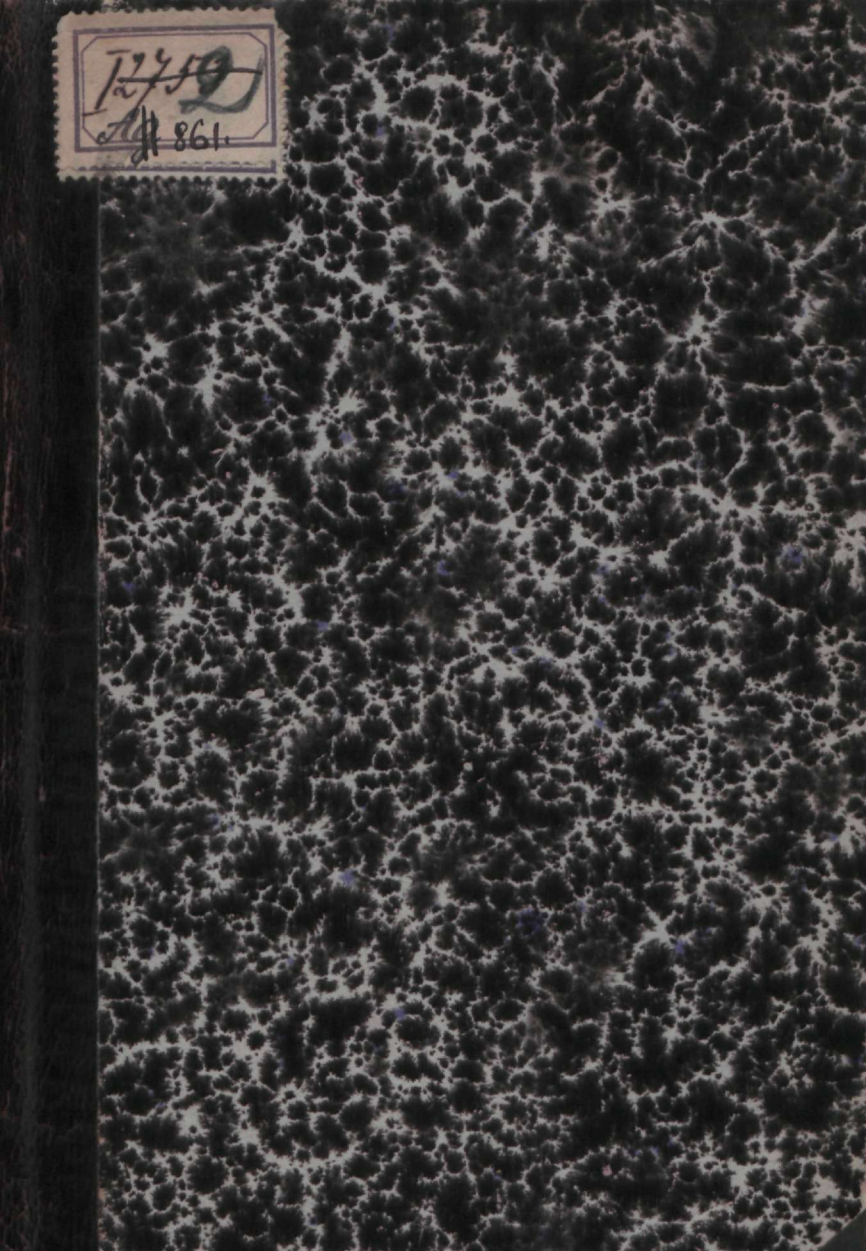


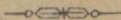
72750
A 861



12752



Naiſte pähkled.



200 tarwilikku õpetuſt pere-
naiſtele, ümardajatele ja muu-
dele naiſterahwaſtele, kellel ma-
jatalituses tegemiſt on.



Geſtikeelde tõlkinud

S. M. Saanus.



Trükitud M. Tõniſſon'i kuluga.



Naiſte pähkled.

200 tarwilikku õpetuſt perenaiſ-
tele, ümardajatele ja muudele naiſ-
terahwastele, kellel majatalituses
tegemist on.

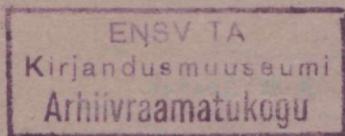
Gestikeelde tõlkinud

J. M. Jaanus.

SIG. SOC. STUD.
+ ESTONIANUM. +
DORPATENS.

Trükitud M. Tõniſſon'i kuluga.

Дозволено цензуромъ. -- Юрьевъ, 12-го Января 1895г.



22199

Печатано въ типогр. А. Зейдельберга въ Вейсенштейнѣ.

Naiste pähkled.

1. Öunu kuiwatada.

Öunad saavad kõige pealt heaste sorteeritud ja pestud, siis kooritud, paksuks liipudeks lõigatud ja kestmisel osad seemnetega wälja tõugatud. Öattide peale lautult pannakse nõnda valmistatud öunaliibud kuiwatuseahju, kus 40 kuni 60 graadi sooja wõib olla, mis kuiwamist õige ruttu lörda saadab. Mida wähem palawust, seda walgemaks jääwad liibud. Kui liibud kuiwaks saanud, siis wõib neid kastide sisse pakkida ja kas wõi Ameerikassee kaubale saata. Pannakse need liibud wette, siis lähewad nad pehmeks ja sahwtiseks, nagu wärsked, ainult magus lõhn on wähemaks jäenud.

2. Öuna leiba teha.

Kellel öunu rohkesti on, see wõib nendest ka leiba teha, mis järgmiselt sünnib: Öunad saavad kooritud ja riititud ning kolm naela leiwajahu kahe naela öunapudru hulka segatud. Sellest saab, kui natukene wett juurde lisatakse, 5 naela leiba. Ülepea on toimetus üsna nõndasamasugune nagu kartula leiva küpsetamise juu-

res. Sarnane leib seisab peale kahe nädala hea, ilma et hallitama ehk hapuks läheks. Ta on parem ja kasulikum kui kartula leib.

3. Maasikaid kuiwatada.

Kui maasikad õige walmid on, lõigatakse terwed põesad kaunis pitavarreliselt ära, lõidetakse neid 3 — 4 kaupa kokku ja riputatakse tuppakna juurde, kus lõuna päike peale paistab. On nad täieste kuiwad, siis hoitakse neid kuiwas tuas alal. Nõnda kuiwatatud maasikad on, nagu värsked, heaks vahendiks finnise lõhu vastu. Ka kõlbavad nad mõnuseks maijuse roaks.

4. Raudnõusid rooste eest hoida.

Neid määratakse pudruga, mis süehapust natronist kõrvetatud tärklisest ja weest on tehtud. Tahetakse selle pudruga määritud riista puhtaks teha, siis pole muud tarwis, kui teda weega pesta. Seda toimetust on iseäranis pannide ja muude kööginõuude juures ettevõtta.

5. Rooste plekkisid nügade küllest kautada.

Tükikene flanellit kastetakse petroleumi sisse ja õerutakse plekid sellega ära. Et sell wiisil puhastatud nuad ehk muud uuesti roostetama ei hakka, selleks võidakse neid õliga.

6. Ruge ja lahuleid heeringa lõhnast puhastada.

Tükikene joodat sulatatakse mõne supilusika täie wee sees ära ja segatakse nõnda palju tam-

mepuu tuhka soodalehelisele sekka, et paks pudru saab. Selle sisse kastetakse tükitene willast riiet ja õerutakse nuad ning kahvlid sellega ära; siis puhastatakse nad läikivaks.

7. Nuge iseäranis ilusaks puhastada.

Pulvrekš tõugatud punakiwi (Blutstein) saab puudõliga paksuks salviiks segatud, sellest määratakse natuke nua-puhastuselauga peale ja nõhitakse siis nuge.

8. Tindiplekkisid tua põranda küllest kautada.

Plekid niisutatakse palju sooja weega ära, siis walatakse soolahaput peale ja nõhitakse selle järel tubliste liitwa ning weega.

9. Kaswa, were ja m. plekkisid wärwimata põranda küllest kautada.

$\frac{1}{4}$ kilo walget sawi tambitakse peenekš, walmistatakse natuke äädika juurde walamise läbi õige paksuks pudruks, määratakse sellega õhtul plekid ära ja pestakse teisel hommikul põrandat sooja wee ning seebiga.

10. Kana pesa ülesse leida.

Mõnel kanal on see mood, et ta oma pesa peidukohta teeb, kuhu siis munemas käib. Nii-juгуsel loomal piab, kui tuntakse et ta munas on, soolaga munemise kohta nõhkima, mille järele ta usinaste oma pesa juurde jookseb, et mu-

nele hakata. Mindatse temale nüüd kobe järele, siis leitakse peidetud peia ülesse.

11. Kanade muumijst talwel edendada.

See sünnib jelleläbi, et walmid nõgese seemneid nende jõogi hulka pannakse. Seemnete jaamisets lõigatakse juured nõgeseid Augusti kuu lõpul ära ja pannakse kuivama, kus juures seemned iseenejst maha warijewad ning kuivatatud wõiwad saada. Ka wõib seemneid furikaga wällja tampida.

12. Sulgloomade wanadust tunda.

Mõnelgi majaperenaisel läheb raskets ära tunda, kas müia pakutaw sulgloom wana eht noor on. Järgmistest tundemärkidest wõib wanadust küllalt ära näha. Näitab kufe kannus kõwa olema ja on soomused jalgade külles wäliid, siis wõib kufke wanaks arwata, ilma et pead waadatakse. On noka alumine pool nõnda kõwa, et ta painuda ei anna, ja on hari paks ning kare, siis ärgu ošetagu seda kufke mitte, kui ta ka muidu küll ramus ja ümargune piaks olema. Noorel kufel on paljalt kannuse hakatused (mufkufesed), soomused jalgade külles läitiwalt filedad ja wärške karwalised, olgu nad mis wärrwi tahes; küined on õrnad ning terawad, sääred pehmed ja hari õhuke ning file. — Wana antuntakse karedast jalgadest, tiiwade tugewusest, noka kõwadusest ja sulgede peenuusest. — Partide

wanadust tuntakse sellisamal wiisil, peale selle on noore pardi nolk pea laiuse kohta palju pikem kui wanal.

