nepustily a mácháme v studené vodě

s octem. Bílé vlněné věci a kožišiny budou čisté, posypeme-li je práškem alabastrovým, ten vetřeme do nich a pak vykartáčujeme. Jest radno, flanel a bílé vlněné věci před praním důkladně vytřepati.

Vlněné šály. Jemné vlněné šály čistíme, položíme-li je do mísy a opatrně suchou pšeničnou moukou mneme, jako bychom je chtěly prát. Pak mouku dobře vytřepeme. Není-li ještě dost čistá, musíme to opakovat.

Vložky. Po prvním prádle se stává, že se háčkované nebo paličkované krajky tak srazí, že se nedají vytáhnouti do původní velikosti. Tak se stane, že povlaky, plátno i bavlna docela kolem kraje zvarhaní. Abychom tomu předešly, nutno každou krajku z bavlny nebo příze před ušitím nejen napařit ve vodě, ale i 5 minut povařit. Látka se obvykle tak nesrazí, aby nešly krajky podle ní vytáhnouti. Podobně se srazí i strojová příze.

Voskované plátno osvěžíme potřením terpentínovým olejem. Myjeme je též mýdlovou vodou a vyleštíme pak mastičkou z 10 dílů terpentínového oleje a 1 dílu rozpuštěného vosku.

Čerstvé skvrny od lihu odstraníme z voskovaného plátna, potřeme-li je solí kuchyňskou a vyleštíme olejem.

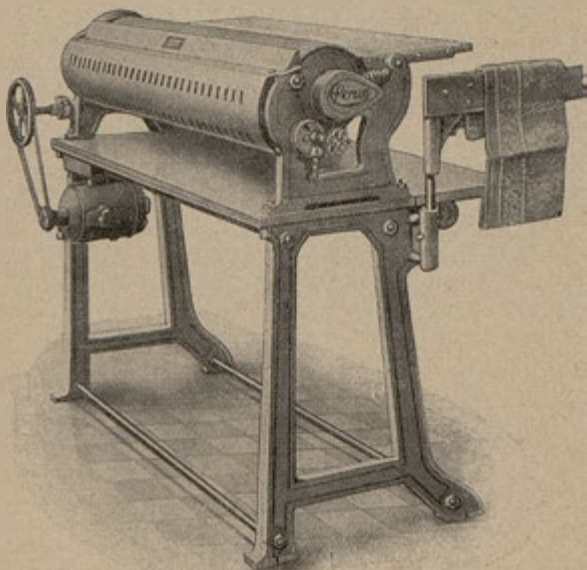
Staré znečištěné voskované plátno vyčistíme terpentínem, nebo též petrolejem. Další způsob jest omytí odvarem kvilajovým, načež se doporučuje dobře je nakonec opláchnouti. Omytím vlažnou vodou a natřením sladkým mlékem též docílíme skvěle čistého plátna.

Voskované plátno udržíme dlouho pěkným, když je omyjeme vlažnou vodou a když uschne, flanelovým hadříkem v sladkém mléce namočeným důkladně potřeme.

Vzorky nanášené, jak ustálíme? Nemilému setření při nanášení indigových vzorků a otisků na látku můžeme zabrániti, když ihned kresbu přezehlíme horkou žehličkou. Tím upevníme čáry na látce, zůstanou též jasné a netrpí ani při větší práci s vyšíváním.

Záclony — čištění. Když jsme je dobře oprášily, čtyřnásobně je složíme, dáme do nádoby a polejeme říční, nebo ještě lépe, dešťovou vodou. Po 24 hodinách je ve vodě důkladně zobracíme, vymačkáme, nesmíme je však ždímati. Nyní je namydlíme, zase čtyřnásobně složíme, dáme do studené vody na plotnu a pomalu zahřejeme, ale nenecháme vařit!! Pak je zobracíme a vymačkáme v mýdlové pěně, ještě jednou namydlíme, rub obrátíme dovnitř, dáme znova do studené vody a necháme $\frac{1}{4}$ hodiny povařit. Pak vymácháme, omodříme a pověsíme. Po oschnutí oškrobíme a na $\frac{3}{4}$ suché žehlíme nebo mandlujeme. Vyprané, vymandlované záclony jsou zpravidla lepší než žehlené.

Ždímačky. Opotřebovaných ždímaček můžeme ještě nějaký čas užívat, když vadná místa důkladně očistíme, pak gumovým tmelem, který dostaneme v obchodě s motocykly, potřeme, případně naplníme a posléze válce bavlněnou přízí, vlákno podle vláknů ovíneme. Užijeme-li silné bavlny, stačí jedno ovnutí.



Žehlicí stroj „Perun“.

Žehlicí stroj. Co se natrápí naše hospodyňka v parném létě při žehlení prádla! Avšak také tuto úmornou práci si může zjednodušit tím, že prádlo žehlí žehlicím strojem. — Naše vyobrazení ukazuje žehlicí stroj značky „PERUN“, výrobek to firmy Havelka a Mész, Praha, Karlín. Tento stroj event. ještě vlhké prádlo dosuší, vymandluje a vyžehlí současně. Při tom se docílí žádaného krásného lesku. Vlhké prádlo se vkládá nahoře, prochází mezi strojem, poháněným elektromotorem a vytopeným korytem a dole již vyžehlené vypadává na stůl. Koryto se ohřívá buď plynem, elektřinou neb parou.

Žehlení. Přikropíme-li během žehlení prádlo, zvýší to jeho lesk. Aby se žehlené prádlo správně lesklo, dáme do modřidla trochu škrobu. Škrobené prádlo bude vzhlednější, postříkáme-li škrob teplou vodou.

Žehlička. Čistě vyžehleného prádla docílíme jen tehdy, když udržujeme žehličku čistou. Po upotřebení máme ji vždy dobře utřítí, uschovati na suchém místě a za všech okolností udržovati ji lesklou. Aby se žehlička nelepila k prádlu, dáme do škrobu špetku másla. Totéž docílíme, když na 4 l škrobu přidáme lžíci boraxového prášku.

Žehlička zrezavělá. Máme-li vyčistiti rezavý spodek žehličky, musíme ji nejdříve zahřát a pak parafinem natřítí. Na tuto vrstvu nasypeme jemnou stolní sůl a pak sem a tam žehlíme na novinové podložce, často vyměňované. Chceme-li docíliti obzvláště hladkou a lesklou plochu, třeme nakonec žehličku jemným skelným nebo smirkovým papírem, či žehlíme přes tento. Vnikl-li rez hlouběji do kovu, opakujeme užití parafinu a soli tak dlouho, až novinový papír více žehlením nežloutne; všechn rez je totiž odstraněn.

Mládí a krása.

Věčné mládí, toť nejtoužebnějším přáním našim, tak starým, jako lidstvo samo. Mládí, toť zosobněná naděje, stupňovatelná síla životní, zatím co době stáří a stárnutí nezbyvá, než znavená resignace. Celou svou silou brání se člověk tomuto svému neodvratnému osudu — stárnutí. Jak jednotlivě, tak v celku. Tak tomu bylo ještě dřív, než hledal s alchymisty elixír života či živou vodu, tak tomu jest i dnes, kdy lékařská věda poskytuje metody k omlazování organismu. Avšak dnes, jako kdysi, silnější osud přemůže člověka. Není pro jednotlivce nic „věčného“, ale jest tu „prodloužení“: můžeme posunouti hranice stáří — prodloužit stáří. Toho cíle dosáhnouti, jest ponecháno naší vlastní vůli!

Základ je obsažen v podstatě vlastního života. Život, již ve své praformě, stále vybírá, rozlišuje zdatné od slabého, ono podporuje, druhé zase potlačuje a ničí. Tak je tomu i dnes, i když změněnou formou i způsobem.

Pohodlnost našich předků padla za oběť technice. Naše doba vyznačuje se tempem a stroji. Jak ovládající nás spěch, nedovolující odpočinku, tak i tvrdost životního boje vyžaduje, abychom se co možná nejdéle zachovali odolnými. V době našeho mládí leží skryto tajemství, kterak se ubrániti předčasnému stárnutí. Musíme zůstat co možná nejdéle svěží a pružní, abychom mohli dostáti všem požadavkům, které nám klade doba, povolání a společnost, nechceme-li býti jako neschopní odstrčení od druhých, kteří, chytřejší než my, pochopily, že se musí přizpůsobiti době. Vedle tohoto požadavku, zůstat mladým, jest neméně silný druhý požadavek, býti krásným. Co nejlépe vypadati: To znamená v existenčním boji dosíci lepšího místa. Ať jest touto existencí myšleno zaměstnání, nebo též vykonaná volba, zahrnující v sobě celý smysl života ženy, sňatek.

Dnes slovo pěstění krásy patří do slovního pokladu veškerenstva. Došlo se k správnému poznání, že není výsadou jednotlivců, ale že se musí státi majetkem všech. Tomuto poznatku nebrání se dnes ani samotné nemocenské pokladny pokrokovějších států. Poskytují „sociální pomoc“ těm, u nichž jest zapotřebí zlepšiti jejich zevnějšek, aby se jim umožnil lepší prospěch v životě i povolání, které jen právě z toho důvodu nemohou si opatřiti. Vady krásy jsou utrpením, které též vyžaduje pomoci, je-li pomoc vůbec možná. Žena, která zde na prvním místě přichází v úvahu, může i skromnými a jí přístupnými prostředky prováděti pěstění krásy v mnoha případech sama. Ano, a též musí. Ne snad proto, že získání prostředků k pěstění krásy své je omezeno sumou, určenou na vedlejší výdaje, neboť peněžní prostředky přicházejí teprve v druhé řadě v úvahu. Též v tomto případě můžeme říci, že duch utváří tělo, jak řekl Coué, záleží ovšem především na duševním stavu . . .

Člověk musí býti duší mlád, aby jím zůstal i tělem, nebo jinak řečeno, radost ze života budiž všem vzpruhou k denním povinnostem. Kdo je morousem a vidí všechno černě, ať se nediví, že jeho tělo propadne témuž osudu, jako květina, již odejme svit slunce a která proto vadne. Kdo vykonává s odporem to, co mu život i zaměstnání ukládá a sám si kalí každou radost z práce, která je přece úkolem celého života, tomu posléze bude každý den břemenem, které křiví záda a zatěžuje krok.

Nejdřív musíme mít radost z toho, že vůbec žijeme, a potom přijme naše tělo takovou formu, aby si vynutilo co nejdelší mladost a trvání života.

Cvičení. Cvičení ducha odpovídá cvičení tělesnému! Vše, co existuje, i to nejmenší, má svůj účel. A to platí i pro lidské tělo. Svaly, šlachy, klouby, žíly mají své úkoly, které navzájem na sobě závisí a harmonisují. Nevykonává-li jedna část předepsané úkoly, ostatní části tím trpí. Vyžaduje-li naše povolání jednostrannosti pohybu jednotlivých částí těla, děje se to určitě na úkor ostatních. Nemá-li tím trpěti celé tělo, musíme tomu odpomáhati a to cvičením gymnastiky. Není to nic nemožného, jen když tomu důsledně každý den věnujeme alespoň několik minut.

Cvičení ranní. Nezačínejme den myšlenkami, které se obírají starostmi. Na ty dojde i bez naší vůle, až bude potřebí. Pokud nejsme zvyklí spáti při otevřeném okně, otevřeme je ráno, vykonáme několik kloubových cviků; předpažení, zapažení, dřep, obraty hlavy a trupu při pevném postoji. Dýcháme při tom hluboce nosem. Plíce se musí provětrati čistým vzduchem. To vše přispívá k tělesné pružnosti. Na to vydrhneme rychle tělo studenou nebo vlažnou vodou. Poslouží nám k tomu ne příliš ostrý kartáč. V pokojce se musí rozproudit krev, neboť dýchá svými póry.

Dýchání. Hle, několik slov o dýchání samém! Naše plíce odbírají vdechnutému vzduchu kyslík, aby ho předaly jako životu nutný prvek celému tělu. Čím menší obsah kyslíku, tím horší vzduch a tím nezpůsobilejší dýchání. Aby za každých okolností přišlo do plic co možná nejvíce této drahocenné látky, dýchejme při ranním cvičení z hluboka nosem (u otevřeného okna).

Hruď. Dechová cvičení jsou dobrým prostředkem, aby hruď dostala náležitou formu. Ráno a večer postavíme se k otevřenému oknu, založíme ruce na zádech a vztyčíme bradu. Při tom dech zadržíme a vydržíme v tomto postoji co nejdéle. Pak hluboce nosem vydechneme a opět tak hluboce vdechneme. Bez přestávky musí se dýchací cvičení prováděti dvakrát každého dne. Svalstvo se upevní, hruď se vyklene a nabude mladistvé formy. Podporujte to i vtíráním francovky!



Jak punčochy
roztrháme

a



— jak je šetříme.

Koupel. Když ve středověku malíři zobrazovali mládí jako koupající se bytosti, vidíme z toho nejlépe, jak již dříve bylo koupání uznáváno za kráslicí prostředek. Není třeba ani dlouho se koupati, jako spíše častěji. Slabšímu tělu můžeme doporučit teplotu ne přes 28° C. Naproti tomu působí u starších a chudokrevných lidí vyšší teplota vody na tělesné funkce povzbudlivě. Dáme-li si sprchu, což jest dobrý prostředek k urychlení krevního oběhu, máme na začátku vzítí vodu vlažnou a pak teprve k studené přejítí. Nervosní lidé po první vlažné sprše se „frotýrují“ a pak teprve vezmou studenou. Příznivý účinek na oběh krevní a celý stav těla pocítujeme pak celý den. — Též dříve než jdeme spát, máme se řádně vydrhnouti vodou, užítí sprchy a po několika tělesných cvičeních teprve ulehnouti.