13. Wilja kottisid wastupidawamaks teha.

1 $\frac{1}{2}$ kilo kuiwatatud ja peeneks tõugatud tamme koort lastakse 16 toobi keewa wee sees auududa. Selle wedeluse sisse pannakse koti riie 24 tunniks ligunema. Selle järele wõetakse ta wällja, loputatakse puhta weega ära ja lastakse kuiwada. 28 aršina lõuendi peale arwatakse 2 $\frac{1}{2}$ naela tammekoort. See pargiolus läheb lina ja kanepi kiudude sisse ning annab temale rohkem kestust.

14. Piima hapuks minemise eest hoida.

Dase piimale mõni till mädarõika jahwti jekka, siis ei lähe ta hapuks.

15. Solgitud piima tunda.

Üks till piima saab pöidla küme peale tilgutatud, jääb ta sinna seisma, siis on piim hea, woolab ta aga laiali, siis on piim weega segatud.

16. Wärskeid ploomisid hoida.

Bloomid noyitakse päikese paistfel ilmal kinnastega kaetud kättega puude otsast ära, pannakse täieste terwed uue kiwipoti sisse, milles weel mitte wett pole olnud, katetakse seda paraja puu-kaanega kinni, siutakse walge firjutuse paber peale

ja tõmmatakse seda gummi arabicum'i wedelaga üle. Ohulises, jahedas keldres seisawad ploomid sell wiisil mitu kuud täieste wärsked.

17. Põhija kõrwenud söökijid parandada.

On söök põhija kõrwenud, siis walatagu taruttu puhta riista sisse, lastagu aga lõik, mis tinni on, patta jääda, ja keedetagu söök siis 1—2 supilusika täie puhta napsiga läbi.

18. Liig soolast sööki parandada.

Liig soolase söögi sisse pannakse tükk puhast pesuwammi, see wõtab suurema osa soola enese sisse.

19. Wõid hoida.

2¹/₂ naela soolatud wõile sõlutakse 3 solotnikku suhkrut ja 4 solotnikku salpeetrit sekka, tammitakse tema sawi-poti sisse, kastetakse puhas linane rätik wette, lautatakse wõi peale ja puistatakse kahe sõrme paksuselt soola üle. — Pruukimise eel pestakse wõid wärskte kaewuweega. Oh walatakse potti keewa äädikat ja lastakse teda seal sees ära jahtuda, siis riputatakse põhija mõned würtsinellid, surutakse wõi sisse ja tehakse nagu eespool õpetatud; sellwiisil jääb wõi wärskeks ning heaste maitsewaks.

20. Wõid proowida.

Pandagu 25 solotnikku wõid ühe kortna palawa piima sisse ja raputatagu tugewaste; wõls-

simata wõi läheb jelleläbi jälle kooreks, kuna wērad raswa osad pärast külmaks minemist paksus tükkides peal ujuwad.

21. Mune hoida.

Rasti sisse pannakse kāmble paksus kord puu-
tuhka, seatakse munad, teraw ots alaspidi, nõnda
sisse, et nad mitte ei liigu, puistatakse rohkestes
tuhka peale, pannakse sellele jällegi munad sisse
ja toimetatakse nõnda edasi, kuni kast täis on
(isegi mõista raputatakse wiimaks hea paks kord
tuhka peale). Jahedas paigas hoitult seisawad
nõnda pakitud munad wäga head ja wõib neid
sell wiisil ka müügile saata.

22. Kalu hoida.

Kalad saawad wõimalikult lõhti lõigatud,
sisekonnad wälja wõetud, seest puhta rätikuga
ära kuiwatatud ja koguni peeneks tõugatud suhk-
ruga paksult üle puistatud. Kui nüüd suhkur-
nendest heaste läbi saab tunginud, siis maitse-
wad nad weel wanast wäga head just kui wärsked.

23. Liha palawal ajal hea hoida.

Liha saab tükkideks lõigatud, sawi-poti sisse-
pandud, lõuendi tükiga kaetud ja selle peale sõrme
paksuselt keedu-soola ning 3 sõrme paksuselt pee-
neks tõugatud puusütt riputatud. Pruukimi-
seni hoitakse pott keldres ehk mõnes muus ja-
hedas kohas.

24. Dünnu ja pirnijid hoida.

Dünnad ja pirnid seisawad kõige paremine, kui nad ettevaatlikult kinnastega nopitud, puhta peenikesse lõuendist rätikuga ärapühitud ja kahe puu all hõlgedega woorderdatud tonni sisse jaa-
wad pandud; tonn' pannakse tubliste kinni ja hoitakse heaste kaitsetud kohtas wäljas; tuleb esi-
mene külm, siis wiiakse ta keldresse. Sell wi-
jil seisawad dünnad ja pirnid kuni teiseaasta Juu-
lini, ilma et oma jiledat, läikawat nahka ja
wärsket karrwa kautaksiwad.

26. Jämedat lõuendit pesta.

Sulatatakse 2 — 3 reu täit boraksit (Borax)
sooja wee sees ära, jautatagu seda 6 pange pehme
wee hulka ja walatakse sellest niipalju külmal-
musta pesu peale, et see täieste kaetud on. Kol-
mandamal päewal wäänetakse pesu wällja, pes-
takse harilikku seebiga kord läbi, keedetakse selle-
järel walge seebi ning boraksiga rohkes wees
 $\frac{1}{4}$ tundi, määratakse peale jäemud plekid weel
kord roheline (musta) seebiga ja pestakse walge
seebiga järel. Loputuse ajal aetakse pehme weefi
keema, walatakse see loputatud pesu peale kü-
nasse, kaetakse siis kinni ja lastakse mõni aeg
seista. Tahetakse pesu ijaaranis walget jaada,
siis lijjatakse keemise juures natukene terpentini-
õli juurde, 10 toobi wee kohta umbes 1 thee-
lusika täis.

26. Padjajahwitiid puhastada.

On wäga tarwiline ja terwisele kasulik, et aastate kaupa pruugitud padjasuled, mis wana-
numa läinud, ehk niisugused, kus haige kawa peal
lamanud, puhastatud saawad. Suled pannakse
tonni sisse, walatakse seebiwett peale ja segatakse
heaste ümber, pigistatakse nad sellepeale käega
tamalu täie wälja ning pannakse teise tonni sisse,
et weel kord sooja wett peale walada. Kui neid
siis päitese paistel ehk soojas tuas ära kuiwa-
tatakse, on nad niisamaugused nagu uuedgi.

27. Marjajahwtist limonaadi teha.

Kahe toobi wärskke factuuree sees sulatatakse
9 $\frac{1}{2}$ solotnikku Acidum Tartaricum (puhastatud
wiinakihapu) ära ja walatakse seda 3 toobi
maasikate, waarikate ehk jõstrate peale ning las-
tatakse nõnda liigutamata 24 tundi rahuliste
seista. Ilma litjumata lastagu siis wedelus
läbi tiheda rätiku ära jooksta, mõdetagu seda
ja pandagu iga $\frac{1}{2}$ toobi saadud jahwti peale
üks nael kõige paremat sühkrut hulka, sagedaste
ümber liigutades, kuni jahwt sühkruga täieste
segatud ning wedelus koguini klaariks on läinud.
Reetmataalt saab see segu nüüd pudelitesse täide-
tud, mis pealt lapifeseaga kinni kōidetud, ja kui-
was, külma eest kaitsetud kohtas hoitud saawad.
Nõnda wabritsetud jahwt seisab rohkem kui aasta
wärskke ning on ainult siis, kui hallitus pudelitesse
tekkib, seda waja kõwera traadiga ära wõtta.

28. Wast- ja tina nõuused puhastada.

Wast kastrollide ja katlate tarwis wõetakse kwartsi-liiwa, mis weerand osa jahuga on segatud. Serutakse willase lapiga ja lisatakse wett juurde, ning kui palja käega tahetakse toimetada, siis on tagajärg seda täielisem. Wiimaks pestakse ja kuitwatatakse nõuu ära.

Walgest wasest lühtreid ja nõuused puhastatakse järgmise seguga: 7 solotnikku salpeetrihaput, 7 solotnikku weewlihaput, 4 solotnikku lõmistatud poleerimise mulda (Tripel). — Seda segatakse $1\frac{1}{4}$ toobi weega ja walatakse natukene sellest wedelusest willase lapi peale, millega walgest wasest asju õerutakse, kui nad enne kõigist raswast puhtaks on tehtud. On neid ilusaste läikima poleeritud, siis nihitakse neid wiimaks weel kuiwa lämustatud triipeliga willase lapi abil. Et ülemal räägitud wedelus wäga kõrwtaw on, siis ei tohi seda mitte riide peale tilkuda lasta, mis haugub jesse põletab. Ka piab puhastatud walge-wase asju päikese paistel ehk tule ääres kuitwatama.

Walgest tinast riistad ja asjad puhastatakse kõige paremine lämustatud kriidi ning weega ja täiendatakse puhastamist kuitwa willase lapiga.

29. Walgeid pitsiisid puhastada.

Pitsid saawad nõnda kokku pistetud, et tippu tipu peal on, wähe walget seepi kaabitud, $1\frac{1}{4}$ solotniku pulwreks tehtud borakssiga segatult wa-

hele riputatud ja 2 toopi pehmet küllma wett juurde walatud, 24 tundi soojas hoitud, siis ette- waatlikult mitu korda walges seebiwahtus pes- tud, loputatud ning keewa weega kaetud, kinni katetult, kuni täieste külmaks läheb. Tärghel- damiseks wõetakse natukene kartula-tärklest, millele mõni nuaotsa täis ookerit ehk ultramariini juurde lisatakse, sedamööda kas koorefarkwalist ehk wal- get tahetakse saada, lastakse neid kergeste ära- kuiwada ja triigitakse siis lühikeses lüfandustes ristipidi, tippusid hoolega tähele pannes.

30. Walget liinikut (Schleier) pesta.

Leiges seebiwees muljutakse ja uhatakse lini- kut nõnda kaua, kuni ta täieste puhas on, lopu- tatakse külmas wees üle ja tärgheldatakse üsna wähe wedelalt keedetud tärklike sees, millele üks nuaotsa täis ultramariini juurde on lisatud. Selle- järele pannakse ta puhta salw-rätiku sisse, flo- pitakse käte wahel, lautatakse kahe peenikese li- nase rätiku wahel ühtlaselt wälja ning triigi- takse ruttu üle.

31. Siidi paelu ja rätikuid pesta.

Need saawad munarebuga sisse õerutud, lei- ges wiimatwees pestud, külmas järele loputatud, puhtas taskurätikus tubliste käte wahel flopitud, weel niiskelt tindi-imeja paberi wahel triigitud.

32. Meesterahwa riideid pesta.

Kalewist kuubesid ja muid jarnaseid willaseid riideid harjatakse kwillaiapuu koore-keedisega.

Kuue kraed puhastatakse kõige paremine jalmiakwaimuga, millega kraet ennast kui ka willast lappi niisutatakse, siis õerutakse mõlemaid wastastifu, kuni krae puhas on. — Harilikku halli riieteale pruugitakse ka kõige parema tagajärjega potast, sulatatakse üks nua otsa täis sellest leiges wees ära ja harjatakse sellega kuue kraet, siis selge weega järele.

33. Sukke, kuubesid ja sellesjarnaseid pesta.

1) Kirjust willadest sukad ja sarnased jämedamad asjad pestakse järgmisel wiisil: Tule peal walmistatakse 16 toobist wihmaweeest ja 10 loodist paremast, pehmest, kollasest seebist leheline, jautatakse see leheline kabe wanni sisse ja antakse ühe osale 2 supilusika täit jalmiakwaimu, mis mitte ainult mustust mõnufaste lahti ei tee, waid ka wärwimid hoiab ning wärskendab. Selle lehelise sisse, mis nõnda palaw piab olema, et ta käd walutama paneb, pannakse 6 paari sukki ehk jälle sellega ühte käiwalt 2 kuube j. n. e., wõngutatakse neid paari puulusikaga tubliste sinna ja tänna, pigistatakse heaste wällja ja pestakse siis teise poole lehelisega ilma jalmiakuta järele. See piab wähem palaw, ainult heaste soe olema, nõnda et asjad seal sees kõwaste wälljalitsitud wõiwad jaada. Siis pannakse nad warjulisse kohta kuitwama, päikese paistele ega abju sooja ei piaks willast riidet iialgi pandama. — Lehelist wõib mitu korda, kuni ta üsna tumedaks on

läinud, pruutida, sellepeale walatakse ta ära, aetakse teine pool keema, lisatakse salmiaku juurde ja wõetakse seda eespesemiseks, kuna järelpesemiseks wärsket seebi lehelist walmistatakse.

2) Walged willased sukad, nagu ka walged flanellikuued lähewad wõrdlematalt ilusaks, kui neid eesfeiswa õpetuse järele „tuserdatakse“ aga salmiakwaimu asemel 8 kuni 9 toobi lehelise peale 2 supilusika täit pulwriks õerutud boraksit wõetakse. — Tahan weel tähendada, et kuitwama panemise wiisiga mõistlikult piab toimetama, sest willane, iseäranis kujukud riie wenib märjalt wäga rohkesti; nõnda riputatakse jakid ning kuued sellel wiisil nõõri peale, et kaeltaguse pool paremalle- ja saba pahemalle poole tuleb.

34. Willaseid tekkisid pesta.

10 loodi walget seepi sulatatakse 13 — 15 toobi pehme wee sees ära, lisatakse wärwiliste tekkidele 3 lusika täit salmiakwaimu, walgetele niisama palju boraksit juurde ja uhatakse ning surutakse tekki seal sees kuni ta puhas on, siis pestakse teda selges soojas wees järele ning kuitwatatakse warjus, pehme läbitõmbawa õhu käes.

35. Walget seepi keeta.

8 naela korjand-raswaga, 2 naela seebitiwi ja 8 toopi pehmet wett saawad üheskoos tulele pandud ja 1 tund keedetud, pandakse 1 — 1¹/₂ naela keedujoola juurde, keedetakse seepi niid weel

$\frac{1}{4}$ tundi ja walatakse siis kõik ühtlase sügavusega riista sisse jahtuma. Teisel päeval lõigatakse seep soovitava suurusega tükkideks.

Täheendus: Täielikku juhatusi kõiksuguste seepide teetmiseks võib leida ühest raamatust, mille nimi on „Seebiteetmise õpetus.“ Hind 10 lõpikut.

36. Kollast wett pesemise tarwis kõlblikuks teha.

Juhtub pesemiseks ainult niisugust wett saada-
dawal olema, mis riided kollaseks teeb, siis segatagu 2 theelusika täit paremat piiritust ühe theelusika täie terpentiniõliga ja walatagu see segu 6 toobi wee sekka, mida finetamiseks ehk tärpeldamiseks wõetakse.

37. Kalki wett pesemiseks kõlblikuks teha

On sunnitud kalki wett pesemiseks wõtma, siis sulatatakse 40 loodi soodat ja 12 solotnikku hirwesarwe-soola (Hirschhornsalz) 8 toobi wee sees ära ja walatakse iga pange wee hulka 1 toop seda wedelust. Selle wahendiku liig sage pruukimine teeb riidele wigast, aga hartwaste pruukimisest pole midagit karta.

38. Besu pleegitada.

40 loodi kloorhapu kaalit sulatatakse 63 toobi pehme, sooja wee sees ära, lisatakse 2 kuni 3 supilusika täit puhast soolahaput juurde ning pan-

naakse enne pestud, heaste wälljapigistatud riie fiske, niipea kui ta 30° R. järele soojaks on saanud; ühe tunni pärast wõetakse pesu sellest supelusest wällja ja pannakse uue fiske, mis 52 toobijst pehmetst weest ja 33 solotnikust borakfist on tehtud, jäetakse teda kolmeks kuni neljaks tunniks selle fiske, loputatakse tubliste woolawas wees ja kuivatatakse wäljas, wõimalikult öö ajal, heledal kuuwalgel, millel juurem pleegitamise omandus on kui päikesel.

39. Nooste plekkisid pesu küllest kautada.

Kui riie puhtaks on pestud, siis niisutatakse plekkisid puust lepikese waral wee sees sulatatud tsinksoolaga ning loputatakse palawa weega järele.

40. Punnwilja plekkisid pesu üllest kautada.

Riie saab selge wee fiske kastetud, wälljapigistatud, üks põlew weewlitikk pleki all hoitud, nõnda et weewli auur temast läbi käib, siis pestakse teda selge wee sees ära. — Seda toimetust on ka punase weini plekkide juures ettewõtta.

Punnwilja plekkisid wõib ka mõne tilga salmiakwaimuga kautada ja selges kaewuwees üle pesta.

41. Waiguplekkisid pesu küllest kautada.

Neid niisutatakse mõni kord terpentiniipiiritusega, õerutakse siis wail wällja ning pestakse plekkisid esiteks piiritusega, siis leige seebiweega.

42. Koitsugu plekkisid pesu küllest kautada.

Maha warijenud mets-kastaniad saawad kooritud ja riiwitud, mida siis pleki peale määritakse ja lihtutakse; mõne tunni pärast saab see pealt ära pestud.

43. Kaswablekkisid riiete küllest kautada.

Kartula tärklest puistatakse õige pakult pleki peale ja õrutakse see 24 tunni pärast puuwilla-tükikesega ära. Kartula tärkles kiskus raswa igast willasest riidest wälja, nõnda et plekist mingit jälge järele ei jää.

44. Tõrwablekkisid kautada.

Plekk saab munarebuga määritud, 2 — 3 tunni pärast niisutatakse linase riide lapikest keewa weega ja õrutakse plekk ära, on munarebu ära ja plekk weel niiske, siis pannakse natuke sauerleesalz'i peale ja pestakse lõppeks leige weega üle.

45. Kaswablekkisid sanmetist kautada.

Beenikene lõuendist kotikene saab palawa liiwaga täidetud, plekid sellega tupitud ja ettevaatlikult õrutud, kuni nad kadunud on.

46. Hallituse plekkisid tapeetidest kautada.

2 osa salitsülhaput sulatatakse 8 osa piirituse sees ära, kastetakse puuwilla topikene selle segu sisse ning niisutatakse sellega hallitamud kohtasid.

47. Tindiplektifid paberist kautada.

Presšitud sütronihapu saab palawaks tehtud, tüff kustutamise paberit süsiefastetud, pulgatsokku rullitud ja paber poolest saadik heaste ümber mähitud. Tahetakse nüüd ühte tindiplekti kautada, siis tehtakse pulk niiskeks, öerutakse sellega plekki ja niisutatakse teda siis ühe tilga kloorlubjalise weega.

48. Plekkide läbi kustunud wärwi uuendada.

Puuwilla topikene saab natroni süsse fastetud, mõnikord sellega üle kustunud koha tõmmatud, uus puuwilla topikene wõetud ja toimetust nõnda kaua korratud, kuni wärw tagasi tuleb. Soowitaw on tihti uut puuwilla tüükifest wõtta, mis igakord jälle natroni süsse saab fastetud.

49. Tuhmiks ehk kollaseks läinud hõbedat puhastada.

Rastetakse pehme willane lapikene salmiakwaimu süsse, millesse kriiti on kaabitud, öerutakse asjad ettewaatlikult sellega kokku ja puhastatakse pärast puuwilla topikeselega üle. Nad läbewad nagu uueks.

50. Mustaks läinud hõbeasju puhastada.

Äädikas saab soojaks tehtud, hõbeasjad üheks sülmopilguks süsse pandud, pehme rätikuga pestud, sellepeale leige mee sees loputatud ja täieste kui-

waks derutud, lõppeks pulwreks tõugatud kriidiga puhastatud.

51. Uushõbedast asju puhastada.

Nsi pannakse esiteks 1 osa scheidewasseri ja 12 osa wee segu sisse, kastetakse sellejärel liirbeitse sisse, mis ühepaljusest scheidewasserist ning weewlihapust on kokku segatud, loputatakse teda siis ja nihitakse männi-saepuruga üle.

52. Kuld asju puhastada.

Tules ehk galvaanlikult kullatud asjad lastewad endid kõige paremine puhastada, kui neid pehme pinsle ehk wammiga ära pestakse, mis enne ühe loodi boraksi ühe naela wee sees sulatusesse on kastetud.

53. Klaasi fittida.

I. $\frac{1}{2}$ solotnikku mastix'i saab 3 solotniku wiinawaimu sees ära sulatatud, niisamati 1 solotnik kalaliimi $5\frac{1}{2}$ solotniku napsi sees, sellejärele segatakse mõlemad sulandused kõige hoolisamalt kokku ja tititakse murdunud klaasasjad sellega finni.

II. $12\frac{1}{2}$ solotnikku põletatud ja pulwreks tambitud austri-konnakarpisid saab $8\frac{1}{4}$ solotniku pulwreks tõugatud gummi arabicum'iga ja nõnda palju munawalgega segatud, et paks pudru saab; sellega määratakse klaasi murdunud kohad kokku, litsutakse beaste wastastiku ja lastakse pikkamööda kuivada.