Koupel sluneční. Pokud jen jest možné, koupejme své tělo ve vzduchu a světle. „Všechny bytosti žijí ze světla a též pro člověka jest slunce nejdražším pokladem“. Již lidové přísloví praví: „Kam nechodí slunce, tam chodí lékař“.

Mastná pleť. Jestliže vyměšování tukových žláz přestoupí normální množství, stává se pleť mastnou, což nejlépe pozorujeme kolem nosu, na čele a vlasové pokožce. Dochází-li při tom k ucpání pórů, dostaneme trudy (uhry). Necháme-li je na pokoji, vyvinou se v černé tečky, které dávají obličejí nečistý vzhled. To pak znamená vyčistiti obličej parními lázněmi. Horské slunce osvědčuje se též jako dobrý prostředek. Začneme-li násilím tečky odstraňovati (mačkáním), mohou se pouze snadno zanítiti a rozšířiti. Tež pověstné mokvavé vrídky, kožní potíže v letech dospívání, mají příčinu v nečistých a bolavých trudech (uhrech).

Pihy. Pihy jsou častým zjevem u plavo- nebo rusovlasých lidí; příčina jejich spočívá v přílišném nashromáždění se pigmentu (barevných tělísek) v pokožce. V mládí můžeme docílití vybělení roztokem boraxu a pozorným užitím kysličníku vodičitého. Též užívá se nanášený odvar řepíčku a heřmánku. Čím jsou pihy starší, tím jest více radno obrátiti se s jejich odstraněním k lékaři. Právě tak dejme bradavice a mateřská znaménka vždy jen lékařem odstraniti.

Pleť. Dříve se pleti věnovala mnohem menší péče. A má přeci tak důležitou úlohu pro naše tělo: dýchá, reguluje teplotu i vyměšování vody, jest ochrannou tkání pod ní ležící a nad to jsou v ní ganglie (konečky nervů), které nám umožňují pocity hmatu, bolesti a změny teploty. Jest pochopitelné, že když péče o pleť musí býti na prvním místě, protože vždy při posuzování zevnějšku člověka jest důležitou hodnotou v oceňování, budeme se snažiti i z této příčiny i ty nejmenší chyby pleti odstraniti (viz mastná a suchá pleť).

Ruce. Co platí o obličeji a vlasech, platí i o rukou. Jsou vždy vidět! Pohled bližního se tak často sveze na ně a snaží se z jejich formy, povahy a vzhledu usoudit na charakter majitele. Někdo namítne, že těžce pracující ruce nemohou být jemnými. Zase se mýlí! Práce zušlechťuje, ale nebrání při tom pěstění. S toutéž námitkou mohli bychom spojovat péči o vlasy, čistotu těla a pod. Kdybychom tak nečinili, řekne se o nás, že jsme nepořádní. Nepěstěná ruka prozrazuje především: nepořádnost. Při všem, co bylo dosud řečeno, myslíme však vždy na to, že člověka nedělají jednotlivé části, ale teprve celé tělo se všemi duševními funkcemi, a že k pěstění jednotlivých částí přísluší bezpodmínečně systematické pěstění celého těla i duše, již od mládí. Jako může jen ušlechtilá duše zračiti se v ušlechtilém obličeji, právě tak může jen ve zdravém těle sídliti zdravý duch.

Spánek. Mimo čistotu jest nejdůležitější podmínkou zdravého těla spánek, a ten jest rovněž dobrým kráslicím prostředkem. Spánek jest pro tělo přírodou vynucený klid. Nedá se též potlačiti jen tak bez následků. Brzy sebe menší celkový výkon zdánlivě nabytého zisku, právě v opak se obrátí a stále sivější pleť bude důkazem, že funkcionální činnost tělesná trpí. Nespavost je vždy známkou nemoci. Zdravému člověku nečiní obtíže usnouti a spí hluboce i bez snů. Spánek, slunce, vzduch a veselé myšlenky! Toť ta dobrá společnost, která tělo, práci znavené, starostmi sklíčené, vzdor všemu, zachovává mladé a krásné.

Suchá pleť. Při nedostatečném krevním oběhu je pleť stále sušší a tvoří se vždy nevíтанé vrásky a záhyby, které jsou důkazem stárnutí. Proto musíme oběh krevní zrychlit. K tomu pomáhá naklepávací masáž, lehké tu údery plochou prstů, při čemž dáme na ukazovák a prostřední prst trochu pleťového krému a ten vklepáváme. Naklepáváme od středu brady a na obě strany přes tváře a spánky do středu čela. To uděláme 2 krátě po sobě a necháme přes noc tuk na pokožce. Ráno omyjeme obličej studenou vodou a rukama od zdola k čelu „frotýrujeme“. Za krátko jest výsledek viditelný. Ale určitě bude jen tehdy, když mu věnujeme tuto péči pravidelně ráno i večer.

Vlasy. Nejpřirozenější a nejkrásnější ozdobou ženy jest její vlas, při čemž je lhostejno je-li krátký, či dlouhý, světlý nebo tmavý. Lépe by bylo říci, „může býti ozdobou“, neboť tato možnost závisí na péči o vlasy. Pěstěný vlas je stále krásnější; nepěstěný, zanedbaný vlas odnímá i nejhezčímu obličejíčku půvab, jako nejkrásnější umělecké dílo ztrácí v ošklivém rámu na své kráse. Nezbytno je při pěstění vlasů již od dětství vlasy kartáčovati a česati. K tomu účelu musí býti kartáč i hřeben úplně čistý, aby vlasovou puđu

zbavily všech škodlivých zárodků. Též né docela čisté podušky, klobouky a jiné pokrývky hlavy mohou býti zprostředkovateli zárodků nemocí. Jak často máme vlasy mýti? Všeho moc škodí. V každém případě rozhoduje zde mastnota vlasů, což též platí pro výběr užitě vlasové vody. Při mytí neopomeňme dobře masírovati vlasovou půdu. Vejce upotřebiti k pěstění vlasů (jak se často stává) není radno. Pomocí vlasů může žena dáti svému celému obličej zcela jiného vzhledu (výrazu). Může neladné utvořiti ladným, ostrým tahům dodati jemnosti, zakrýti nehezské čelo, vadný tvar hlavy.

Vrásky. Přítomnost jejich sama praví, že zanedbána je zde péče o pleť buď částečně nebo úplně. Tu nápravy v krátkém čase nikdy nedocílíme. Jen stálost ve vykonávání péče a vytrvalost vedou k výsledku. Jako dobrý prostředek k boji s vráskami doporučují se střídavé obklady. Po přiložení horkého namastíme pleť a počkáme asi 1 minutu, než zase mastnotu odstraníme. Užijeme-li studeného obkladu, masírujeme klepáním tváře, spánky, čelo a nos. Obklady tyto dáváme než jdeme spáti a necháme namaštění po studeném obkladu do rána.

Při hospodaření v kuchyni jest nevyhnutelno, aby obličej nepřišel do styku s parou a výpary. Tento vliv může se značiti jak ve vysušení tkáně, rozšíření pórů, tak i v špatném oběhu krve. Pleť se stává mdlou, dostává ošklivé zabarvení a nezřídka cítí se žena znavenou a vyčerpanou. Tu pomůže zase jen příjemně a uspokojivě působící způsob t. j. dříve popsaná naklepávací masáž. 2 min. stačí. Ochraným prostředkem jest lehké přepudrování pokožky rýžovou moučkou. Obličej rozpařený kuchyňskými parami nemáme nikdy mýti studenou vodou!

Zuby. Péče o zuby jest dnes samozřejmostí, o níž netřeba se ani zmiňovati. Nejen ráno a večer, ale i po každém jídle máme si zuby čistiti a nikoli jen, když ráno vstáváme. Již mlečné zuby dítěte vyžadují pečlivého opatrování. Chyby nebo chybné postavení, které později ztěžka nebo vůbec nemůžeme dáti napravit, mohou v této době (mlečných zubů) bez námahy býti odstraněny. Od zdravých zubů závisí trávení více, než si myslíme. Jen řádně rozmělněná a slinami smíchaná potrava ulehčuje práci žaludku. Jest velkou chybou, máme-li na jídlo málo času. Četné zažívací obtíže a závary, od rozladěnosti až po „nervositu“ mají zde svou příčinu.

* * *

Říká se, že jest dnes mnohem více hezkých žen, než dříve. Oprávněně! Moderní žena se naučila ke svému prospěchu užívati všech pomůcek, kterých dobrá matka příroda svým dětem poskytuje, obrací-li se k ní s plnou důvěrou.



Nesprávně a —

správné držení těla.



Rady a pokyny v ošetrování těla.

Ananas. — Štáva pro trávení. Štáva ananasu podporuje trávení. Ananas obsahuje ve své šťávě součástku bromelin, která je schopna přeměnit i nejmenší části své váhy na bílkovinu. Pro nemocné žaludkem a pro ty, kdož trpí špatným trávením, má velikou důležitost. Na jemné kousky nařezán, s hodnou dávkou cukru, udrží se dobře ve vysřené sklenici. Též ananasová šťáva, v níž byl stejný díl cukru rozpuštěn za studena v malé lahvičce, na studeném místě vydrží delší čas. Abychom dostaly z ananasu šťávu, nastrouháme ho na emailovaném nebo porcelánovém struhadle, ale nastrouhaný protlačíme silným plátnem.

Anýz či fenykl. Odvar ze semínek anýzu jako thé jest výborným prostředkem proti nadýmání a proti ubývání mateřského mléka, neboť podporuje vyměšování mléka.

Baldríán viz kozlík.

Bay-rum na vlasy. Do litrové láhve nalejeme $\frac{3}{4}$ litru 96% lepšího, nikoli denaturovaného lihu a přidáme 15 g Bay—oleje (sv. Tomáše), 30 kapek sladkého pomerančového oleje a 20 kapek oleje pimentového. Láhev s touto směsí necháme státi 2 dny za častého protřepávání, pak naplníme vinnou láhev do půlky destilovanou vodou a 2—3 plné čajové lžice pálené magnésie. Když pak směs ještě jeden den necháme státi a zase několikrát za den s ní silně zatřepáme a profiltrujeme ji papírem, jest bay-rum hotov k používání.

Bodnutí vosy a štěnice. Položíme-li na zraněné místo kousek mýdla, namočeného ve vodě, tu svrbění (pálení) brzy přestane a zabráníme silné oteklíně. Právě tak jednoduchý prostředek jest na žihadlo včely nebo vosy. Vezmeme rychle cibuli, nebo šalotky, rozřízneme ji v půli a přitlačíme na místo bodnutí, tu hned bolest zmizí, aniž by rána otekla.

Bolesti hlavy jednostranné, z nervosy, zmírní se nápadně rychle přiložením horkého obkladu, i je-li příčinou bolení bezkrevnost nebo průvan. Při návalech krve do hlavy pomůže teplá lázeň nohou, 10 minut trvající, s poléváním kolen a stehů. Nejvíce doporučitelným prostředkem jest v mnoha případech — klid.

Bolesti z nervosity zmírní se často šťávou z citronu nakapanou do horké černé kávy.

Bolesti migréna, při ní pomůže nejlépe v klidu ležeti v šeré místnosti (za stažených záclon) při čemž musíme odstraniti veškerý hluk, klid rušící z blízkosti nemocného. Utišující jsou též teplé obklady na hlavu a lázně nohou. Dostaví-li se bolest hlavy po čtení, psaní, nebo ruční práci, poradme se raději s lékařem. Budou míti totiž hlubší příčinu, nejčastěji v obtížích zažívacích. Bude-li pod-

porováno trávení dle rady lékaře, přestanou též brzy i bolesti hlavy. Dobrým prostředkem jest též aspirin, nebo pyramidon.

Bolení v krku viz krk!

Borůvky mají výborný léčivý účinek na zraněná místa, hlavně v ústech. Rozbolavíme-li si někdy ostrým zubem nějaké místo na jazyku a potřeme toto svařenými borůvkami, uzdraví se často již přes noc.

Černý kašel. Spaříme $\frac{1}{2}$ l ječmene, aby se očistil. Pak s dostatečným množstvím studené vody, asi 2 l, dáme ječmen na plotnu a necháme vařit 2—3 hodiny (za vyvařenou vodu přiléváme novou). Když je ječmen dosti uvařen, procedíme ho vlasovým cedníkem a dáme ho znovu na plotnu s $\frac{1}{4}$ kg lněného kandisu, trochou odvaru máty peprné a necháme vařit, až se kandis za stálého míchání rozpustí. Této tekuté hmoty dáváme dítěti užívatí každou hodinu 1—2 plné polévkové lžíce. Velmi dobrou jest též teplá, $\frac{1}{4}$ hodiny trvající koupel celého těla ob den. Tyto prostředky zabrání u jinak zdravých dětí také obávaným případům zadušení a zkracují značně dobu kašle. Uvolňují hleny a právě na to musíme dávatí pozor, aby hleny vyšly. Současně je připravená tekutá hmota z ječmene výživná, takže její výživnost zabraňuje i ubývání na váze.

Činnost střev podporovati. Všechny horké vody a rebarborové (reveňové) přípravky jsou škodlivé pro zažívací orgány a velmi pochybným projímadlem. Co je prospěšné? Rozumná dieta, vše dobře rozkousati a ne jísti horké, chléb z pšeničného šrotu, hodně ovoce v každé formě, přiměřený tělocvik v pokoji: sklony těla vpřed, vzad, vpravo, vlevo, otáčení těla, přitahování kolen k prsům, dřepy a každého jitra na lačný žaludek sklenici teplé vody, to vše jsou nejlepší prostředky k podpoře činnosti střevní.