54. Kulb tint pesu märkimiseks.

Beenifest walget tina (Zinn) sulatatakse soolahapu sees ära, teiselt poolt sulatatakse ka kulda k nigswasseri sees. N id joodetatakse seda osa lõuendit, kuhu peale kirjutada tahetakse, tinawedelusega ja kirjutatakse siis kullawedelusega sinna peale. Kirjutus tuleb peagi ilusa purpuri w r-wiga n htawalle.

55. Punane pesu-märkimise tint.

Segatakse puhast krapp-juure punast koschenilje, magenta ehk karminiga, wiimastest ainult pisukene osa, näituseks krappw rtwist 4 — 8 osa 1 osa koschenilje, magenta ehk karmini peale ja pannakse 7¹/₂ solotniku wedela wärwi juurde 3³/₄ solotnikku alkoholit ja mõni till weewlietherit. Pikemalt lisatakse weel pisukene osa keedusoola ja gummi ehk suhkruwett juurde. Kui wärwi pruugitakse, segatakse natuke maarj ad hulka ehk niisutatakse pesu kirjutatawast kohast lahja maarj a sulatusega.

56. Poliiritud m bbleid k rpse-mustusest puhastada.

Suur puuwilla topakas kastetakse petroliumi fiske, pigistatakse wällja ning derutakse temaga m bbleid, pärast n hitakse kuitwa flanelli lapiga puhtaks. See parandab ühtlase ka polituuri.

57. Poliiritud mööble küllest tindiplekki kautada.

Etiteks liutatakse plekk sooja weega lahti, kas-
tetakse siis tükk flanellit petroliumi sisse ja de-
rutakse plekk sellega ära.

58. Viiga küetud ruumi jahutada.

Jahutus sünnib kõige paremine lakeerimata,
jäaga täidetud plekkpange läbi, mida viiete kõr-
gelle, päris lae alla rippuma pannakse.

59. Vilepoti mulda parandata.

Kuiwatatagu liht sammalt ahju peal, tõuga-
tagu pulvriks ja segatagu lillede mulla sekka,
jee läheb jelleläbi kobedamaks, hapu sigitamine
jaab takistatud ja taimede kustumine edendatud.

60. Lambi tahtijid pruukimiseks etteval- mistada.

Et petroliumi lampide suitsemisest ja tahi süele
minemisest takistada, pannakse seda mõneks tun-
niks kange äädika sisse, lastakse ära kuitada ja
tõmmatakse teda siis alles lambi sisse.

61. Raud- ja teras asju roostetamise eest hoida.

10 loodi lupja kustutatakse $\frac{1}{2}$ toobi külma
wee sees ära ja lastakse seista, kuni tema täieste
ära on klaarinud, siis walatakse vedelus ette-

maatlikult ära ning segatakse pära hulka nõnda palju oliiviõli, et peaks pudru saab, sellega õerutakse rauast ehk terasest assju ja need jäävad aastate kauaselt roostest vabaks.

62. Niiskust tuas vähendada.

Pannaakse humikukene põletatud lupja tua nurka, see tõmbab kõik niiskuse ahnelt enese sisse. Iga 4 kuni 8 nädali pärast saagu lubi uuendatud.

63. Muste wiltkübaraid uuendada.

I. Süehapu natron saab wees ärasulatatud, pintsel sisse kastetud ja kübar hoolaste selle wedelusega üle määritud.

II. Ammoniaak saab rohkeste weega wedelaks tehtud ja siis pinslega kübara peale määritud.

64. Pudelaid õhufindlalt finni panna.

35 solotnikku waitu, 15 solotnikku kollast waha, $3\frac{3}{4}$ solotnikku küinlaraswa saawad sulatatud, 1 kuni 2 supilusika täie kollase ookeriga wärwitud ja heaste forgitud pudeli tael sisse kastetud.

65. Mäa tövriistu rooste eest kaitseda.

3 osa pekki saab 1 osa pigiga kokkusulatatud, tüükene willast riidet segu sisse kastetud ja riistad heaste sisseõerutud.

66. Maalisid (piltisid) puhastada.

$1\frac{1}{2}$ naela tooreid kartulaid saawad riititud ja 4 toobi wihmawee sisse puistatud; kui ta nüüd

ühe dö süttetule kohal ära on auuranud, kaste-
takse, niipea kui ta külm on, pehme wamm sisse
ja pestakse maal ära.

67. Walamise kannusid, plekspangesid xc. xc. xc. parandada.

Dinase riide lapikene saab kopalsirnise sisse
kastetud, plekriistade wigased kohad sellega
fleebitud ja pillamööda õhu käes kuiwatatud.
See odaw parandus piab kaua aega wastu.

68. Gipsiwigurisi uuendada.

Keedetakse õige pakš tärkles ja walatakse üle
wigurite, pisemad kastetakse sisse ja lastakse nad
täieste ära kuiwada, jelle järele kaabitakse tärk-
les ja sellega ühes kõik mustus ära. On wigu-
rid juba wanad, nõnda et nad selle toimetuse läbi
mitte täieste puhtaks ei saa; siis sulatatakse gipsi
jahu wee sees ning walatakse wigurid pärast pu-
hastamist weel sellega üle.

69. Muste glashee-kindaid uuendada.

Theelusika täie peenikese õli sekkä tilgutatakse
natuke head, süsimusta tinti, kastetakse peenikene
pinsel sisse ja määratakse kindad koguni ühtlaselt
selle seguga; sellepeale lastakse neid päikese pais-
tel kuiwada.

70. Klaasnõusid raswast puhastada.

Nõusid uhatakse tatra seemnetega, mis neid
ruttu raswast ja halwast haisust wabastab. Klaas

nõuusid, milles wair ehk firnis on olnud, täidetakse esiteks sooja weega, mis kleebiwa sobi lahti liutab.

71. Klaasi kullata.

Kohtasid, mida kullata tahetakse, määratakse boraksi-sulatusega, pannakse kullaleht peale ja lit-sutakse ettevaatlikult puuwilla topikesega tinni, siis hoitakse klaas süetule kohal, kuni boraks sulama hakkab ning lastakse nüüd külmaks minna.

72. Kuldraamisid puhastada.

Lõigatakse suur sibul läbi, kastetakse puhastatud wiinawaimu sisse ja määratakse sellega puukullatuse peal edasi ning tagasi, kuni mustus kadunud on. Biga ei saa kullatus selle toimetuse juures vähematti.

73. Kollaseks läinud gummipesu pleegitada.

Puuwilla topifene saab terpentiniõli sisse kastetud, gummipesu sellega ära õerutud ja päikese paistele pandud.

74. Pleekinud käsifirnja wärskendada.

Kustutuse paber saab rauawitrioli sulatusega joobetud ja pleekinud koha peale pandud; kiri läheb sellega täieste arusaadavaks.

75. Puunõuusid hallitusest puhastada.

Puu nõuud täidetakse lubjaweega, millele natuke potast juurde on lisatud ($\frac{1}{4}$ solotnikku 1

toobi peale), sellejärele kui nad 5 kuni 6 päeva seisnud on, pestakse nad puhta weega ära. Kui natuke lupja ehk potast juurde lisatakse, siis võib-dakse lehelist veel kord pruukida.

76. Puunõuuisid ruttu niisutada.

Viaksinwad panged, tõrred ehk muud puust nõuud tuule või päikese läbi nõnda ära kuitwama, et enam wett ei pia, siis täidetakse neid hein-tega, pannakse kiwi peale ja walatakse siis roh-keste wett üle. Nad niiskuwad selle toimetuse juures palju rutemine, kui palju weega täitmise läbi.

77. Lakeeritud asju uuendada.

Rastetakse tüükine flanelli puuõli sisse, de-rutakse asjad sellega tubliste ära, puistatakse peenikest tärklise tollmu paksult peale ja nühitakse puhastaw asi nüüd õige pehme rätikuga üle.

78. Punast lakki walmistada.

Peenikene punane kirjalakk saab peeneks tam-bitud ja wiinawaim peale walatud, misläbi ta täieste ära sulab. Selle sulamusega võib klaasi, plekki, puud ja pappi ilusaks punaseks lakeerida.

79. Mahalakk.

$3\frac{3}{4}$ solotnikku sini-laasta saab $56\frac{1}{4}$ solot-nikku wee sisse pandud ja nõnda kaua keedetud, kuni pool osa ära on kahanenud; siis pannakse

3³/₄ solotnikku gummi arabicum'i, ³/₄ solotnikku juhkut ja nõndasama palju kroomhapu kaalit juurde lisatud, kuni pruun karm mustaks on läinud; lõppeks segatakse kõik veel natukeje wiinawaimuga segi. Saapad saavad selle laki läbi mõnusa läike.

80. Kõwa nahka pehmeks teha.

Nahk saab toore õlihapuga, mida stearin-küünla wabrikutes aetakse, sisse määritud, see tungib nahast ennemine läbi kui muud asjad.

81. Kingasid pehmeks hoida.

Piawad kingad pehmed ja kaua wastupidawad olema, siis pestagu neid iga 2 kuni 3 kuu pärast leige weega, lastagu üks tund seista ja õerutagu siis glitseriiniga sisse.

82. Taldasid läbitungimataks teha.

Uute jaabaste tallad saavad firniisega (wärnitsaga) määritud ja kuivatatud ning seda lihtsat toimetust nõnda kaua korratud (2 kuni 3 korda), kuni tallad enam firniist sisse ei wõta.

83. Ombluse masinaid puhastada.

Sulg kastetakse bentsiini sisse ja wõitakse sellega kõik osad, mis õlitatud saavad, aetakse masinat tubliste ümber, pintseldatakse jällegi bentsiiniga, aetakse ümber ning pühitakse kõik puhtaste ära; siis wõitakse rohkeste kõige peenema õmb-

lus-masina õliga. — Bentsiini asemel võib ka petroliumi võtta.

84. Olitrüki piltisid puhastada.

Tolm saab puhtaste ära pestud, sellepeale flanellilapikene salmiakvaimuga segatud wette kas-
tetud, pilt sellega ära õerutud ja puuwilla to-
pikeseaga, mis puhastatud linaõliga joodetud ja
heaste wälljapigistatud, järele puhastatud.

85. Pomadit walmistada.

20 loodi weise üdi saab sulama aetud, tu-
lelt wõdetud ja 1 kuni 1½ tundi pikkamööda üm-
berliigutatud, siis walatakse 30 kopiku eest Beeru
balsamit ja 10—15 tilka bergamottiõli sekka
ning segatakse pomadit nüüd senni, kuni ta täieste
külmaks, ja saltwifarnaseks on läinud.

86. Suitsutamise wahendil õhu puhasta- miseks haige tuas.

Pulwerdatud lubi saab nii kaua äädikaga nii-
jutatud kuni keemine järele jääb, siis lisatakse 2
kuni 3 tilka weewlihaput juurde; see sünnitab
pehmet auru ja ühtlasi ka armast lõhna, mis-
läbi õhk puhastatud saab.

87. Riiete lõhkesid parandada.

Riiete pisemad lõhed saawad kõige paremine
jellel wiisil parandatud, et riide tagumisesse külge
tükikene guttapertschat pannakse, lõhe hoolega kokku

seadetakse ja palawa triikrauaga usinaste üle aetatse.

88. Hõlekübaraid plegitada.

$3\frac{3}{4}$ solotnikku alusveewlihapu (unterschweffelsaures) natroni sulatatakse 10-ne toobi wee sees ära, kastetakse enne pestud kübar sisse, walatakse $3\frac{3}{4}$ solotnikku soolahaput juurde ja pannakse kübarad nõnda kauaks sisse, kuni nad küllalt pleekinud on, siis saavad nad tubliste loputatud ning weel niiskelt triigitud.

89. Hõlemattisid puhastada.

Peutäis keedusoola saab sooja wee sees ära sulatatud, teraw hari sissekastetud ja hõlematid selle soolweega tubliste harjatud. Nad lähewad, sellel wiisil toimetades, nõnda walgeks ja ilusaks, kui weel wähe soowida wõib.

90. Tapeetisid puhastada.

Wanast rukkileiwast lõigatakse kámle suurused wiilakad, puhastatakse seinad pehme harjasluuaga tolmuist ära ja õerutakse neid siis hoolfaste leiwa wiilukatega, ometi piab see ülewalt allapoole, mitte iialgi aga ristati sündima.

91. Musta tinti walmistada.

I. Kiriwist (jatwist) poti sisse pannakse $31\frac{1}{4}$ solotnikku tõugatud sapiõunu, $7\frac{2}{4}$ gummi arabicum'i, $18\frac{3}{4}$ solotnikku rauawitrioli, 1 toop

paremat äädikat ja 1 toop wihmawett, lastakse seda 5 — 6 nädalat liigutamalt parajas soojas kohtas seista ja kurnatakse siis läbi. See tint on ilus must ja väga wastupidaw.

II. 15 solotnikku gallus allepo, $7\frac{1}{2}$ solotnikku witrioli ja $3\frac{3}{4}$ solotnikku araabia gummi 1 toobi weiniäädika sees ärasulatatud, annab väga head tinti.

92. Punast tinti valmistada.

Väga ilusat punast tinti saadakse, kui karmen wedela ammoniakki sees ära sulatatakse, ülelaigne ammoniak ära lastakse aurata ja siis natuke wärwita araabia gummi juurde lisatakse.

93. Tinti hallituse eest kaitseda.

Pannakse 1 toobi tindile 1 tilk kreosoti hulka ja liigutatakse heaste ümber, siis ei tekki temale hallitust peale.

94. Pesumärkimise tint.

$12\frac{1}{2}$ solotnikku potast ja $3\frac{3}{4}$ solotnikku araabia gummi sulatatakse $\frac{1}{4}$ toobi wihmawee sees ära, joodetakse sellega märkida tahetawat kohta ja triigitakse filedaks. Selle järele valmistatakse segu 2 solotnikust põrgukiwist, 1 solotnikust gummi arabicumist, $7\frac{1}{2}$ solotnikust weest ja natukesest Indigo- ehk karmini sulatuse tuschest, märgitakse sellega pesu ja kuiwatatakse warjus ära.

95. Wahariiet puhastada.

Kõest piim saab pooleks leige weega lahjendatud ja wahariie linase rätiku abil sellega ära pestud.

96. Pesuwammi puhastada.

Wamm pannakse mõnelt tunnilt hapu piima sisse, pigistatakse ta seal sees läbi ja pestakse siis leige weega heaste ära.

97. Külmawõetud õunu, pirnisid ja mune kõlbawaks teha.

Nõuetawa suurusega riistas sulatatakse natuke keedusoola wärskte kaewuwee sees ära, pannakse siis puuwiljad ehk munad sisse ja seatakse parajasse sooja kohta. 3 kuni 4 tunni pärast võetakse nad wällja, kuivatatakse hoolsaSte ära, hoitakse jahedas — mitte külmas — kohtas ning võetakse kohe tarwitusele.

98. Juustu hoida.

Juust saab äädika sisse kastetud ja siis rätiku sisse mähitud, mida soola ja pipraga üleskeedetud ning ärajahutatud wees muljutud on.

99. Glawaid wähta hoida.

Wähid saawad wärskte nõgeste ja mõne raajufese õige jämeda leiwaga juure sawipoti ehk korni sisse pakitud, niiske linase rätikuga katetud ja keldrisse pandud. Tahetakse neid muumata,

fiis lüaakse mõned värsked munad nende peale ja ümber katti.

100. Pähkleid hoida.

On pähkled täieste valmid ja kuitvad, fiis katetakse ühe kasti põhi tolli paksuselt õige kuitva ja puhta liivaga, pannakse kiht pähkleid peale ja vaheldatakse nõnda kaua liiva ning pähkleid, kuni kast täis on (viimane liivakiht piab iseäranis paks olema), fiis pannakse kaas peale ja raputatakse tasakeste, et liiv plingiste lähets. Võetakse pähkled wällja, fiis katetakse jõe-seejäejaid jälle rohkest liivaga ja pannakse kiwi kaane peale, et hiired kallale ei peafets.

101. Kirpa ära ajada.

Pisutese pange täie palawa wee hulka walatakse 31 1/4 solotnikku petroleumi ehk natuke wähem ja umbes 10 loodi salmialwaimu ning harjatakse sellega pörandat tubliste.

102. Puu-koidid ära ajada.

Natukene bentsiini ehk weewlijüsinikku koidide haukudesse tilgutatud, surmab neid kohe. Kappi, mida koid wäga uuristawad, pannakse pisutene madal riißt bentsiiniga, mille mõjul puukoid ära põgenewad.

103. Sääska eemalle hoida.

Kui nägu ja käsa mõnest kohast nelgidliga kastetakse, fiis hoiawad sääsed endid niisugusest inimesest eemalle.

104. Kilptäia kautada.

10 toopi vihmavett segatakse $\frac{1}{4}$ toobi parafiniga ning pritsitakse sellega kilptäidest kaetud viid ja põesaid. See vahendik avitab kohe.

105. Tigusid ära ajada.

Mõnesti teldres ja köökis elutsesivad juured hallid tigud, mis õõ ajal seinu, lauudu ja viid asju limaga määrivad. Et selle jälgi tegevusele piiri panna, riputatakse kõigi asjade peale, kus harilikult nende jälgesid leitakse, keedusoola; see vahendik on mõnus. —

106. Lütikaid ära ajada.

Ühepaljus maarjääd, potast ja keedusoola sulatatakse wee sees ära, lijatatakse veel natukene wett juurde, mille sees kolokwintisid (Koloquinten) on keedetud, wõietakse sellega seinu, põrandaid, jängisid ja lagesid, pritsitakse ka riideid ja kardinaid tubliste.

107. Silmasid ja filmalanguisid karastada.

25 solotnikku siniseid ruffilillesid saawad oma karikatega peeneks õerunud ja 1 toobi vihmawee sees liutatud, pärast 24 tundi pudelisse aetud, 3 nädaliks päikese kätte pandud, läbifurnatud ja filmad iga õhtul enne magama minemist sellega pestud.

108. Pea kõõmamist kautada.

2 osa rummi segatakse 1 osa ritsiinuse- ja 1 osa prowangsiõliga, õerutakse pea õhtul sellega

sisse, katetakse teda kergeste, õerutakse hommikul weel kord sisse ja kammitakse kõõm 1 kuni 2 tunni pärast ära. Ka munarebu on mõnus vahendit kõõmamise vastu.

109. Lõhkenud käsa parandada.

15 solotnikku walget waha saab pikkamööda sulatatud, $3\frac{3}{4}$ solotnikku mandleõliga segatud ja natuke jahutatult jalwiks segatud; sellega määratakse õhtul käed üle ja tõmmatakse kindad kätte.

110. Tedretähta kautada.

Mädarõigas saab riiwitud, pudelisse wiina-äärtsika sisse pandud ja tedretähta iga õhtu sellega pestud. 2 kuni 3 nädalit toimetada.

111. Soolatüükaid kautada.

Soolatüükad õerutakse õige sagedaste päewas kriidiga, siis kautad nad pea ära.

112. Birnisahwti väga heaks siirupiks teha.

Mitte igasugu pirnid pole selleks kõlbulikud, waid ainult sahwtised, ja piawad nad üsna walmilt ärawõetud saama. Neid ei panda mitte paksult waid õhukeselt üksteise peale ning lastakse taignalle minema hakata; siis saawad nad pooliks lõigatud, warred wällja wõetud, õied wälljapiistetud, siis keedetud ja läbi õhukesse rätiku pigistatud. Sahwti wälljakeedetud wedelaga las-

takse kohe, et ta mitte käärima ei läheks, katlas alalise liigutamise all, mis põhjakõrvemast hoiab, nõnda kaua keeda, kuni ta paksuks läheb. Kõige viimaks piab teda suurest katlast pisukeesse riista walama ja sellega jüte peal keetma, sest suures katlas jääks ta põhja kõrvema. On ta wenim ja paks küllalt, siis lastakse teda ära jahtuda, ja hoitakse klaas-purkides. See pirnisaht sei- jab wäga kaua hea ja wõib teda söökide juurde niisama heaste nagu siirupit pruukida.