Dvojitá brada (lalok). Složíme ubrousek v pruh, šířky ruky. Když jsme ho v ledové vodě namočili, vymačkali, položíme ho jako obklad pod bradu, tak aby nadbytečné množství tuku bylo vyzdvíženo a přitlačeno k bradě. Jiný způsob: Pohybujeme rychle hlavou do předu a do zadu, při čemž opřeme ruce o kyčle. Jiné cvičení záleží v tom, že točíme kruhově hlavou napravo i nalevo, vzhůru bradou napravo, zpět nalevo, dopředu a znovu opačně. Též se doporučuje masáž podbradku. Při spaní neležme na polštářích: čím rovněji člověk leží, tím menší je nebezpečí, že dostane dvojitou bradu. Též nemusíme pak mítí strach o tvar zad a šije.

Eukalypt-ové obklady jsou prostředkem ihned osvěžujícím pleť obličeje, při čemž ji zároveň napínají. Čajovou lžící eukalyptového oleje dáme do $\frac{1}{2}$ l horké vody, do čehož pak namočíme plátno a přikládáme.

Haemorhoidy. Proti nim pijeme denně odvar 2 lžiček sušeného pampeliškového čaje ve $\frac{1}{4}$ l vody.

Horkost náhlá je způsobena návalem krve do hlavy, který odstraníme tím, že jíme jednoduchou, nedráždicí potravu a důkladným pohybem na volném vzduchu odvedeme krev do vnějších končin těla, rukou a nohou.

Houby viz otrava.

Chrapot není vlastně onemocnění, nýbrž pouhým příznakem nemoci. Je znamením, že nějaká změna, nemoc postihla v krku ohryzek a průdušnice, respektive jejich sliznice. Obvyčejně je chrapot jen přechodným zjevem, zřídka trvá déle. V prvním případě můžeme předpokládati rychlé zanícení hlasivek. Z blánovitého povrchu hlasivek jest hojně odlučováno množství hlenu, nebo tam zůstane. Když hlen citelně obtěžuje, dráždí k velikému kašli, nebo chrchlání. Při déle trvajícím chrapotu hlasivky celé otečou, což jest příznakem chorobných, dlouho trvajících změn.

Máme-li chrapot odstraniti a hlas uvést zase do normálního stavu, musíme mu především dopřáti klidu, tedy pokud možno nemluvit mnoho a hlasitě a vůbec hlas co možno nejméně namáhati.

Vlhké obklady prokáží dobré služby, opakujeme-li je několi-krát. Samozřejmě musíme se vzdáti kouření a vyhýbat se zakouřeným místnostem. Silně kořeněná jídla a alkoholické nápoje škodí.

Léčení velmi napomůžeme, zapotíme-li se v posteli a pijeme-li nápoje, bohaté na kysličník uhličitý. Proti kataru hrtanu je dobře, užíváme-li čistou arnikovou tinkturu, 6 kapek na $\frac{1}{2}$ l vody. Působí zvláště tehdy dobře, měl-li chrapot původ z namáhavých výkonů řečnických. Je to však také dobrý prostředek při ochraptění z nachlazení.

Osoby, trpící často chrapotem z nachlazení, mají si mýti každého rána krk studenou vodou a krk nechoulostivěti teplým šálem.

Chudokrevnost: Při ní máme přiměřené žítí, denně alespoň 8 hodin spáti, denně rychle celé tělo studenou vodou omýváti, pilně se cvičiti v hlubokém dýchání a 1—2 hodiny na vzduchu konati pohyb.

Ischias. Horké omývání. Proti ischiasu je dobré namáčet i houbu do hodně horké vody a povrch bolestivého místa jemně potírat. Pak sneseme i vyšší teplotu vody; čím vřelejší je voda, tím lepší výsledek. Tento prostředek jest hlavně dobrý při nervových bolestech, ischiasu, ústřelu (hexenšus). Kdo má zdravé srdce, může užiti při těžším ischiasu též tohoto prostředku: Vezmeme co nejvíce horkou sedací koupel a necháme stále vřelejší vodu přitékati. Do

vody přidáme 10 g eukalyptového oleje. Teprve, když již teplotu nemůžeme snést, nebo slábneme příliš, vystoupíme z lázně a uleh-
neme bez osušení do přichystané postele, kde se brzy řádně zpotíme.
Koupeme se však jen v přítomnosti ještě jedné osoby, aby při náhlé
slabosti byla pomoc při ruce.

Jahodová léčba. Význam jahod, které nám dává slunce jako první dar léta, stále ještě dosti neoceňujeme. Mělo by býti víc známo, že hlavně požíváním jahod se zvyšuje chuť. Při horečkových stavech, horkosti, působí šťáva z jahod s cukrem smíchaná, chladivě a občerstvujícím způsobem. Několikatýdenní léčba, $\frac{1}{2}$ —1 kg denně, má za následek vyčištění a omlazení krve; při překrvení, plnokrevnosti, obtížích ve střevech, játrech, slezině, při hypochondrii docílíme jahodami často zázraku, neboť se lehce rozkládají v alkalických zaživacích šťávách. Součástkami volných kyselin působí též jahody lehce projímavě, pročez jsou doporučeníhodné při zácpě a slabostech střevních. Jen dejme pozor, že užívatí se smějí pouze zralé plody, neboť nezralé, nebo zkažené jahody mají mnohem větší obsah kyselin a proto mohou přivoditi koliku a poruchy střevní. Osoby, které dostávají po požití jahod vyrážku, kopřivku, nebo horečku, nesmějí ovšem jahody jísti. Nejčastěji se podávají jahody jako desert (místo moučnicku). Posypeme-li je cukrem a polejeme mlékem, jsou ještě vyživnější. Při léčbě jahodové požíváme nejlépe celých jahod, když jsme je před tím pečlivě očistili.

Játra. Nadmutí jich. Proti tomu osvědčuje se rýžová dieta, mimo mléka jako nápoje. Přísně je zakázáno požívati alkoholu, uzenin a dráždivých.

Ječné zrno. Často přiházející se zapálení, naběhnutí víčka očního, které zejména se u dětí vyskytá, označuje lidová mluva jako „ječné zrno“. Změknutí jeho podporujeme teplými kašovitými obklady. Bolesti ihned tak zmírníme. Mimo to bereme oční koupel 32° C teplou, kterou za každé 3 hodiny opakujeme po 3 minutách.

Jetelový květ jest dobrým čajem při zastaralém kašli. 60 gr usušeného květu jetelového vaříme v 1 l vody.

Kašel. Cibulové thé proti němu: 125 g oloupané, rozkrájené cibule svaříme s 60 g medu, 125 g cukru a $\frac{1}{2}$ l vody na hustý sirup a užíváme 3 krát denně plnou čajovou lžiči.

Kašel. Šťáva z mrkve proti němu. 1 kg čerstvé žluté mrkve jemně roztřeme, nebo šťávu vymačkáme a přidáme šťávu z 1 citronu. Zamícháme a polovinu množství hnědého kandisu svaříme se 100 g anýzového semena, procedíme, pak znovu

svažíme šťávu tuto s cukrem na hustý syrup a bereme každou hodinu polévkovou lžící.

Katar žaludku, viz žaludek!

Katar průdušek. Chronický katar vyvine se obyčejně z akutního, není-li tento včas léčen nebo je zanedbán. Ale mohou býti i jiné příčiny. Najdeme ho dokonce jako nemoc z povolání u mlynářů, pekařů, uhlířů, kameníků a přadláků. Nejvíc škodí vdechování částeczek prachu. Nejčastěji se vyskytuje chronický katar při rozedmě plic. Méně při srdečných nemocích (chlopni) rozšíření cév, které vedou zastavením oběhu krevního v krajině plicní ke kataru průdušek. Katar průdušek vyskytá se často též při nemocích ledvin, kterýžto neduh působí též poruchy oběhu krevního a zadržuje v těle jím produkované jedovaté látky.

Kloubové bolesti. Proti nim a nehybným kloubům doporučuji se slané lázně nohou 35° C teplé s 1% soli, po nich dobře do sucha otřít a pokud možno, ulehnutí.

Kost rybí zůstane-li vězeti v krku. Vypijeme na ni syrové vejce, nebo polkneme kousek namočené střídky z housky.

Koupel jehličnatá (smrkové jehličí). Na 1 sedací lázeň vaříme 1 l smrkového jehličí asi ½ hodiny s 3 l vody a pak procedíme sátkem.

Koupele studené a omývání. Při koupelích i omývání nemá se hleděti pouze na první účinek, nýbrž musíme dbáti také účinků pozdějších. Studené teploty, jež nám skytá studnice anebo pumpa i v zimě, mají sice na organismus po delší dobu příjemný, osvěžující účinek, ale později, u některých osob rychleji, u některých pomaleji nastane oslabení, které přirozeně musí následovati po každém předráždění.

Chceme-li proto zdraví si upevniti a nervstvo posíliti a také konečně oběh krve zregulovati, použijeme vody nejméně 22° C teplé. Rozdíl mezi teplotou krve a vody činí pak asi 12—14° C a ten stačí, aby poskytl příjemného osvěžení. Také pokožku udržíme tím nejistěji zdravou a svěží. Tato fyziologická pravda potvrzena je dlouholetými zkušenostmi.

Kozlíkový čaj a tinktura působí příznivě jak proti bolení hlavy, tak i na hysterické a nervové obtíže; smíšen s heřmánkem, jest proti zcpě a průjmu.

Krk, tlustý hyzdí celý zevnějšek. Zlepšení přivodí masáže, které však smí prováděti jen školená síla, neboť jemná tkáň krku jest obzvláště citlivá.

Zánět krku. Rozumíme jím zapálení mandlí (oteklé mandle), klenutého patra a sliznice hrtanové. Trpí tím děti i dospělí. Zatím co u dětí jest to samostatné onemocnění, u dospělých zánět mandlí

jest pouze původním znakem onemocnění z nachlazení. V nejvíce případech jest u dětí průběh této nemoci těžký. Dítě jest mdlé, nařiká na bolesti hlavy, zvrací a za silného mrazení horečka rychle stoupá až na 40° C. Zvracení jest stíženo a bolestivé, takže dítě se zdráhá přijímati potravu. Podíváme-li se do krku, vidíme oteklé a zapálené mandle, které nechávají do hrtanu jen úzkou štěrbinu. Často na nich vidíme též žluté skvrny povahy hnisavé a často jsou příčinou většího otoku žláz. U dospělých jsou tytéž znaky onemocnění, jenom horečka není tak vysoká, celá nemoc v příznivém případě trvá několik dní, někdy týden, v těžších případech akutní nemoci mnohem déle. Pacient má ležeti nalužku. První den bojujeme proti zánětu obklady krku každou $\frac{1}{4}$ až $\frac{1}{2}$ hodiny přikládányi a obklady celého těla, obnovovanými vždy za 1—2 hodiny. Při nevysoké horečce dáváme lehké prostředky pro pocení a pečujeme o dobré vyprázdnování střev (stolici). Druhým dnem počínaje, střídáme po půlhodině kloktání vlažné vody s horkou, do níž přidáme šťávu z citronu nebo borůvek nebo *Bolus alba*. Jednou nebo 2 krát denně přikládáme na krk prisnicové obklady vždy na $\frac{1}{2}$ hodiny, pak studeně omyjeme. Strava jest tekutá a lehká, nejlépe polévku hleny trhající (šlemovku), mléko a ovocné šťavy. V dalším průběhu jsou inhalace. Záněty krku znamenitě se hojí léčbou teplem.

Krk hubený silíme střídavým přikládáním obkladů. Kůže se napíná, záhyby mizí. Též pomáhá ztučňovací léčba, ale je s ní spojeno nebezpečí ztloustnutí vůbec.

Krk bolavý. Na bolavé místo dáme vlhký obklad, přes něj nepromokavý šat, a navrch několik vrstev flanelu nebo vlněného šátku. Obklad bude brzy horký a podrží dlouho teplotu. Velmi pomáhá na př. při bolestech a zánětu krku.

Křečové žíly, zánět jejich. Proti němu doporučují se několikrát denně obklady z octanu hlinitého a to 1 polévkovou lžící na 1 $\frac{1}{2}$ l vody. Též antiflogystin, večer přiložený, vatou pokrytý a obídnadlem přivázaný, mírní všechny druhy zanícených žil na nohách.

Křečové vředy. Ucpáním žil, hlavně v dolejších končetinách vzniká rozšíření žil, které jsou patrný jako modré zauzleniny a hadovité čáry pod kůží. Na stehnech a lýtkách se jim říká křečové žíly. U žen se křečové žíly vyskytují častěji, než u mužů, ačkoliv jsou stejnou měrou u obou pohlaví, kde příčiny jsou v dlouhém stání, těžké práci tělesné, špatné vyživě a nadměrném pití.

Křečové žíly vyskytují se častěji v chudé, pracující třídě, než u boháčů. Křečových žil se vystříháme upraveným oběhem krevním a vyhnutím se škodlivým látkám, které jejich vznik podporují. Každé množství tekutiny musí projíti systémem žil, než opustí tělo

vyměšovacímí orgány. Tím se žíly příliš napínají a zase ochabují. Též stálé stání, těžká práce a těsné podvazky přispívají k vzniku křečových žil. Často se stává, že zauzliny křečové prasknou a způsobí těžké krvácení. Pomáháme proti tomu klidem, čistotou a omezením přívodu tekutin t. j. pití. Podporující jest též léčba vegetariánskou stravou. Potom: vodorovná poloha s vyvýšeným lýtkem a správné ošetření rány. Ránu nebo vřed čistíme nejlépe chemicky čistou obvazovou vatou a svařenou vodou. Kdo musí mnoho státí a těžce pracovati, udělá dobře, bude-li nositi pružná obínadla, která si ráno ještě na lůžku ovine.