113. Lillekapsaid äädikaga süseteha.

Wõetakse dieti walged, puhtad lillekapsa pead, puhastatakse neid kõigist rohelistest lehtedest, lõigatakse kontsude küllest puustanud koor ära, pestakse neid mõni kord ning lastakse ära taheneda. Siis pannakse nad järgmisel wiisil pisuke tonni ehk sawipoti sisse: Põhja peale pannakse kiht kuiwatatud pipra rohtu, siis kiht lillekapsaid, mida ettevaatlikult nõnda tihilt kui wõimalik, ilma süski lilledele kahju tegemata, kokkupannakse; on pead liig suured, siis lõigatakse nad katki. Nõnda toimetatakse lillekapsaste ja piprarohuga edasi, kuni tonn täis on. Siis wõetakse head kanget wiina-äädikat, tehakse seda $\frac{1}{3}$ osa weega lahjamaks ja lastakse puhta poti sees paar korda keema karata; kui ta jahtunud aga weel leige on, walatakse temast tonn täis ja lüüakse kõwaste kinni. See tonn seatakse kuima, jahedasse kohta. Kui ta lahsti tehtud ja lillekapsad wälljawõetud saawad,

piawad fiskejæejad igaford jälle heaste hoitud saama. On neid sawipoti fiske pandud, siis saawad nad sula raswaga üle walatud ja pott wasika põiega pealt kinni siutud. Bruugitakse kapsaid, siis saab rasw ärawõetud, pärast jälle sulaks aetud ning uueste peale walatud. Näditas piab aga ikka lillekapsaste üle seisma.

114. Kohelisi ube talweks fiske soolata.

Kohelise ubade kaunad nopitakse ära, sellepeale waatamata, kas nad wanad ehk noored on, sest ka natuke wanemad uad on selleks otstarbeks kõlbulikud. Mõlemilt poolt tõmmatakse kiud ära, pestakse ja puhastatakse kaunu ning lõigatakse nad harilikul wiisil katki; need tükkised saawad siis soolaga segatud ja puhta riista fiske kätega kõwaste kinni litsutud, siis pannakse kaas peale ja kiwid otja. Sool läheb nüüd soolweeks, mis ube katab ja hukkaminemise eest kaitseb. Reetmise juures wõib neid ube waheldawalt walge, kuiwa ubadega segada, misläbi wäga hea talwetoit valmistatud saab. Nad piawad aga enne pruukimist liutatud saama, sest et nad muidu liig soolased on.

115. Kohelisi ube nõnda kuiwatada, et nad wärste ubade näu ja maigu saawad.

Alles noored, iseäranis suhkru-ubade kaunad, saawad ära nopitud, katki murtud ehk terweks jäetud, potti pandud, mis neljakordse osa natuke

soolaka keeva weega täidetud on. Riipea kui felleläbi keemisest seisma jäenud wesi jälle keema hakkab, saawad uad hauklise kulbiga wälja tõsetud ning külma wee sisse wisatud. Seal sees wärstened uad lastakse rätitu peal taheneda, lõigatakse katti ja kuitwatatakse neid õhu käes ehk ahjus. Kui nad koguni kuitwaks on saanud, wõib neid aastate kauupa sahtlites hoida. Walmistuseks saawad nad enne ära pestud ja on neil siis üsna wärste ubade mait.

116. Wana wõid maitsewaks teha.

Wese wana wõid wärste wee, siis rdesa piima sees, sega natuke walget suhkurt sisse, puista pärast soola peale ja ta on jälle maitsew, nõnda et sandile ja saksale süia kõlbab.

117. Wõid kaua wärste hoida.

Keda soolwett, lasse ära jahtuda ja wala wõid peale, nõnda et see temast ikka kaetud on, siis ei tule wõile kuitwanud ega muud halwa maitu juurde.

118. Halwaks läinud mune hõlpsaste tunda

Seadel munadel on teraw ots jahe, jäme ots soe. Mõlemaid otsasid katsutakse keelega. On mõlemad otsad soojad, siis on muna halwaks läinud.

119. Schokolaadi wabritseerida.

Wõetagu üks nael kakaoube, 1 nael peenikest suhkrut, 3 solotnikku tsimmetit, 1 solotnik kardas-

moni, 2 solotnikku würtsnelfiidi ja 1 solotnik vanillet. Kakaouad saavad kohwi trummelis kõrvetatud; seal juures piab ettevaatama, et nad mitte ära ei põle; hakkavad nemad knaksuma ja kestad lahti minema, siis on nad head. On nõnda kauugel, siis tambitakse uad raud müisri sees, mis enne palawaks on tehtud, katti, pannakse sühkrut ja würtsi, kui see enne õige peenikeseks on tõugatud, juurde, ja liigutatakse müisri muuga nõnda kava sütetule kohal, kuni ta wedelaks läheb, siis walatakse segu plekk wormide sisse ja lastakse külmaks minna. Terwise-schokoladi juures jäetakse rohud ära ja wõetakse rohkem sühkrut.

120. Mõnus puhastuse wahendik.

Pool drachma jalpeetri-hapu-tina saab 1 toobi keewa wee sees, ja siis 2 drachma keedusoola kolme toobi wee sees ära sulatatud, mõlemad segud saavad kokku walatud, kuni paks põhija on wajunud. Selleläbi saadud wedelus on üsna ilma lõhnata, piab aga õige kange puhastuse wahendik olema. Selle wedeluse sisse kastetud rätik, mis haigewasse kohta ülesse saab riputatud, puhastab niikohi õhku. Kraawidesse walatult, sõnniku hunikute peale, peldikutesse 2c 2c pritsitud, mõjub see otse imestuse wäärilisel ja kautab koha iga halbaste auuramist. Niisamati on see segu riiete puhastuseks ütlemata mõnus. Ta on kihwine, aga ei tee mitte nahka katti.

121. Maasikaid Brantsuse wiisil sisse teha.

Maasikad puhastatakse ära, walatakse siis 33 graadini keedetud suhkur külmaltp nende peale ja lastakse neid terve päew seal sees seista, et marjad diete läbitõmmatud saawad. Teisel päewal walatakse suhkur ära, wõetakse jälle üsna wärsket, 33 graadini keedetud suhkrut, mis maasikatele juurde pandud saab, enne kui neid purkidesse pannakse. Siis saawad purgid wee sisse pandud ja 10 minutit pikalt keedetud. Purgid saawad siis alles weest wälja wõetud, kui see külmaks on läinud. — Sellisamal wiisil saawad ka wäärivad sisse tehtud.

122. Külmetanud afnaid sulatada.

Rasta wamm sooja wee sisse, milles keedusoola on lastud sulada ja pese sellega külmetanud kohtasid. Mõne minuti pärast on jää sulanud ning weesi ärajooksnud. Range külma ajal piab afna kohe ära kuiwatama.

123. Kala ruttu soomustest puhastada.

Kala saab kaelaluu katki murdmise läbi surmatud, siis rätifuga õerutud ja nõnda kõigest limast wabastatud. Sellepeale kastetakse teda 2—3 sekundiks palawa, peaaegu keewa wee sisse (50—60 graadi R. järele). Siis pole muud waja kui rätifuga õeruda ning kala on 1—2 minutiga puhas.

124. Saepuruga pudelaid puhastada.

Puhas saepuru saab natuke weega pudelisse pandud ja tubliste lofsutatud. Mitmekordse selle-

harnase toimetuse juures saavad niisugused pudelid, milles kangeste haisevat õlist või rasvast kraami on olnud, täiesti puhtaks, et iga asja peale kõlbavad.

125. Sisjetehtud puuviljasid hallituse ja hukkaminemise eest hoida.

Seal juures pole muud kunsti midagit, kui et iga sse potti ehk purki, kus puuvili sisse tehtud, poole tolli paksuselt peenifest subkurt puistatakse, kus juures, iseenesestgi mõista, potid ja purgid põiega ehk vahapaberiga pealt kinni köidetud piavad saama

126. Kangeste haisewaid nõuused puhastada

Kangeste haisewa nõuu sisse pannakse natuke musta sinepijahu ning raputatakse tugevasti, loputatakse siis weega ära ja korratakse seda toimetust weel üks kord. Ka siis —, kui käed kangeste lõhnawad, on mõnus pesemise juures natukest sinepijahu pruukida.

127. Sulgloomade tapmise kunst.

Zooma nokk kistakse lahti ja pistetakse temale terawa, kitsa nuuga kurku, misläbi kaelaluu katki saab lõigatud ja surm filmapilgul tuleb. Lind saab siis jalgupidi ülesse riputatud, misläbi veri ilusaste wälja woolab. Suled saagu kohe ära katkutud, kui keha alles soe on.

128. Väikiwat pesu tärklist

saadakse selleläbi, et õhus kuivatatud tärklistele umbes 5 protsenti puhastatud walget stea-

riinhaput juurde lisatakse. Wiimast peenenda-
tasse kõige paremine selle läbi, et teda väga pee-
nikeseks riivitakse ja tärklisega mingi riista sees
heaSte segatakse. Kui selle seguga tärgeldatud
pesu palawa triikrauaga üle lükatakse, siis sulab
steariinhapu ja annab pesule tuttawat läiget.
MuuS, mille peal triigitakse, ei tohi mitte liig
pehme olla.

129. Karwadest matratsit puhastada.

Karwad saawad tarwilise osa weega ja natu-
tese potaschega alalise ümbersegamise all tubliste
teedetud, siis sõelas ehk pingule tõmmatud palaka
peal puhta weega loputatud, kuiwatatud ja jälle
fiisse topitud.

130. Head pärrmi walmistada.

1 nael kooritud ja teedetud kartulaid saa-
wad katki tambitud, siis 17¹/₂ solotnikku walget
suhkrut, 1 supilusika täis head õllepärrmi ja ¹/₂
toopi sooja wett juurde lisatud ning nüüd terve
segu 24 tundi pikalt soojas paikas käärida lastud.

131. Waarikamarja sahwti teeta.

Wõetakse heasid waarikaid, mis jellsamal päe-
wal nopitud piawad olema, pigistatakse nad läbi
rätiku, kaalutakse sellejärele sahwt ära, pannakse
3 naela sahwti peale 1 nael suhkurt juurde, sea-
takse seda tinutatud kastrulliga tulele ja lastakse
sahwti alalise wahuriisumise all nõnda kaua teeda,

Kuni, ta natuke paksums läheb. Kui ta siis ära on jahunud, walatakse teda pisukeste pudelite sisse, lüüakse uute korkidega kinni ning pitserdatakse heaste ära.

132. Kartulatest juustu teha.

Õdetagu tarwilik arw kartulaid, keedetagu ära, kooritagu ja tambitagu pudruks. Siis segatagu wärskelt wäljapressitud kohupiima niisama palju ehk natuke wähem hulka. — Soolatagu see segu ära ja puistatagu tõugatud würtsnelkisiid ning loorberisiid peale. Üks päew lastagu seda segu heaste kaetult rahuliste seista, et ta natuke lääriks. Pärast seda tehtagu temast harilikul wiisil pisukesi juustu-pätsikesi. Mida wanemaks need lähewad, seda paremad nad on.