Křeč od psaní. Abychom se jí vyhnuli, uděláme dobře, vyměňujeme-li různě silná držátka per. Píšeme-li totiž více hodin tímže držátkem, znaví se svaly stále v těžce poloze napjaté a posléze je chytí křeč. Měníme-li však tloušťku násadky, mění se tím i poloha svalů a ty se neznaví, ani nedostanou křeč. Neužívejme nikdy příliš tenkých držátek a ne s hladkým násadcem. neboť ten vyžaduje pevného držení, aby neklouzal a tím se svaly brzy znaví.

Krvácení z nosu zastavíme studeným obkladem na zátylí:

Led. Led jest levný, ale účinný krášlicí prostředek, který zemdlený obličej ihned osvěží. Na led nakapeme citronovou šťávu a tím potíráme obličej.

Lišej — ošetření. Než četné koupele, jest lepší vysušování mokrých lišejů a vyražených mléčných strupů. Mokvající produkty smíme nejvýš pozorně vytírati vatou, namočenou ve vodě 35° C teplé. Vata musí býti chemicky čistěná, obvazová. Po vytírání necháme místo ½ hodiny nepokryté, aby vypařením se udělal lehký, mléčný stroupek. Povrch jeho potíráme sladkým mandlovým olejem nebo vaselinou, aby porušením pokožky nebyly vyvolány bolesti. Teprve při odlupování můžeme bolavá místa omýti krátce teplou vodou (33° C). Zdravá místa zato denně vodou namáčetí a mýti. Raději hodně čistého vzduchu.

Lněné semínko léčí katar průdušek a plic. Spaříme je a necháme 2 hodiny vařiti, procedíme a osladíme kandisovým cukrem. Co zbude v cedníku, užijeme na teplé obklady.

Lokty drsné natřeme ráno a večer trochou oleje a jemně masírujeme.

Mandle zduřelé. Lněné semínko a ibišový kořínek nasypeme do vody a zamícháme na kaši, sítem protlačíme, dáme do hadru a přiložíme na krk. Zduřené mandle brzy splasknou.

Mdloba a návaly slabosti brzy přejdou, dáme-li nemocnému šálek silného bouillonu (polévky) s portským vínem, nebo bordeaux, nebo s lžičkou koňaku. Nemáme-li silnou hovězí polévku, rozpustíme

Maggi-ho bouillonovou kostku ve $\frac{1}{4}$ l vařící vody a rozkvedláme v ní žloutek s koňakem, nebo vínem.

Mědenka viz otrava.

Migréna. Bolest hlavy zvaná migrenou, je způsobena váznutím oběhu krevního v mozku, které je úzce spjaté s obtížemi zažívacího ústrojí, žaludku, ledvin, žluče a s tím spojeným nepravdělným krevním oběhem v celém organismu. Proto napravíme oběh krevní nahřátím studených nohou, ochlazením, nebo ohřátím hlavy, podle toho, je-li pocit v hlavě studený nebo teplý. Toto bolestivé váznutí oběhu krve v hlavě odstraníme obklady na hlavu, teplým omýváním hlavy, dle okolností, též parní lázní. Musíme si ovšem uvědomiti, že všechny tyto prostředky pomáhají jen přechodně. Abychom zabránili opakování migrény, musíme působiti napraveným způsobem života na normální činnost zažívacích orgánů, musíme napravit žaludek, od něhož vždy migréna pochází.

Nadloktí červené. Namočíme polotvrdý kartáč do studené vody a drbeme jím každé ráno paži. Když ji pak dobře osušíme, vetřeme do ní trochu bílého mastného krému.

Nadmangaňan draselný jest dobrý desinfekční prostředek, neboť má tu vlastnost, že ničí nákažlivé látky (bacily), přenášené užíváním nečistých nádob.

Nadýmání. Vystříhejme se především jídel, která nadýmají, jako zejména jest požívání luštěnin, a pokusme se vše požívat v suchém a ochlazeném stavu. Doporučují se studené sedací lázně s hnětením dolní části těla.

Nadýmání u dětí. Položíme děcko na břicho sobě na klín, dáme mu láhev s mlékem, pak je lehce masírujeme a občas každý den mu dáváme obklad na břicho (odražené vody na 1—1½ hodiny). K dávání mýdlových ucpávek (spirků) neradíme.

Nachlazení. Nejčastěji v zimě přivodíme si nachlazení tím, že nedosti opatření vyjdeme z teplé místnosti, nebo z přetopených společenských sálů anebo divadel na ulici.

Tomu se vyhneme, když při vkročení na ulici několikrát co nehlouběji dýchneme, takže se plíce roztáhnou do celé své šířky. Tím se urychlí tep srdce a krev je takovou silou hnána tepnami, že i nejmenší průdušky a nejvzdálenější tkáň žilek účastní se dýchání. Rychlý oběh krve a bohatý obsah kyslíku v čistém vzduchu způsobují vývin tepla v těle, kteréžto teplo pronikne pěkně až do konečků prstů na nohou i rukou, a zabrání tak nachlazení. Záleží ovšem na tom, zda plně vdechnutý vzduch správně pomalu a nosem vydechujeme a zda několikrát, nejméně 12 krát opakujeme hluboké vdechnutí, nejlépe ob chvílku, střídavě s méně energickým dýcháním. Hodně chudokrevní lidé udělají dobře, když vezmou již plášt ně-

kolik minut před odchodem, aby tělesnou teplotu jim zachovali, dokud nevyjdou z teplé místnosti do studeného vzduchu ulice.

Nápoj pro nemocné. Do láhve od vína plné vody dáme 2 polévkové lžíce kořalku, 30 g cukru, z citronu kůru otřenou kouskem cukru, přidáme na konec 5 g dvojhličitanu sodnatého, a 4 g kyseliny vinné, láhev ucpeme, motouzem ovážeme a na chladném místě k potřebě uschováváme.

Nečistá pleť. Proti ní jest prostředek: $\frac{1}{2}$ lotu boraxu, $\frac{1}{4}$ lotu potaše a jako lískový ořech velký kousek kafru, rozpuštěné ve 2 žejdlících vody. Jest velmi doporučený proti uhrům a nečisté pleti vůbec.

Nehty křehké (lámavé). Proti lámavým nehtům pomáhá potírání nehtů několikrát denně šťávou z citronu, též při tomto neduhu dlužno dbáti na přiměřenou životosprávu a tím správné mísení krve.

Nehty zarostlé. Doporučuje se zarostlé nehty, i když jsou zanícené, zabaliti do plátěného hadříku, namočeného v oleji. Bolest jednak ihned ustane a jednak je druhý den nemocný nehet tak měkký, že se dá dle libosti stříhati nebo po kouscích odstraniti.

Nehty znečištěné, hlavně po vypeckování ovoce anebo krájení zeleniny a podobně vyčistíme nejlépe, dáme-li na kartáček na špičku nože bledny (boraxu), smícháme s citronovou šťávou a zašpiněné okraje tím vykartáčujeme. Špína ihned zmizí.

Nechuť k jídlu. Právě tak dobrý jako jednoduchý prostředek proti ní připravíme, když ve 2 litrech vody svaříme hořký jetel, jalovcové bobule a pelyňkovou silici a necháme vyvařiti na 1 l tekutiny. Tu pak procedíme a užíváme studenou před každým jídlem 1 polévkovou lžící. Již po několika dnech se dostaví toužebný výsledek.

Nohy bolestivé, naběhlé. Bolestivě pálicí nohy značí, že trpí nadměrnou překrveností. Pálení hojíme častými vlažnými koupelemi nohou (23° C). Odvedeme nejdříve v nohou se hromadící množství krve k vylučovacím kanálkům celé pokožky pečlivým pěstěním pokožky celého těla. Mimo to jsou obklady nohou po několik nocí, podle toho, jak je snášíme, již potud prospěšné, protože nohy jsou lépe způsobilé převzít větší činnost vylučování potu. Nemůžeme-li z jakékoli příčiny snést na sobě obklady (snad že nohy ještě více nabíhají), tu lépe poslouží obklady lýtek nebo stehen. Často naběhnou nohy proto, že neděláme dosti pohybu. Tuto možnost bedlivě nutno míti na zřeteli a proto myjme, nebo koupejme nohy v studené vodě, jak před vycházkou, tak okamžitě po návratu domů.

Nohy studené. Radikální léčba: R á n o : Omýváme paže, prsa a tělo vodou 22° teplou, záda pak, stehna a lýtka 18° vodou.

Nohy však nikoli, zato třeme je za sucha. Potom hněteme nohy, provádíme s nimi prostocviky a to pokud možno v sedě. Masírujeme čelist až za uši, čelo a spánky až do záhlaví a konečně i uši asi 30 krát. **D e n n ě :** Kloktáme 18° teplou vodou vždy asi $\frac{1}{4}$ l a nos vyplachujeme vodou 22° teplou třikrát denně. **V e č e r :** Napařujeme nohy 25—30 minut, při čemž napařování přerušíme 2—3 krát vodní lázní 15° teplou vždy na 2 minuty. Nakonec omýváme vodou 18° teplou kříž, celé nohy, hněteme je a provádíme s nimi prostocviky. **V n o c i** zabalíme tělo obkladem 18° teplým a každou druhou noc také nohy s výjimkou chodidel.

Tento způsob zdá se býto dle popisu velmi zdoluhavý a spojený se ztrátou času, těžší než ve skutečnosti je. Když se s ním spřátelíme, jsme se vším rychle hotoví a kdo trpí tímto nepříjemným zlem, rád se po dobu 4—6 týdnů podvolí této námaze, aby získal správný oběh krve.

Nos červený. Každý večer a ráno dáme teplý obklad z 1 dílu octa, 1 dílu kamence a 1 dílu teplé vody. K potírání červeného nosu užíváme též horké vody: večer omyjeme nos houbou do ní namočenou. Pak vetřeme pravidelně zinkovou masť, kterou necháme přes noc na nose. Při silném překrvení kožních žilek užíváme elektrické léčby.

Nos lesklý. Pudrování a vtírání alkoholu pomůže jen na chvilku. Jediný prostředek, který jistě pomůže, jest tuk. Potřeme, jak často se to hodí, lesklý nos mastným krémem a lehce zapudrujeme.

Obličej lesklý. Mnozí lidé mají lesklý obličej, poněvadž se myjí mýdlem, jiní zase, poněvadž mají příliš tučnou pokožku. V druhém případě se doporučuje natíratí obličej Goldkremem Elida. Kůže, nasycena tukem, přestane po čase tuk sama vylučovati.

Obličejové obklady. Do vařící vody vnoříme kus plátna, po chvilce vyždímáme, tak, aby byl horký, ale ne mokrá. Potom ho položíme na obličej, kde ho necháme tak dlouho, až se kůže napne a pak přiložíme flanelový šat, pod nímž obličej znenáhla vychladne.

Obklady střídavé jsou připraveny jako horké obklady, jenom střídavě vezmeme horkou a studenou vodu.

Obočí — zkrášlení jeho. Abychom rovnému obočí dali hezčí formu, vytáhneme plochou rukou kůži na čele vzhůru, až se obočí vyklene. Pak ho kartáčkem nahoru kartáčujeme a do oblouku na stranu uhlazujeme. Je-li obočí příliš husté, musíme si pomoci opatrným vytrhováním zbytečných vlásků a vyčištěná místa opatrně toaletní pemzou natříti. Holení se vystříhejme, neboť po něm vlásky ještě silněji rostou a jsou štětinaté.

Oči. Vlétlo-li do oka cizí tělísko, vystříhejme se mnutí oka; pohlédneme strnule nahoru, pak rychle dolů a zas opačně. Odtáh-



I při ruční práci —

se sedí rovně.



neme hořejší víčko, díváme se při tom stranou a je-li smet viditelná, odstraníme ji čípkem čistého kapesníku.

Protí zapáleným očím. Kousek kamence velikosti bobu svaříme se šálkem mléka a toto užijeme na obklad na oči. Tento jednoduchý prostředek prokazuje často dobré služby.

Zrnko vápna v oku. Přijde-li do oka, což jest velmi bolestivé, omyjeme je cukrovou vodou. Cukr totiž ruší žíravý účinek vápna.

Oční katar. Svaříme $\frac{1}{4}$ l koziho mléka se suchou makovicí a pokapáváme tím oči lněným hadříkem hezky často.

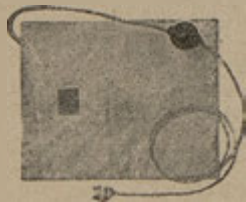
Slabost oční. Vezmeme 3 krát denně obličejovou koupel, t. j. ponoříme obličej se zavřenýma očima 10 krát po sobě do mísy 25° C teplé vody na 5—10 vteřin. Nemůžeme-li to dělat k vůli účesu, tu přiložíme 3 krát denně mokřý obklad na čelo a oči v téže teplotě po 10 minut. Každý druhý den umyjeme se celí chladnou (20° C) vodou v teplé místnosti.

Zrak posílit. Výborný prostředek a posílení, udržení zraku jest zvyk, jak oční víčka, tak i obočí a spánky, denně, nejlépe než jdeme spát, navlhčiti studenou vodou.

Oko slzíci. 1 lžící čistého lihu nalijeme s 1 lžící silného anýzového čaje do $\frac{1}{2}$ l vody a tou pak omýváme několikrát denně oči.

Oharkový lišej. Léčení jeho. Mimo dietu, která zakazuje všechno masné, ostře kořeněné a solené jídlo a vůbec krev dráždící potravu, radíme pravidelné otírání celého těla vodou $28—32^{\circ}$ C teplou, hnětení svalů, důkladný pobyt na vzduchu a častou výměnu prádla.

Ohříváče. V žádné domácnosti by neměly chybět ohříváče „Jeka“. Horko v něm udržuje drát z chromovaného niklu, který



jest ještě izolovaný asbestovými vlákny. Celý jest ve flanelu. Polštářek má ještě prací povlak. Novější vzory jsou ještě opatřeny samočinným regulováním teploty: při určité teplotě se ohříváč automaticky sám vypne. Sám se opět připojí (zapne), jakmile teplota klesne

pod 70°. Pomocí regulátoru můžeme si určití 3 různé hranice tepla, na př. 50°, 60°, 70°.

Omrzliny. Připravíme si masť, nebo ji můžeme dát udělat v lékárně, nebo drogerii: 25 g kolodia rozpustíme v 8 g sirného eteru, do této dobře promíchané směsi ještě přidáme 1 g jodové tinktury. Denně 1—2 krát tuto masť důkladně vtíráme (vždy dobře po upotřebení zavřítí), tu omrzliny brzy se hojí a v krátkém čase zmizí.

Omrzlé boule na rukou. Před spaním namočíme rukavice do vlažné vody a natáhneme na ruce, na ně pak natáhneme stará šlapátka z vlněných punčoch a obtočíme pevně gutaperčovým papírem kolem do kola. Po 6—8 dnech jsou ruce bez omrzlin, boule i modřiny zmizely. Dobře uděláme, když zavedeme tento způsob již dřív, než začnou větší mrazy.

Opálení sluncem. Proti němu je účinná šťáva z citronu, smíchaná a svařená se $\frac{1}{4}$ l mléka. Sraženou syrovitou hmotu procedíme plátnem a do získané kyselé syrovátky, přidáme trochu vinného lihu. Touto směsí se pak myjeme ráno a na večer.

Opaření zmírníme masť z neslaného čerstvého másla a čerstvého žloutku.

Ostružiny proti zahlenění. Proti kašli a chrapotu doporučuje se každého večera vzítí několik lžic ostružinového gelé (rosolu), který uvolňuje hleny, odvádí je a při tom výborně chutná.

Otrava masem. Teplá voda s máslem je výborným prostředkem při otravě uzeninou, nebo masem.

Pokyny jak při otravě jednatí.

Hledíme rozpoznatí druh jedu a pošleme hned pro lékaře a do lékárny, kde řekneme jméno jedu, známe-li jej. Než lékař přijde, řídíme se následujícími radami:

Účinek kyseliny a alkalií se vzájemně ruší a jsou tedy vůči sobě protijedy.

Proto při otravě kyselinami, jako je na př. kyselina sírová, solná, dusičná, lučavka, dáme pítí rozpustěné zásady, čili alkalie, jako na př. uhličitán sodnatý, soda, vápenná voda, křída, magnesium nebo mydliny. Při otravách alkaliemi (louhem) dáme pítí zase kyseliny, na př. ocet nebo citronovou šťávu ve vodě, ovocné šťávy. Jinak také dáváme pítí rychle tekutiny, jako olej, bílek, mléko ricinový olej. Snažíme se též vyvolatí zvracení hodnou dávkou teplé vody se solí, hořčice, nebo dávidly, či lehtáním jícnu prstem, nebo pírkem.

Při omamující otravě rostlinnými jedy, abychom zabránili seslábnutí činnosti srdeční a usnutí, podáváme silnou kávu nebo čaj,

poléváme studenou vodou, dáváme na hlavu obklady a hořčičné placky na žaludek a lýtka.

Otrava houbami. Právě tak, jako jsou různé druhy hub, jsou i různé příznaky onemocnění po požití jednotlivých druhů. Škodlivé působení jedovatých hub obvykle propukne po několika hodinách. Nehledě k muchomůrce, která způsobuje brzo po požití neklid, stav opilosti podobný, v těžších případech křeče, ztrátu vědomí, téměř nikdy však zvracení a diarhoe, jsou to obvykle poruchy zažívacích orgánů, které označují propukající otravu: silná nevolnost, dávení, průjem, bolení břicha, dále se může dostati i prudká žízeň, tlučení srdce, mdloby a konečně ustávající činnost srdeční spojená s křečemi může přivoditi smrt. U některých hub se otrava projeví po 4—8 hodinách, u prašivek hlízových teprve po 8—40 hodinách, při čemž naděje na pomoc notně jest zmenšena, úplně se rozšířivší otravou v těle. Jestliže po požití nějakého jídla z hub nastanou příznaky, podezření z otravy budící, postarejme se ihned o lékařskou pomoc. Než tento přijde, dbejme, aby se jed dostal ze žaludku a střev. Jestli-že ihned nenastane dávení, vyvolejme ho přeplněním žaludku teplou vodou, nebo strčením prstu hluboko do krku. V nutném případě dejme projímadlo, nejlépe 1—2 lžice ricinového oleje. Hojné pití ledové vody, hlavně při otravě prašivkou se velmi doporučuje. Bolesti tiší horký obklad na dolní části břicha, nebo horká koupel. Houby jsou vůbec těžko stravitelné. Obsahují $\frac{9}{10}$ vody, z ostatku jest asi $\frac{1}{4}$ člověku potřebná bílkovina. 1 kg čerstvých hub obsahuje právě tolik stravitelné bílkoviny, jak 100 g masa. Pak je v houbách ještě malé množství tuku, rozpustné a nerozpustné uhlohydráty, soli a látky, obsahující fosfor.

Otrava sublimátem. Odstraníme ji pitím bílku zakvedlaného do vlažné vody, již pokud možno nejvíce vypijeme.

Otrava měděnkou. Nejrychleji pomůže pití teplého mléka.

Pakostnice. Při ní se doporučuje vegetariánská strava s vyloučněním luštěnin a vajec. Syrové a vařené ovoce, zelenina, zelený salát s citronovou šťávou, jsou velmi zdravé poživatiny. Sluneční lázně a elektrické světelné lázně za lékařské kontroly, mokré obklady a studené omývání osvědčují se při tomto neduhu nejlépe.

Dieta pro lidi stížené pakostnicí čili dnou. Tito nemocní musí býti v jídle velmi mírní a musí se hlavně vystříhati jídel, obsahujících bílkoviny (luštěniny, sýry, vejce). Masité omáčky, maso, uzeniny a lihové nápoje nesmí vůbec požívat. Též rajská jablčka jsou škodlivá, zatím co řetkvička a řetkev působí dobře.

Pálení nohou. Bílek proti tomu. Potřeme-li nohy a otlačená místa po namahavých pochodech bílkem, tu budeme znovu schopni pochodu a pálení bolavých míst přestane.

Pihy. Na 100 g nastrouhané mořské řetkve nalejeme 100 g dobrého vinného octa. Necháme tuto směs na slunci, procedíme a navoníme 10 g levandulového lihu. Večer než jdeme spát, umyjeme tím obličej.

P i h y, voda na ně. 75 g krystalového boraxu rozpustíme v 80 g vody z oranžových květů a 80 g růžové vody. Denně 4—5 krátě touto vodičkou pak pihy navlhčujeme.

Píchnutí hmyzu a včelí žihadla. Potřeme místo dřevěným olejem, nebo navlhčíme ho směsí 1 dílu čpavkového lihu, 2 dílů vinného octa a několik kapek levandulového oleje.

Ž i h a d l o. Nejdříve se pokusíme žihadlo z rány odstraniti. Pak dáme obklad z vlhké studené zemi, oškrabané syrové brambory doporučují se též k tomuto účelu. Potom jemně ránu natřeme zředěným roztokem amoniaku a položíme na ránu hadřík, v oleji namočený. Je-li bodnutí v ústech, kloktáme slanou vodou a chladíme ledem. Současně povoláme lékaře, neboť snadno mohou nastati příznaky udušení, které nutně vyžadují prořiznutí průdušnice.

Pitná voda. Jak ji zkoušíme. Zda je voda způsobila k pití nebo ne, přesvědčíme se snadno tímto způsobem: naplníme čistou láhev z bílého skla s trochou širším hrdlem do $\frac{3}{4}$ vodou, kterou zkoušíme. Hodíme do ní kostku cukru, neprodyšně zazátkujeme a asi 45 hodin necháme státi na teplém místě. Je-li po této době voda mléčně žbarvená nebo s hleny, není způsobila k pití, zato však, zůstane-li úplně čistá, dá se k pití používat.

Pleť mastná, způsobovaná nadměrným vylučováním kožního tuku. Ošetřujeme několikrát denně omytím borovou vodou. Polévkovou lžící plnou borové vody nalejeme do nádoby s vodou. Užijeme-li při mytí mýdla, doporučuje se mýdlo vápenné.

Pleť z t v r d l á. Výborný prostředek proti ní. Rozpustíme salicylový prášek ve vlažné vodě a namočíme do ní hadřík, který přes noc na ztvrdlou pleť položíme. Do rána změkne a lehce se odstraní.

Tvrdé mozoly na šlapadlech zmizí, když po 9 dní denně je obvazujeme čerstvým, mladým listím břečťanu.

Pleť suchá. Kdo jí trpí, má své ruce častěji přes noc zabaliti do mokrého hadru a suchým vlněným obaliti a po umytí vždy dobře vysušiti.

Pleť z v a d l á. Abychom takovou pleť napravili, musíme pečovati o dobré prokrvení pokožky. Proto užíváme parních lázní, klepavé masáže, horkých a studených zábalů, heřmánkových obkladů, ozařování horským sluncem, krev čistícím čajem, tělocvikem a sportem.



Světlo, vzduch, slunce

a —

tělocvik udržují
mláď.



Plicní choroby. Thé pro ně. Kostival lékařský jest výborný prostředek jako thé i jako zelenina. Kořeny dobře oškrábe, uvaříme a jemně nakrouháme. Vodu, v níž jsme jej vařili, ještě jednou převařenou procedíme, hnědým kandisem osladíme a jako thé večer a ráno pijeme.

Pocení. Proti němu pomáhá co největší pěstění pokožky, lázně říční, římské, irské respektive malé parní, potom lehký oděv, bez marnotratného plýtvání tepla vlastního; varovati se gumových potítek, neboť tyto nezmenšují vylučování potu, ale naopak zvětšují. Potivá místa pod pažďím je nutno několikrát denně mokřým šatem přetřítí, abychom tak umdlené potní žlázy občerstvili, t. j. aby se znovu stáhly. To vše pomáhá proti této nepříjemnosti.

Pocení pod pažďím. Musíme při něm pečovati o celkové vypařování celého těla, láznemi (vodovými, vzdušnými i slunečními) a omýváním. Nutno se šatiti přiměřeně té které roční době a užívatí vatových potítek, která často vyměníme.

Pocení rukou. Jednou denně je celé omyjeme, 2 krátě po 15 minutách napaříme ruce a nakonec studenou vodou přelejeme.

Poruchy zažívací viz žaludek.

Protijed, docela neškodný. Teplé mléko, nebo teplá voda s rozpuštěným máslem jest neškodný a nejvíce snášený prostředek proti otravě.

Prsty bezkrevné. Zjev tento spočívá v křeči malých žilek v prstech a ta je způsobena zase velkou podrážděností krevních cév. Abychom tomu zabránili, silíme nervový systém co nejpřirozenějším způsobem života a křeč žil odstraňujeme rychle zahřátím rukou; pohyb, teplá koupel, napaření rukou a nakonec krátkým omytím.

Zvápenatění. Proti zvápenatění jest velmi účinné jísti čerstvé nebo vařené třešně s chlebem.

Průjem. Proti tvrdošijným průjmům pomáhá odvar suchého březového listí. Hlavně při silných bolestivých případech se tento prostředek osvědčil.

Rány, zacházení s nimi. Při ošetřování každé rány jest první požadavek čistota. K omývání ran берeme svařenou vodu s 2% lysolu. Nečisté plátno může býti velmi škodlivé, proto ho neužijeme. Při každé větší ráně jest nutno zabrániti pomoci bandáže (obvazu) přívodu krve od srdce, ale nesmí zůstatí déle 4 hodin, pro nebezpečí zánětu (zanícení). Při přiložení takové bandáže, hledme okraje rány dáti k sobě.

Nahřatý terpentínový olej se stejným množstvím kafru jest výborným prostředkem při ranách z říznutí.

Rány na holení vyléčíme nejrychleji přiložením blan z čerstvých, čerstvě rozbitých vajec. Rány neprodyšně uzavřeme kolodiem, který po dvou dnech obnovíme, což podporuje vůbec uzdravení. Výborný léčivý prostředek dává lepkavý aromatický obal z balzámového topolu, který pomocí lihu na slunci vytáhneme. Přidáním trochy peruánského balzámu zvyšuje se účinek. Vymytí ran arnikovou vodou též podporuje jejich uzdravení. Též med zředěný vodou se doporučuje. Náplastí z medu pokryté rány se rychle a dobře hojí.

Malé rány řezné slepíme co nejrychleji anglickou náplastí. Hleďme při tom okraje rány dáti k sobě, abychom zabránili krvácení.

Rány na choulostivých místech, jako rtech, slepíme nejlépe kůžičkou (blankou) ze skořápky vejce.

Při poranění tepen musíme nejdřív mysliti na uzavření a to třeba prozatímne palcem, než přijde lékař, kterého v tomto a vůbec při vážnějších případech zranění jest nevyhnutelně třeba.

Revma zmírníme natíráním bolavých údů třemi díly jalovcového oleje a 1 dílem olivového oleje.

Proti revmatickým nastuzeninám pomáhají pytlíky s horkou solí, které přikládáme na bolestivá místa a častěji obnovujeme.

Revma kloubové. Zasejeme v zahrádce lněné semínko a když je mladá rostlinka asi 15 cm vysoká, uřízneme ji a usušíme na vzduchu. Z této usušené rostliny připravíme thé, které denně užíváme, odstraňuje bolesti a tím i neduh.

Rty rozpukané. Tomuto odpomůžeme, když je při čištění zubů spoluvykartáčujeme, čímž se kůže rtů posilní. Venku musíme dýchatí nosem a ústa co možná míti zavřená. Hlavně při větru a při změně počasí rty snadno naběhnou, rozpraskají, krvácí a bolí. Proto přetřeme je častěji čistou vaselinou, lanolinem nebo červenou pomádou na rty, nikdy však glycerinem, který jest zřídka čistý a vždy vyvolá pálení kůže.