133. Kastaania tuum seebiks.

Balminud, mahakukkunud kastaaniad kooritakse ära ja tambitakse walge tuum mörseri sees puruks. Rõnda saadud jahu saab pesu plekkide peale määritud ja need lauwad pestes täieste.

134. Kirsi jahwti teha.

Kirsi marjade küllest nopitakse warred ära, pannakse marjad õerumisenapi sisse ja õerutakse täieste peeneks. Siis pigistatakse jahwt läbi riide, keedetakse suhkruga, walatakse pudelitesse ja korigatakse heaste kinni.

135. Toiduwahendikkusid hoida.

Raitsefoola (Konservierungssalz) liha, kalade ehk lindude sisse öerutud, hoiab neid nädalite ja kuude kaupa hukkaminemise eest; soolamiseks on see wahendil koguni mõnus. Pisukene osake worstipudru sisse pandud, hoiab worstisid kõige paljamaal aasta-ajal heaks; munad, mis sellest soolast tehtud soolwee sisse pandud, seisawad wähemalt ühe aasta head. Kirsside, maasikate, ploomeide ja sissetegemiseks, niisama gurtide tarwis — on see wahendil kaunis ja soowitaw asi.

136. Puuwillaga wõlfitud lõuendit tunda.

Rahlane lõuend kaštetakse mõneks minutiks Inglis wotrioli sisse ja loputatakse teda sellepeale wees ära. Puuwillased lõngad lähewad sellelābi tatti, aga linased jāewad terweks.

137. Lõuendit punaseks wärwida.

8 isolotnikku safflori saab linasest riidest kotise sisse jūtud ja rohke kannu-tāie wee sees öö läbi liutatud. Riid saab kõwa puu tuhast üks kannutāis kanget lehelist tehtud, nõnda kanget, et muna tema peal ujub. Selle järele saab safflori kotikene āādika sees pestud, wālljapigistatud ja wedelus ārawisatud. Selle järele saab ülemal kõneldud wiisil uus waht löödud, teise lõuendi tükiga niisamati tehtud ja seda nõnda kaua korratud, kuni lõuendit weel wärwida on.

3ga lõuendi tükiga saab seda tööd 9 kuni 10 korda toimetatud, siis wee sees āra uhatud, war-

julisse kohta õhu kätte kuiwama pandud, ja kui ta enam kui poolkuiwanud on, siis pahemalt poolt tärgetatud, täieste kuiwatatud ja triigitud.

138. Lõuendit ühe päewaga ära pleegitada.

Bruunkiwist ja puuhapust tekkinud soolahaput ühendatakse loõsutamise läbi 4 — 6 osa weega, liutatakse riidet wee sees ja pannakse siis mõneks tunniks selle lehelise sisse; pärast loputatakse jälle weega ära. Seda tööd saab linase riidega 3 — 4 korda, puuwillasega aga ainult üks korda korratud. Ka on linase riidele pruugitud leheline puuwillase riidele veel hea küllalt. Sell wiisil võib igal aasta-ajal ja ühe ainsa päewaga riidet niisama walgeks pleegitada, nagu oleks ta nädali päewad pleekinud.

139. Piima kaudu heaks hoida.

Pisukeses majapidamises tuleb jägedaste ette, et perenaine piima wõimalikult kaua rõesaks tahaks hoida; hea wahendiks selleks on järgmine toimetuse wiis: piim pannakse riistaga wee sisse, mis 40 — 50 graadi Keomüüri järele on, ja jäetakse umbes kaheks tunniks sinna sisse. Siis kuni 15 graadi peale jälle ära jahutatud, jääb piim 8 päewa rõesaks, hoiab ka oma endist maitse.

140. Piima suwel hapuks- ja kokkumine- mise eest hoida.

Bane tülitene suhturt piima sisse, siis ei lähe ta hapuks. Muidugi ei saa niisugusest piimast enam wõid.

141. Ubi worstide ja sintide hallituse vastu

Wala keedusoola sügawa taldreku sisse nõnda palju weega, et sellest wedel puder saab; selle soolapudruga wõia hallitama läinud worstid ja singid õhukeselt ära. Hallitus kaub kohe ja paari päewa pärast tõmbawad worstid peenikese soola-kristalli koorukese peale, mis neid hallituse signimise eest kaitseb.

142. Willase sukade kestust kõrgendata.

Willane ja puutwillane lõng saatwad kokku korrutatud ja siis sukad kujutud; selleläbi piawad nad palju kauemine vastu.

143. Joogiwee headust proowida.

Walatagu natukene proowitawast weest walge, puhtaks pestud rohuklaasi sisse, pandagu puhta kõrgiga heaste kinni ja seatagu mitmeks päewaks rahulisesse tuppa akna peale. Ei ole kahetja päewa pärast weel mingit rohelist ehk pruuni põhjapära näha, siis on wesi hea, wastulisel korral hoitagu sarnase wee sageda pruukimise eest. Wida waremalt niisugune põhjja kogumine tuleb, seda wähem kõlbab wesi joogitweeks.

144. Munawalge rutuline wahuks löömine

Selle tarwis pannakse üks nua otsa täis soola sisse. Wida jahedamad munad on, seda rutemalt annawad nad wahtu.

145. Sulgloomasid ruttu nuumata.

Pueta tagu nisu leiba piima jisse ja söödetagu seda puid sulg loomadele; see on mõnus nuumtoit ning annab nimelt väga pehmet ja jahvatist liha.

146. Nahkade koitamise vastu.

Selleks soovitatakse iseäranis nahwtaliini. Tema halv läbitungiv hais peletab liblikaid munevast. Ta auurab pikkamööda ära, nõnda et tema mõju kaua kestab, kuna karbolhapu peagi ära hingab. Seal juures on nahwtaliin terwisele kahjuta. Mitmetes antiputrinis, antitinëini nime all soovitatud vahendikkudes on nahwtaliin mõjuwa osana seas.

147. Korgilafi walmistamine.

Sulatatakse 16 osa waiwu, 4 osa kollast waha, 1 osa küünla rassa ja wärwitakse seda segu natukesse mennige, kollase ehk musta ookeriga. Niipea kui segu mitte enam palaw ei ole, kastetakse korgitud pudeli kael selle jisse.

148. Walged plekkisid lakeeritud asjade,

nagu kandikute ehk theebrettide, mööblite j. n. e. pealt, mis weini ehk muu wedeluse läbi on tulnud, wõib natukesse wee sees sulatatud tooda, ehk lahja lehelise läbi kautada.

149. Inglis plekiwesi

hapude-, waigu-, waha-, tõrwa- ja raswawplekide kautamiseks, mida nagu jala nõiduserohtu

müiaakse, on 25 solotnikust 95 protsentilisest piiritusest, 7¹/₂ solotnikust kangest salmiakvaimust ja 1 solotnikust bentsiinist koos. Ta on plekkide kautamiseks õieti mõnus.

150. Puuwiljasid aastate kauaselt heaks hoida.

Wõta walmid wiljad puude küllest ära, pane klaas riista sisse, korgi ja pitserda õhukindlalt kinni ning lasse kaewu põhja. Mõnda hoitud puuwiljal on weel kahe aasta pärast oma endine hea maik ning ilus nägu.

151. Rihtlabane kullaproov.

Tulekiwi õerutakse nõnda kaua proovitawa kuld asja wastu, kuni hiilgaw metalliwärw tema peale jääb. Siis hoitakse kangeste weeweldatud põlew tuletikk õerutuse külge. Raub see nüüd kiwi pealt, siis ei olnud õerunud asi mitte selgest kullast.

152. Rohtusid ja sammalt rohelisteks wärwida.

Soowitakse tumedamat, siis wõetagu ¹/₄ toopi keewa wett, 5 solotnikku maarjääb ja 2¹/₂ solotnikku ärasulatatud indigo-karmini, kastetagu sammal ehk rohi selle segu sisse, raputatagu wedelus ära ja kuiwatatagu rohi ehk sammal õhurikas warjulises kohtas ehk talwel ahju ääres ära. Tahetakse aga heledamat rohelist, siis lisatakse ülemal kõneldud segule enam ehk vähem pikrinhaput juurde.

153. Abi killide vastu.

2 osa pulvrekis õerutud borakfit saab 1 osa jahu ja 1 osa suhkruga hooljaste segatud ja paberi peal niisugusesse kohta pandud, kuhu paburad elukad heaste juurde peasevad. Wahendit on kahjuta. „Abjusirtsude“ juurde meelitamiseks wõib ka mõne tilga aniijõli hulka panna.

154. Mesi-jook.

Pange täie wee sekka pannakse 1—1½ naela mett, aetakse mõlemad soojaks ja lastakse lah-tises panges läärima minna, mis natukesse õlle-pärmi hulka panemise läbi rutemine sünnib. Kää-rimise alustuse järel, kohe esimesel päewal, pan-nakse segu tugewa pudelite sisse, lüüakse pudeli-tele korgid kindlaste peale, koidetakse traadiga üle ja pannakse siis jahedasse keldrisse. Kahelja päewa pärast on ta joodaw ning muudest gaasilistest jookidest palju mõnusam.

155. Liha liutamisest.

Mitmetel perenaistel on moodiks, liha enne teetmist huljaks ajaks, mõnikord mitmeks tunniks wette panna, sest et selleläbi temale wärskemad maitset juurde arwawad tulema. See on aga ekslik arwamine ja kahjulik toimetus, sest kül-mal weel on kange wälljaimemise jõuud, mis liha lahjaks teeb, selleläbi et ta sahwitid temast wällja imeb. Sellepärast on parem, liha ainult mõni minut wee sees hoida ja siis kohe wälljapesta.

156. Valget- ja punast waske läikiwaks
küirida.

Serutagu puhastatawat asja esiteks lahjen-
datud weewlihapuga (mitte soolahapuga) ära,
pühitagu kuivaks ja nühitagu siis kriidi, mag-
neesia ehk muu puhastuseseulwrega.

157. Koisid põranda riidetest ja polsterda-
tud mööblitest kautada.

Põranda riide ehk mööbli peale lautatakse
mürg rätik ning pressitakse seda palawa press-
rauaga tubliste. Kuum aur, mis selleläbi tõu-
seb, tungib asja sisse ja surmab kõik insektid ühes
nende munadega.