Ruce třesoucí se. Paže musíme 2 krát denně vždy 3 minuty dlouho mýti studenou vodou (18—20° C) a pak dobře osušiti a tříti, až jsou teplé. Dobře pomáhá častá masáž ruky, hlavně tření od ruky k rameni.

Ruce rozpraskané. Vezmeme 40 g neoloupaného, celého míšeňského jablka, právě tolik rozřezaných, zrněk zbavených, velkých hrozinek, 125 g čerstvého neslaného másla a 40 g žlutého vosku. To vše vaříme na mírném ohni za stálého míchání tak dlouho, až kapky do ohně puštěné více nepraskají. Pak necháme mast vystydnouti, protlačíme ji plátnem do nádoby, vylité růžo-

vou vodou a naplníme jí malé kelímky. Na noc pak touto masťou ruce vždy dobře natřeme. Téměř vždy pomůže již první natření.

Ruce vlhké. Ráno po umytí potřeme ruce formalinovým lihem. Když se vtáhl do kůže, vetřeme mastný krém. Právě tak uděláme večer, než jdeme spát.

Ruce, vlhkost jejich odstraníme vytrvalým mytím taninovým mýdlem, vždy ráno a večer. Na noc zasypeme ještě ruce pudrem ze 2 g kyseliny salicylové, 75 g mastku, 10 g kysličníku zinkového a 10 g škrobu. Pak vezmeme jemně tkané rukavice přes noc na ruce.

Ruce červené. Koupejme v horkém roztoku kamence. Dokud je teplota pod nulou, musíme nositi teplé rukavice. Přijde-li do teplé místnosti, necháme rukavice tak dlouho na ruku, až se ruce ohřejí. Po umytí rukou vetřeme vždy citronovou šťávu a každý večer krém Elida.

Ruce bolavé, které jsou přepracované, koupejme ve vodě, do níž jsme přidali 1 čajovou lžici štrasburské soli. Pak zase natřeme mastným krémem.

Ruce sluncem opálené, jak vyběliti. Vystříhejme se především vystaviti ruce náhlým změnám počasí a myjme je jen vlažnou, ne horkou vodou, s přísadou mandlových otrub.

Ruce bílé. Myjeme ruce 3—5 krát denně v sladkém mléce a vetřeme na noc trochu glycerinu, který musí býti zředěn vodou ($\frac{5}{6}$ glycerinu a $\frac{1}{6}$ vody) hezky důkladně.

Rýma. Čajovou lžici kafru v prášku nasypeme do hlubší nádoby a do poloviny naplníme vařící vodou. Pak narazíme na nádobu tříhranný papírový pytlík, jehož špičku ustrihneme tak, aby se do otvoru vešel celý nos. Tímto způsobem vdechujeme pak teplé kafrové páry 10—15 minut dlouho a hluboce nosem. Celou proceduru po 4—5 hodinách opakujeme; ani sebe větší rýma tomu neodolá a zmizí již po třetím užití.

Rýma, cibule proti ní. Proti rýmě a kataru dává kuchyňská cibule dobrý prostředek. Rozřízneme cibuli na 4 díly, spaříme s kandisovým cukrem nebo nechmelenou mladinkou (sladké pivo), čímž dostaneme proti jmenovaným obtížím velmi působivou šťávu, které užíváme každé 2 hodiny plnou lžici. Šťávu tuto uschováme pro případ potřeby v dobře zazátkované lahvi.

Rýma těžká vyléčí se denním napařováním obličeje, hlavně nosu a čela bezovým čajem. Večer, než nemocný jde spát, dáme mu mokré bavlněné punčochy, na ty ještě vlněné punčochy, pak každou nohu zabalíme ještě do vlněné pokrývky, kterou lehce ovážeme, aby přes noc pevně držela. Nemocného dobře přikryjeme, aby se zpotil. Abychom léčbu ještě podporovali, podáváme

nemocnému, když se zpotil, v krátkých přestávkách trochu limonády.

Retkvičková šťáva smíšená s jemně rozmačkaným kandisem, jest dobrým prostředkem proti dýchavičnosti; béřeme jí 3krát denně polívkovou lžící.

Riznutí, krvácení lehčí zastavíme nejlépe obkladem z horké vody.

Skřípání zuby. Co možná vystříhejme se vzrušení před spánkem z četby neb zábavy. Mimo to než jdeme spáti, omyjeme se celí vodou 20° C teplou anebo vezmeme sedací koupel 25° C teplou.

Slabost viz mdloba.

Sliznice, katar sliznice 1.) 3—5 krát denně vypláchnutí dutiny ušní vodou 18° R teplou ($\frac{1}{4}$ l) a nosu 22° R teplou.

2.) navečer 18° R teplé tření paží a nohou, 22° R teplé těla, a 16° R nohou.

3.) na noc 18° R teplé zábaly nohou.

4.) ráno tření tak jako na večer.

5.) hojné prodlévání na čerstvém vzduchu a při tom hluboce a silně dýchati. Vdechování se děje jen nosem.

Dieta (strava) mírná, bez draždivého koření.

Slunce. Paprsky jeho. Stále více doporučují se sluneční koupele, samo sebou za předpokladu nutné opatrnosti. Paprsky slunce mají vliv na celý organismus, neboť výměna látek se na ozářených místech oživuje, což je zdravé celému tělu. Kde přijdou paprsky na nemocné místo, nastane místní působení; nemocné buňky se osuší, část mikroorganismů (bacilů) se zničí, okolní zdravé povzbudí se k větší odolnosti k nemocem, takže ohnisko nemocné snáze a rychleji se hojí.

Sluneční paprsky na nervové bolesti. Hlavně při nervových bolestech jest sluneční koupel výborným prostředkem. Působivé jest též teplo, zářící z kamen, nebo velké lampy. Při bolení zubů přitiskneme bolavé místo, kapesníkem pokryté, na teplá kachlová kamna.

Spáleniny. Puchýře nic tak rychle nemírní, jako rychlý obklad lněného oleje a vápenné vody. Ten vyměňujeme každých 5 minut tak dlouho, až bolest a zapálení zmizí.

Když ihned, jak se spálíme, ale jen na povrchu těla, potřeme místo salmiakem, puchýře většinou nenaskočí.

Spáleniny — rány. Rychlého bezbolestného zahojení docílíme, když spálenou část těla rychle zabalíme úplně do hadru, napuštěného terpentínem, hodinu tak necháme a pak glycerinem potřeme. Druhý den nevidíme ani puchýře, ani zapáleného místa.

Výborný prostředek jsou listy aloe, která se dá dobře pěstovati v pokoji. Rozřízneme listy a položíme vnitřní rozříznutou stranou na spáleninu. Utiší ihned bolest při lehčích případech. Těchto listů užíváme též při zranění i vředech. Jsou-li spáleniny jen lehčí, stačí potřítí je glycerinem, čímž bolest rychle zmizí.

Spáleniny léčí též olej svatojánský; sami si jej připravíme, když v červnu, nebo červenci sbíráme listy a květy třepálky, dáme do láhve a do půlky nalejeme provenčálský olej, vše necháme 2—3 týdny na slunci stát. Když se spálíme, položíme obvaz s tímto olejem na bolest, která zmizí za krátký čas, utvoření puchýře se zabrání a rána se rychle zahojí.

Srdeční bolesti a nervové tlučení srdce.

- 1.) Položíme na srdce studený obklad.
- 2.) Ihned vezmeme teplou koupel nohou.
- 3.) Přiložíme na žaludek obklad z měkkého tvarohu, nikoli ale na srdce!! V takových případech je prospěšné rozepnouti šat a klidně ležeti.

Sublimát, viz otrava!

Šalvěj jako léčivý prostředek. Staré, podbírající se (zjištěné) rány se rychle a jistě zahojí vymýváním nebo obvázáním odvarem šalvěje. Zahlenění patra, krku i žaludku léčí šalvějový čaj. Šalvěj jako thé ve vodě svařené a pité, čistí játra a ledviny. Ještě silněji působí, když smícháme šalvej a zeměžluč (půl a půl) a směs připravíme na thé. Léčivá tato bylina, roztlučená na prášek a jako pepř, cukr a skořice nasypaná na jídlo, prokazuje tytéž služby při vyličných neduzích, jako thé.

Šalvěj na zuby. Abychom si udrželi bílé zuby, třeme tyto každý den čerstvými šalvějovými listy a kloktáme ústa i hrtan šalvějovým čajem.

Škrkavky. Potřeme krajíc černého chleba šťávou z mrkve a posypeme silně jemně rozstrouhaným kokosovým ořechem. Škrkavky toto jídlo nesnesou, vyjdou a snadno se odstraní několika sedací koupelí denně. Děti užívají tento neškodný prostředek velmi rády.

Teplota. Normální teplota těla jest:

Večer 37.5° C. Při 38° C mluvíme o zvýšené teplotě, při 38.5° o lehké horečce, při 39° o obyčejné a při 40° o značné a při 41° C o vysoké horečce.

Ráno jest normální teplota 37° C, a dle tohoto údaje se řídí další stupně horečky.

Terpentin-ová desinfekce. Nakapeme-li asi 20 dkg terpeninového oleje do 1 l vařící vody, rozšíří se v prostoru, kde stojí voda

tato, příjemná lesní vůně, která má blahodárné účinky na nemocné plicemi a je-li několikrát opakována, odstraní všechny bacily.

Trávení. Doba trávení různých potravin:

1 hodina: vařená rýže. Jest tedy potravou, která se nejdříve stráví.

1½ hod.: šlehaná vejce, polévka z ječných krupek, pečená zvěřina, vařená jablka a hrušky, ovoce vařené, vařený losos, pstruh, špenát, chřest, celer, loupaný hrách, bobová kaše, ječná kaše a ovesné krupky.

1¾ hod.: vařený mozeček a ságo.

2 hod.: svařené mléko, syrové vejce, vařený ječmen, pečená hovězí játra, vařená kyselá jablka, vařená treska.

2¼ hod.: čerstvé, nesvařené mléko, vařený krocan.

2½ hod.: pečený krocan, divoká husa, pečené skopové, pečené podsvinče, opečené brambory, v luskách vařené boby, velké boby, hrách, čočka.

2¾ hod.: pudíng z mléka a vajec, dušené mladé hovězí, sekaná ze slepice, ústřice.

3 hodiny: vejce na měkko, smažená skopová, syrová šunka, beefsteak, pečené libové hovězí, pečený okoun, římbaba a platýs, buchty.

3¼ hod.: hovězí pečeně, roštěnka, vařená mrkev, salát, kapusta.

3½ hod.: čerstvě nasolená vepřová, přepuštěné nebo převařené máslo, vejce na tvrdo, starý sýr, čerstvé klobásy, vařené hovězí, vařené brambory, bílá řípa, skopová polévka, čerstvý pšeničný chléb, vařené zelí, vařená cibule.

3¾ hod.: vařené tlusté hovězí, káva a chléb s máslem.

4 hodiny: vařená a pečená domácí drůbež, skopová pečeně, telecí, hovězí polévka, solený losos, suchý chléb se sýrem.

4¼ hod.: divoká drůbež (kur), vařená vepřová se zeleninou.

4½ hod.: uvařené mladé skopové, čerstvě solené maso, kyselé zelí.

5. hodin: hodně na tvrdo vařená vejce, pečené uzeniny, tvrdé telecí maso, pečené staré skopové, vařené žlázy, kůže, střeva, hovězí lůj, peckovité ovoce: třešně, švestky, hrozinky, mandle, ořechy, hříbky, luštěniny.

6 hodin: staré nakládané maso, pečené mihule a pečený, mastný úhoř.

Z tohoto přehledu vysvítá, co slabým nebo nemocným lidem se nesmí předkládati, aby přes 4 hodiny netrávili. Též přidání hodně oleje, mastnoty a kyselin ztěžuje trávení, naproti tomu jest podporováno solí, kořením (pepř), hořčice a skořice, starým sýrem, řetkvičkou, cukrem, vínem.

Trávení. — Poruchy. K snídání místo kávy jíme polévku z ovesných vloček. V $\frac{1}{2}$ l vody trochu osolené vaříme plnou polévkovou lžící ovesných vloček $\frac{3}{4}$ hodiny; posléze přidáme trochu Vitella a hrneček mléka. Všem žaludečními potížemi trpícím doporučuje se jísti polévku za tepla.

Trnka. Květ její jest jemným prostředkem k napravení stolice a má též čistící účinky pro krev.

Trudy (uhry). Obličej denně po 15 minut napařujeme a potom 20⁰ teplou vodou omýváme. Navečer vetřeme do nemocných míst trochu olivového oleje. Musíme se vystříhati ostrých koření, octa, rovněž tak ostrých sýrů a kávy. Naproti tomu však pijeme denně $\frac{1}{2}$ l mléka.

Tváře, červené skvrny, omyjeme 2—3 krát týdně kafrovou vodou. Tekutinu nanese chomáčem vaty na postižená místa. Každý večer mimo to vtíráme do tváří bělicí krém. V tvrdošijných případech poradme se s lékařem.

Úpal. Pracující nebo pěšky cestující lidé jsou vystaveni snadno nebezpečí úpalu, hlavně za parných dní. Toto onemocnění se hlásí velkou únavou, bolestmi vzadu hlavy, závratí, tísní srdeční. Řeč je nezvučná, puls silný a tělesná teplota stoupá. Nevšimneme-li si těchto příznaků, brzy postižený omdlí, obličej zmodrá, zrak ustrne, tep slábne, dech jest povrchní s krátkými rychlými vdechy. Člověka přepadne spavost a není-li pomoci při ruce, následuje často smrt. Záchrana spočívá nejdřív v přenesení člověka na stinné místo. Rozepneme mu šat, navlhčíme obličej a prsa studenou vodou, třeme ji pečlivě celé tělo a energicky třeme šlapadla. V těžších případech, když dech nestačí, povolejme lékaře a zaveďme umělé dýchání, dokud opět samostatně nezačne. Když se vědomí vrátilo, dejme pít čerstvou pitnou vodu, ale jen v malých douškách. Je-li možno, dáme klystýr 30⁰ C teplý. Úpalu se vystříháme lehkým oděvem, odstraněním úzkých límečků, bot, nepitím piva, vína.

Úplavice (dysenterie). Při bolestech žaludku a střev, které tak snadno napadají dospělé i děti při velkém horku a tolik oslabují, jest největším utrpením pocit žízně. Čím více pijeme, tím více se tyto bolesti a obtíže stupňují. Proto v Indii, vlasti to úplavice, dávají tento výborný prostředek, který se doporučuje všem matkám, jejichž děti takto stůňou: $\frac{1}{2}$ l vody dobře svaříme a dáme přikrytou vystydnouti. Pak přimícháme rozkvedlaný, čerstvý bílek a dáme nemocnému pít. Zamícháním bílku jest voda sliznatá a déle se zdrží ve střevech, aniž by dráždila zapálenou sliznici. Současně bílek působí výživně. Dokonce i v těžkých případech úplavice, kdy nemocný nesmí dostati ani doušek vody, snáší tuto bílkovou vodu, která

mírní mučící žízeň zcela určitě. Hlavní věcí jest, aby se voda déle vařila a bílek byl zcela čerstvý.

Uši. Vnikne-li do ucha cizí předmět, tu se vystříhejme všeho násilí, položme se uchem vzhůru, vstříkneme do něj vlažnou vodu, nebo ho vypláchneme. Nepomůže-li to, nechme ucho v klidu a zavolejme lékaře.

Malé děti často si do nosu strčí předměty. Tu vyvolejme kýchní šimráním v nose, dále však nic, dokud nepřijde zavolaný lékař.

Hmyz v uších. Ležíme-li v lese nebo v trávě, stane se, že brouček vleze do ucha. Tu vkápneme několik kapek vlažného oleje do ucha a nakloňme ho. S kapkami vyjde i hmyz z ucha.

Znění v uších. Vzniká buď větším návalem krve k bubínkům, nebo, že se trochu maz v uchu oddělil. To způsobuje různé zvuky, které uchem nejrůznějším způsobem jsou přijímány a z části dají se odstraniti celkovou péčí o hlavu, z části však místní péčí o bubínek a to hlavně často opakovaným vyplachováním, nebo vystřikováním ucha vlažnou vodou (20—24° C).

Vlasy. Prostředek jak udržeti vlasy plavé. Jest radno především vystříhati se ostrých mydel a při mytí nebo splachování užiti heřmánkového odvaru. Nejlépe se hodí t. zv. římský heřmánek. Toho vezmeme plnou hrst, aby odvar byl silný a důkladně v něm vlasy po umytí vypláchneme. Co nejčastěji přejedeme vlasy houbou v heřmánku namočenou. Na mytí vezmeme Elida champon. Ostrá a nepřiměřeně tučná mýdla sráží se ve vlasech a škodí barvě. Důkladné vymáchání a vysušení nahřátými ručníky jest přirozeně nutné. Takto pěstěným vlasům se dobře daří. Jsou-li vlasy příliš zamotané, učiníme dobře, nečešeme-li je příliš hřebenem, nýbrž je zprvu čistým kartáčem chvílu hladíme.

Vypadávání vlasů. Vypadávání vlasů zabraňuje umytí pokožky vlasové 20—22° R teplou vodou na večer, dobře pak osušiti a teprve ráno rozčesati.

Prostředek proti padání vlasů. Nasypeme hrst lopuchového kořene do $\frac{1}{8}$ l nedestilovaného lihu. Procedíme sítem a nalejme do lahve se širokým hrdlem, kterou dobře uzavřeme. Touto zahoustlou tekutinou natíráme pečlivě vlasy a kůži 4 kráte týdně. Již po několika dnech vypadávání se zmírní vůči hledě a po několika týdnech pozorujeme, že vlasy dostaly dřívější hustotu a pevnost, ba že zesílily a vyrostly.

Vlasové kartáče. Změklé kartáče na vlasy budou opět ostré, ponoříme-li je do silného roztoku kamence.

Vlasy, přelámané, suché kartáčujeme vlasovým líhem podle tohoto předpisu: Ricinový olej, mýdlový líh, tinkturu benzolovou,



Pěstěný a



nepěstěný obličej.

každého 15 g smícháme se 150 g silného lihu a navoníme několika kapkami levandulového oleje, nebo pergamotky. Není-li směs docela jasná, v kterémžto případě byl líh slabý, necháme tekutinu nějaký čas státi a zjasněnou profiltrujeme.

M y t í v l a s ů má se díti nejméně každých 14 dní a to vlažnou vodou a Elida champonem. Roztok zpěníme, po umytí čistou vodou vlas vymácháme tak, aby v něm nezbylo nic, ani trochu pěny. Sušení děje se třecími ručníky, načež necháme vlas volný, aby vlhkost se vypařila. Mastný vlas musíme mýti častěji, křehký vlas po mytí natřeme brilantinou.

Vlasy pěstujeme nyní též pomocí elektrických aparátů. Nůžky na pálení ohříváme na elektrických ohřivačích a pro sušení vlasů používáme aparátu „Jeka“,



Elektrický ohřivač pro nůžky
na pálení.



Elektrický vysušovač vlasů „Jeka“.

který se hodí též k rychlému sušení hedvábného prádla a punčoch.

Voda na mytí. Jedlová vůně. 150 g čistého lihu, 3 g citronového oleje, 2 g jalovcového oleje, 8 g oleje z borového jehličí, 8 kapek borového oleje a 8 kapek octového eteru dobře zamícháme, zatřepeme a rozprašujeme ji rozprašovačem.

Voda hodně studená. V zimě zbavíme ledovou vodu nepříjemné studenosti, přidáme-li do ní lžici čistého lihu.

Vrásy na čele. Jak se jich vystříhati? Každou noc vezmeme kolem čela lněný obvaz, který tlustě pomazeme čistým včelím voskem.

Vrásy na obličeji. Příchod těchto nevitáných čar může býti podstatně uspišen anebo zpomalen dle toho, jakým způsobem si myjeme obličej. Nemá se proto čelo nikdy mýti ve směru svislém, nýbrž vždycky vodorovněm.

Vyrážka kožní. Proti ní výborným prostředkem jest odvar z květů červeného jetele, který delší čas pijeme. I nejhorší druhy vyrážky se delším pitím tohoto čaje vyléčí. Jetelový květ sušený mū-

žeme koupiti v lékárně, jest však lépe, když na jaře první květy si sami usušíme, aby byly v zimě po ruce.

Zácpa. K snídani jíme polévku z ovesných vloček, sušených švestek, fiků. K večeři rýžovou kaši z mléka nebo krupičnou a vařené dobré hrozinky. Voda, v níž se vařily, má se pít během dne. Též oběd má se skládati z částí fiků, sušených švestek, nebo hrozinek. V nutném případě večer klystýr: $\frac{1}{10}$ l 25° C teplé, slabě slané vody.

Zívání, není-li způsobeno zeslabenou činností nervovou, souvisí se slabostí žaludku. Zbavíme-li se obojího, zbavíme se i zívání.

Zranění. Otrava krve při zranění. Ukazují-li se známky otravy, tu koupejme zraněný úd často a dlouho v horké vodě. Mezi tím dávejme vlhký obklad 16—22° C. Tělo zapotíme buď koupelí pro zpocení, nebo obklady tříčtvrtečními, případně celkovými (celého těla).

Z r a n ě n í. Horké obklady při něm. Nejen na lehčí zranění, která se přihodí každého dne, ale i při vyvrtnutí, vyklobení, pohmožděninách, jsou horké obklady nutné, neboť za krátko mírní bolesti. Zraněný prst nejlépe ihned strčit do vody, pro větší zranění namočíme vatou nebo čisté plátno do horké vody a přiložíme na ránu, tím též zamezíme krvácení. Též při zlomení kosti není lepšího a bezpečnějšího prostředku nad horký obklad, abychom odstranili nezřídka se vyskytující bolesti ve zlomenině po patřičném ošetření. Obklady musí býti tak horké, že horko pronikne obvaz, a tak velké, že pokryjí celou zlomeninu. Tímto včasným horkým obkladem vystříháme se též hrozícímu vždy zapálení rány.

Žaludeční krvácení zastavíme čajem z jmelí.

Žaludeční katar odstraní čerstvé chladné kravské mléko, po douškách pité.

Žaludeční kyselina. Dvojuhličitan sodnatý odstraňuje nadbytek kyseliny v žaludku, ale drážděním, která vzbuzuje, vyrábí nové vylučování kyseliny. V takovém případě tedy dáme přednost čajové lžici vína. Víno slučuje se též s přebytkem žaludeční kyseliny, nezanechává však škodlivých účinků, jako dvojuhličitan sodnatý.

Žíly. Zánět jejich. Nejlepším prostředkem jest vysoko ležeti a klid. Bolesti nedají se tak rychle odstraniti. Nemocná noha se nesmí třít ani tlačiti, tedy ani masírovati. Zato vlhké chladné obklady včas opatrně přiložené prospívají, necháme-li je přiložené tak dlouho, až se stanou nesnesitelnými.

Tabulky.



Denní ranní tělocvik.

ZKOUŠENÍ TKANIVA

Tabulka dle K. Sauttera.

Zkouška	bavlna	konopí, len	vlna	uměl. vlna	pravé hedvábí	umělé hedvábí
vzhled	bez lesku	lesklé, nestejné nitě (příze)	jemný lesk	bez lesku, křehký	hladký, lesklý, měkký a pružný	tvrdý, kovově lesklý
přírodní barva	žlutavě- bílá	šedá nebo plavá	špinavě- nečistě bílá, hnědá neb černá		bílá nebo žlutavá	bílá neb načerve- nalá
délka vlákna	1—5 cm	50—100 cm	4—40 cm	3—4 cm	kokonové vlákno 990 až 1.000 m	
Omak látky	měkký	tvrdý a chladný	měkký a ohebný	drsny	měkký	
Zákrut vlákna	krátký, zcuchaný, lehce zvlněný	dlouhý, hladký, rovnoběžný, táhlý	zvlněný	krátký		
trhavost vlákna	lehká, ště- tečkovité konečky (roztře- pené)	veliký odpor, dlouhá, rovná vlákna	táhlý, lehký odpor	žádný odpor	veliký odpor	nepatrný odpor
zkouška olejem proti světlu	neprů- hledná	průhledná				
Zkouška spálením vlákna	světlý plamen	jako u bavlny	škvaří se jako opálený vlas a zanechává zkroucený zbytek		jako vlna	jako bavlna

SKVRNY NA BAVLNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Barva: Olejová čerstvá	benzin	vydrhnouti
„ křihová „ vodová	horká voda 1.) mydliny 2.)	v 1.) důkladně vyprati a v 2.) přeprati
„ anilinová	zředěná kyselina solná	pokapati a vytřít
Káva:	smíchej: 50 g kuchyňské soli 1 l vody	vyprati
Ovoce:	citronová šťáva 1.) destilovaná voda 2.)	s 1.) pokapati a ve 2.) vyprati
Pot:	ocet	častěji drhnouti (u barevných látek)
	mydliny	vyprati (u bílých látek)
Rez:	jako u ovoce, častěji opakovati	
Špína:	smíchej: 150 gr vinného eteru 150 gr eteru 25 gr čistého terpent. oleje 15 kapek citronového oleje	touto směsí důkladně vyčistiti
Tráva:	1.) smíchej: 1 l vody s 1 polévkovou lžící soli 2.) čistá voda	nech skvrnu namočenou 1 hodinu a v čisté vodě vymáchej

SKVRNY NA BAVLNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Tráva:	1.) zředěný čpavkový eter 2.) vlažná voda	s 1.) pokapej a ve 2.) vyper (barevné látky)
Víno:	citronová šťáva	pokapatí a blítí na slunci

SKVRNY NA HEDVÁBÍ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Barva, olej:	terpentin neb máslo, eter neb pálené magnes- ium (kašička), benzin	rozpustiti v terpentinu, nebo potřítí máslem, nanéstí kašičku a potom vypratí v benzinu
Čaj:	jako káva	jako káva
Inkoust:	vodou z fazolí	vypratí
Kakao:	mýdlo roztok: $\frac{1}{2}$ l vody 1 káv. lžice kamence 1 káv. lžice vinného kamene	ve vlažné vodě namydliť a vy- pratí, nanéstí roztok houbou, bí- lým hadříčkem vytíratí za sucha a potom žehliti (čistí se nejprve na rubu látky)
Káva:	pěnlivé mydlíny	flanelový hadříček namočiti a jím drhnouti. Flanel musí býti svět- lejší než hedvábí. Ztracený lesk se obnoví pomocí velmi řídkého roztoku arab. gumy
Kopírovací tužka:	citronová kyselina	
Krev:	čistý lih	pokapati, hadříčkem namočeným do lihu pozorně vytíratí, opa- kovati
čerstvou	Kvilayový kořen	s odvarem si počínati jako shora
Kyseliny viz	ocet	
Mastnota:	a.) benzin, pijavý papír b.) eter, „ c.) mastek, „	namočiti flanel, vytíratí, přiložiti pijavý papír a žehliti totéž posypati a přes pijavý papír žehliti

SKVRNY NA HEDVÁBÍ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Mastnota: čerstvá	kolínská vodička	vyprati a vyžehliti
Mastnota s černého hedvábí:	čpavkový lih, měkká voda	natíratí houbou namočenou ve čpavkovém lihu a vyprati; potom žehliti mezi 2 plátny
Mléko:	smíchej: 5 čaj. lžiček vody, 5 čaj. lžiček glycerinu, ½ čaj. lžičky čpavkového eteru	směsí skvrnu vyprati a po usušení opakovati (ztratí-li se lesk, navlhčiti trochou slabého roztoku arab. gumy)
Ocet:	roztok čpavkového eteru: 1 díl čpavku 3—4 díly vody	vyprati. Poz n. Síla roztoku se řídí podle jemnosti látky.
Ovoce:	lih	navlhčiti vat u lihu a skvrnu natíratí (čistou vatou)
	roztok: 5 gr citronové kyseliny v 50 gr. svařené, studené vodě	nakapati, po 5 minutách důkladně vyprati
	smíchej: 50 gr čpavkového eteru s 50 gr svařené studené vody a k tomu 5 gr kysličníku vodičitého	dobře navlhčiti, po 5 minutách důkladně vyprati
Pekelný kámenek. (lapis)	smíchej: 40 gr vody, 5 gr kuchyňské soli, 5 gr sublimátu (jedl)	vyprati
Pivo:	mýdlo: roztok: ½ l vody, ½ l lihu	za sucha vetřítí mýdlo a potom roztokem opatrně drhnouti

SKVRNY NA HEDVÁBÍ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Pot:	čistý líh	flanelovým hadříkem namočeným v líhu cíditi skvrnu po vlasu
	čpavkový eter, zředěný ostrý ocet:	právě tak (ztracený lesk se obnoví zředěným roztokem jemné arabské gummy)
Rez:	ostrý ocet: popel z bukového dřeva: mydliny:	navlhčiti na nějakou chvíli posypati a vyprati (jen u stálobarevných látek)
Rybí tuk:	roztok: 1 čaj. lžička kyseliny vinné, 1 l vody	24 hod. máčeti v roztoku, vyprati ve vlažné vodě; opakovati
Špína, prach:	a.) čpavek, pijavý papír	více listů papíru pijavého navlhčiti čpavkem, mezi ně položiti hedvábí a zatížiti. Několikrát se opakuje
	b.) kašička z benzínu a škrobové moučky	potřítí a vyklepati
	c.) teplá bramborová moučka	lněným hadříkem namočeným v moučce vydrhnouti (hedvábí bílé)
Tráva:	síra, benzin	sířiti, potom vatou namočenou v benzinu natřiti (hlavně bílé hedvábí)

SKVRNY NA PLÁTNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Barva: Olejová	benzin:	vydrhnouti, vyžmouti mezi prsty a v horké vodě vyprati
„ „ stará	terpentinový olej 1.) benzin 2.)	v 1.) na několik hodin namočiti a 2.) vydrhnouti
„ vodová	mýdlo:	vyprati
„ razítka	lihem „ „	navlhčiti vydrhnouti nějakou chvíli namočiti do lihu
„ pásky psacího stroje	lih na pálení „	vyprati vymáchat
Čokoláda:	mydliny 1.) roztok: 12 polév. lžic vody, 1 čaj. lžička ka- mence, 1 čaj. lžička vin- ného kamene 2.) vlažná voda 3.)	1.) vetřítí, potom 2.) 4—5 hodin nechat působiti a v 3.) vyprati
Inkoust:	voda 1.) rozpuštěná kyselina citro- nová 2.)	namočiti v 1.), 2.) nakapati na skvrny a ihned je velmi rychle vyprati
čerstvou skvrnu	mýdlový lih	skvrnu několikrát namočiti a pak vyprati
Jod:	roztok: 5 gr siričitanu sodnatého, 75 gr vody 1.) voda 2.)	skvrnu ½ h. položit do 1.) potom 2.) vyprati
	chlorová voda 1.) voda 2.)	nakapati 1.) ihned vyprati v 2.)

SKVRNY NA PLÁTNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Kakao: čerstvé	velmi studená voda	vyprati (skvrnu neodstraňovati mýdlem nebo teplou vodou!)
starší	glycerin 1.) vlažná voda 2.)	vetřítí a 2.) ihned vyprati
Káva: stará	studená voda 1.) glycerin 2.) vlažná voda 3.)	namočiti do 1.) natřítí 2.) a vyprati v 3.)
čerstvá	studené mléko 1.) mydliny 2.)	vetřítí 1.) a ihned 2.) vyprati
Kopírovací tužka:	mravenčí eter	vyprati
Krev:	roztok potaše	navlhčiti, nějaký čas nechat ležeti a potom ve vlažné vodě vyprati
čerstvá	roztok sody: roztok mazlavého mýdla:	namočiti, potřítí, sbaliti na ½ hodiny a potom vyprati
	benzinové mýdlo: benzin:	nahřátým vymyliti líc a rub drhnouti a vyprati ve vodě
Kyseliny: (ledek, sůl)	čpavkový eter 1.) voda 2.)	pokapatí 1.) a vlažnou 2.) vyprati
(fotografické)	kyselina vinná 1.) horké mydliny 2.)	mokrou skvrnu s 1.) pokapatí, nechati působiti a potom v 2.) vyprati
Lék: Jod	Rozpustiti 5 gr siřičitanu sodnatého v 75 gr vody	na ½ hodiny položití do roztoku a vyprati potom v čisté vodě

SKVRNY NA PLÁTNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Lék: Jod čerstvá skvrna	smíchej 1 díl čpavku ve 2 dílech svařeně, vy- stydle vody	pokapej, pak vyper
	slabým chlorovým práš- kem	vyléptej a ihned vyper
Mastnota:	vápenný prášek	hustě posypati, přiložiti horkou žehličku, opakovati
„ velmi stará	smíchej: 15 gr čistého bílého mýdla, 100 gr octového eteru, 60 gr žíravého louhu, 1 l vody	vyprati ve směsi
„ smůla, fermež	nesolené máslo: kafrový líh:	vetřítí. P o z n.: při velmi sta- rých skvrnách přidati mydlín- ky. drhnouti
„ „	teplý terpentínový olej	vetřítí
Stearin:	vinný eter	drhnouti
Rybí tuk:	rozpust: 1 čaj. lžičku vinné kyseliny v 1 l vody	namoč na 24 hodin, potom vyper
„ velmi starý	roztok (velmi silný) si- řičitanu sodnatého ve vodě 1.) kyselina vinná 2.) měkká, teplá voda 3.)	namočiti několik hodin potom 2.) posypati a v 3.) vyprati
Mléko:	studená voda 1.) dobré mýdlo 2.)	na několik minut namočiti v 1.) po- tom vydrhnouti v 2.) a opět v 1.) vyprati

SKVRNY NA PLÁTNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Moč, stará:	zředěný roztok kyseliny oxálové	pokapatí a vyprati
Ocet:	teplá chlorová voda	vypírati
Ovoce:	odvar bílých fazolí (nezcezený)	vyprati
	mýdlová kaše v dešťové vodě 1.) potaš 2.) teplá voda 3.)	natřeme skvrny od ovoce 1.) posypeme 2.) a necháme 1 den působiti, potom v 3.) vypereme
Pivo:	Kvilayovou kúru vyvař a dej vystydnouti	napni látku na hrnec, odvar na to nalej a při tom vypírej
	smíchej líh s vodou v poměru 1 : 1	vyper
	smíchej vinný líh s vodou v poměru 1:1	vyper
Plesnivé skvrny na prádle: čerstvé:	ocet	několikrátě namočit
staré:	kyselé podmaslí	nechatí delší čas v něm namočené
"	Roztok: 20 gr kyseliny citronové v 1 l vody	nechatí po několik hodin v něm namočené
Rez:	voda 1) vařící voda 2) citronová šťáva 3)	navlhčíme s 1.), držíme nad 2.) a kapeme 3.)



I ve dvou způsobuje pohyb radost.

SKVRNY NA PLÁTNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Rez: stará	vařící citronová šťáva 1.) studená voda 2.)	potopíme do 1.) a vypereme v 2.)
	šťavelová sůl 1.) teplá voda 2.)	natřeme vlhkou skvrnu 1.), necháme 1 hod. působiti a vypereme v 2.)
Smůla:	neslané máslo 1.) benzin 2.)	s 1.) namazati, nechati ležet a potom mastnou skvrnu v 2.) vyprati
Tráva:	roztok manganu 1.) 6% kyseliny sírové 2.)	pokapati tímto roztokem 1.) skvrnu. Nejdříve zčervená a pak zhnědne. Po pěti minutách odstraníme ji docela 2.) při jemných látkách
	„ čerstvá líh 1.) mydliny 2.)	vydrhnouti 1.) potom v 2.) vyprati (Nikdy vodu dříve!)
Víno:	sůl 1.) vlažná voda 2.) teplé mléko 3.)	1.) posypati, ve 2.) vymáchat, položit na několik hodin do 3.) a potom v 2.) vyprati
„ červené	kysličník vodučítý 1.) čpavkový eter rozředěný 2.) voda 3.)	1.) vetřít do skvrny, potom 2.) vetřít a v 3.) vyprati
„ červené	žitná kořalka 1.) voda 2.)	ještě vlhkou skvrnu s 1.) vyleptati a ve 2.) vyprati

SKVRNY NA VLNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Barva: olej	terpentin	několikrát opakované leptání
uschlý:	1.) mazlavé mýdlo 2.) dešťová, teplá voda	1.) natřítí a v 2.) pořádně vyprati
	$\frac{1}{2}$ amylového alkoholu (dřev. líh) $\frac{1}{2}$ vinného eteru	natřítí
silně zaschlý:	smíchej: 1 díl acetonu, 3 díly benzolu	důkladně drhnouti
Inkoust:	citronová kyselina 1.) šťavelová sůl	s 1.) vyleptati, potom s 2.) opatrně čistiti (u bílých vlněných látek)
Inkoust:	glycerin 1.) teplá voda a mýdlo 2.)	1.) vetřítí a ve 2.) vyprati
Kakao:	smíchej: 1 polévkovou lžici soli, 4 polévk. lžíce vinného eteru, 4 polévk. lžíce čpavkového eteru	do této směsi namoč flanelový hadříček a skvrnu jím vydrhni
Káva: Mléko:	1.) glycerin 2.) vlažná voda	s 1.) vyleptati a ve 2.) vyprati
Krev:	měkká voda	namočiti, vodu vícekrát ob- noviti, vyprati
	teplý, solný roztok	právě tak! (u vlny, která nepouští barvu)

SKVRNY NA VLNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Krev:	jodid vápenatý	položíme na skvrnu a necháme rozpustit; potom vypereme (u bílé vlny)
Kyseliny: pekelný kámenek (lapis):	smíchej: 5 dílů kuchyňské soli, 5 dílů sublimátu, 40 gr vody 1.) vlažná voda 2.)	vyper v 1.) a ve 2.) vymáchej
ocet:	smíchej: 4 díly vody, 1 díl čpavku	skvrnu leptej
Likér:	rozředěný líh	vyprati
Mastnota:	smíchej: 8 dílů vody, 1 díl čpavku 1.) hadříček z téže látky 2.)	s 1.) kartáčuj a s 2.) drhni
	1.) benzin, 2.) pijavý papír 3.) teplá žehlička	1.) navlhči, 2.) přikryj a 3.) vyžehli!
Stearin:	vinný eter	po, vyškrabání odstraň vinným eterem
od vlasů:	smíchej: 4 polévkové lžíce čpavkového eteru, 1 polévkovou lžici soli 1.) vlažná voda 2.)	vatou namočenou v 1.) vytřej a za nějakou chvíli ve 2.) kartáčuj a vymáchej
	1.) benzin 2.) magnesium 3.) pijavý papír	1.) a 2.) smíchej v kašičku, nanes ji na skvrnu a 3.) přikryj skvrnu a zatěžkej
Ovoce: barvu	smíchej: mýdlový louh a několik lžic čpavkového eteru	namočiti a vydrhnouti

SKVRNY NA VLNĚ

Původ skvrny	Prostředek	Způsob odstranění
Pivo:	1.) zředěný roztok čpavkového eteru 2.) mýdlový louh	1.) vyleptati a 2.) vyprati (u bílé vlněné látky)
	odvar Kvilayového kořene	vlažným roztokem vykartáčovati, po rubu vyžehliti (u barevných látek)
Pot:	smíchej: $\frac{1}{10}$ l vody, 5 gr cínové soli	pokapati a vydrhnouti
Prach a špína:	slabou kávu 1.) benzin 2.)	1.) vykartáčuj a 2.) vydrhni
Rez:	ocet 1.) popel z bukového dřeva 2.)	s 1.) navlhčiti a s 2.) posypati; opakuje se
	„ na stálo-barevné vlně	kyselina vinná 1.) teplá voda 2.)
Smůla:	1.) terpentinový olej 2.) lžh	1.) nakapati, nechati déle působiti a ve 2.) vyprati
Tráva:	1.) terpentinový olej 2.) lžh	po trojnásobném čištění 1.) potom pomocí 2.) vycídit
	čpavkový eter rozřediti	vydrhnouti
Vino:	lžh	vydrhnouti
	čpavkový eter rozředěný 1.) s vodou 2.)	hadříčkem namočeným v 1.) opatrně čistiti a ve 2.) vyprati. Opakovati



„CENTRA“ AKCIOVÁ SPOLEČNOST, DĚČÍN N. L.

OBSAH:

Úvod	strana	5
Kuchyň	„	7
Rady a pokyny (poradce)	„	19
Byt	„	71
Rady a pokyny (poradce)	„	79
Oděv a prádlo	„	109
Rady a pokyny (poradce)	„	115
Mládí a krása	„	149
Rady a pokyny (poradce)	„	157
Tabulky	„	183