158. Süehapu natron (sooda) tarwitusest
kõõkis.

Hapuks läinud ajawiljad ja lihaleemed lähe-
wad jälle heaks, kui neid süehapu natroniga üles-
sekeedetakse. — Halwa maiguliseks läinud wõi ja
samasugused raswad saawad oma wärskle maigu
selleläbi täiesti tagasi, et neid mitu korda weega
pestakse, milles üks supilusika täis süehapu nat-
ronit ära on julatatud. Kui kaunawiljad, mis
sagedaste ette tuleb, kauasest keetmisest hoolimata
pehmeks ei taha minna, siis pole muud waja,
kui neile wähe süehapu natroni juurde lisada, mis
läbi kangekaelsed terad juba mõne minuti pärast
oma kestasid awawad. — Riputatakse lõppeks

jüehapu natroni wette, millega kohwi ehk theed walmistatakse, siis saawad mõlemad joogid kangemad ja paremad. — Inglismaal tarwitatakse jüehapu natroni — carbonate of soda — pärmi asemel köikjugu küpsetuste juurde.

159. Petroleumi hoidmine.

Petroleum piab mõne metallist riista sees hoidmise läbi wäga rikunud saama. Mõnda rikkuwat ühe nädali wältusline tinase riista sees hoidmine teda niiwäga, et tahti ühel õhtul tarwis olewat mitu korda puhastada. Raudne hoiu-nõuu ei tegewat küll walgustusele kahju, aga andiwat petroleumile tumedamat farrwa ja korjawat rooste-farwalist patju põhja. Esimik rikub petroleumi suutumaks. Wast ei tee suurt wiga. Kõige parem on siiski klaasnõuu, mille sees petroleum aastate kauaselt hea seisab.

160. Ubi hallituse wastu.

Sagedaste tuleb ette, et niiske müiridega ruumides tappides ja mujal riided ning muud asjad ära hallitawad. See on iseäranis halw seal, kus kirjasid ja tähtsaid dokumentisid hoitakse, sest et liri niiskuse ja hallituse läbi rikunud saab. Taimede korjandused on tihti lühilise ajaga häwitatud. Kõige parem wahendil jelle wastu on peale hoolsa uuulutamise see, et riist kustutamata lubjaga nurta pannakse, mis õhu kuitwaks ja puhutaks hoiab. Ubi piab aeg-ajalt uuendatud saama.

161. Sintijid heaste suitsetada.

Sint ja üleüldse suitsuliha saab kohe weri-
soojalt 32 osa teedusoola ja ainult ühe osa sal-
peetriga tubliste sisseõrutud, selle järele korrali-
kult ruffikliidega üleriputatud; kui nendest õige
palju külge on jäenud, siis mähitakse teda tüki
trükipaberi sisse ja pannakse suitsema. Sellelābi
saab suitsu halb mõju tagasi tõrjutud ning liha
liig juure kuivamise eest hoitud.

162. Sintijid suwel hoida.

Üks kõige parematest wahendkudest kärbeste
ja nende tõuufude wastu on see, et svingid ja worš-
tid linase kotikese sisse õmmeldakse ning kuitwas,
õhulises ja wõimalikult jahedas ruumis rippuma
pannatakse. Veel parem on neid enne sisseõmble-
mist kuitwa hõlgedega ümber mähtida, et kärpsed
oma munemisetorudega kustilt läbi lõuendi liha
külge ei ulata pisma. Teine wahendik on liha
pütiga ruffide ehk kaerte sisse panemine.

163. Kartulatest wahatiinlaid teha.

Waha aetakse sulama, segatakse ¹/₂ osa kartula
tähtlisega ja walatakse tiinlawormidesse tahtide
peale. Kartula-wahatiinal mis 22 ¹/₂ jolotnikku
raske on põleb 15—17 tundi ja wāhema auruga
kui harilikud wahatiinlad.

164. Rutikate wastu.

Wõta 1 nael ja 22 jolotnikku soola, sulata
jeda umbes 2 ³/₄ toobi keewa wee sees āra, pin-

felda selle wedelusega neid assju ehk kohtasid, kus lutilad asuvad, ja wõid julge olla, et lutilad ning nende munad häwitatud on.

165. Willase sukkade kokkuminemise wastu pesemise juures pole mingit paremat wahendikku, kui see, et pesuwee hulka salmiakwaimu pannakse ja ainult leigelt, mitte palawalt pestakse. 30-ne toobi wee jaoks on 6-est solotnikust salmiakwaimust küllalt, mis odaw on, iseäranis kui puhastamatat ostetakse. See jagu raha, mis tema eest maksetakse, jäeb seebi eest jälle tagasi, sest et salmiakiline wesi ka ilma seebita mustuse hõlpsaste lahti wõtab. — Teine wahendik willase sukkade kokkuminemise eest hoidmiseks, on pesemine boraksi lisandusega. Ka paljas jooda piab sedasama mõju awaldama.

166. Tuhmits läinud klaasi puhastada.

Pesuwamm kastetakse lahjendatud fluorweenikhapu (Fluorwasserstoffsäure) fisse ja wõitakse päewatanud klaas üle; pärast pestakse klaas weega puhtaks ning lastakse ära kuitwada. Siin juures on aga tähendada, et nimetatud wedelik ka lahjendatult nahka kõrwetab. Sellepärast oldagu temaga ettewaatlik!

167. Suitsutamise paberit teha.

2 untsi salpeetrit saab ühe kannutäie wee sees ära sulatatud, siis hea kerge paberi lehed seal

sees liutatud ja pärast jälle täiesti ära kuitu-
tatud. Müid sulatatakse mingi heaste lõhnatu
gummitvaik, nagu näituseks mirri, viiruk, bent-
soe j. n. e. puhastatud piirituse sees wedelaks
ja määratakse pinslega paberi ühe külle peale,
millejärele ta ülesse saab riputatud ja peagi ära
kuitwab. Selle paberi tükid rullitakse kokku, süi-
datakse põlema ja puhutakse siis jälle ära. Sal-
peeter paberi sees hoiab pikalift põlemist, kus juu-
res gummitvaigud magusat lõhna laiali lautavad.

168. Sinepit valmistada.

Wõta $\frac{1}{4}$ nael kollast ja $\frac{1}{4}$ nael rohelist sine-
pijahu, ehk $\frac{1}{2}$ naela kollast ükfinda, auuta seda
1 kortna keetva äädikaga ja sega pärast külmaks
minemist hulka: 2 kwentiini tõugatud tsimmetit,
1 kwentiin würtis nellisid ja $\frac{1}{4}$ nael peeneks tõu-
gatud juhkurt, sega kõik hoolfaste segamine ja hoi-
heaste kinni köidetult pruukimiseni.

169. Binokli klaaside puhastamine.

Binokli ja muude optikaliste riistade klaaside
peale ilmuvad sagedaste rooste plekid, mis waate
wällja katawad. Kende lautamiseks tuleb klaasi
wee sees sulatatud soolahapuga niisutada ja see-
miski naha ehk pehme lõuendi lapiga nihtida.

170. Petroliumi omadust proowida.

Hea petrolium ei tohi 38° Tseli. juures mitte
hõlpsaste põlema pahwatajaid gaasid wällja anda.

Sellepärast on petroliumi headuse katsumiseks kõige parem pisukest prooviklaasi võtta, ääreni proovitawat petroliumi täis walada, sõrmega otjast kinni fatta ja kummuli olekus wette pista, mis 38 graadi Celsiuse järele soojaks on tehtud; seal juures wõetakse sõrm klaasi juu eest ära. Kui nüüd klaasi ülemisse otsa gaasi põiekesed ilmuvad, mis petroliumi wälja suruvad, siis on wiimane pruukimiseks kõlbmata, sest et ta põlema wõib pahwatada.

171. Wett külmetamise eest hoida.

Talwe ajal wee wedelaks hoidmiseks on sellest küllalt, kui temale natukene glitseriini ehk floorlupja sekka pannakse.

172. Duna thee.

Kõika õunad ühes koore ja südametega umbes tolli pikusteks ja $\frac{1}{4}$ tolli pikkusteks tükkideks ning pane nendest $\frac{2}{3}$ jagu theekannu täis, wala siis keew wesi peale ja lase ahjuhaukus vähemalt kuus tundi tõmmata. Juures wõetakse natuke suhkurt juurde. See thee on palju parem kui kallid Hiina thee. On thee ära joodud, siis pannakse kann koha jälle keewa wett täis ja lastakse vähemalt 24 tundi seista, siis saab ta joodud ning maitseb weel üsna hea. — Duna-theesid tehtakse weel wäga mifinel wiisil, aga neid piab kõiki rohkem tõmmata lastama kui Hiina-theed.

173. Woodit soojendada.

Kui wõeraste tuas olewat woodit, mis ammu enam pruugitud ei saanud, läbisoojendada tahetakse, siis täidetakse mõned enne soojaks tehtud sawikruusid palawa weega, pannakse woodisse ja katetakse padjad sinna peale. — Woodi soojendamise on sellepärast tingimata tarwilik, et ihu muidu temas niiskust jünnitab, mis rheumatismuse ja katarrhide allikas on. Paljas ahju kütmine ei aita niiskuse äraajamiseks, on pealegi tema siginiise juures tuets.

174. Haige woodit puhastada.

Sulepadjad mõtavad haiguse oluseid hõlpsaste eneste külge. Sellepärast piab neid, mis haiged inimesed on tarwitanud, heaste tuulutama, ehk weel parem sulgesid lubja- ning flooriweega pesema ja õhu kätte panema. Külgehakkawad haigused on endid 30 aastat sulepatjade sees alal hoidnud. Niiete pesemiseks on karbool seep soowitaw, mida igalt poolt rohukauplustest müitakse.

175. Pesu märkimise pliiatsit walmistada.

Rongo punane ja benso-purpuri wärw õerutakse peeneks pulwreks ning segatakse natuke wälge sawiga; sellejärele muudetakse segu wee ja tragakanthi waigu abil pakjaks taignaks, millega pilliroo pulgad täis topitakse. Kui taignas ära kuwab, siis on pliiats walmis. Nüüd õerutakse pesu soodaga ehk keedu soolaga ning kirjutatakse siis pliiatsiga peale. Selle pliiatsi kiri ei kustu pesemise läbi mitte ära.

176. Boraksi mõnused omadused.

Hollandi ja Belgia pesunaised, kes oma ilusa wälge pesu pärast kuulsad on, pruugiwad sooda asemel puhastatud boraksit pesupulwrena ja nimelt tubli peutäis kahe pange keewa wee sekka. Selleläbi jääb peaaegu pool seepi tagasi. Pitside ja muu peenikese fraami jauts pannakse rohkem boraksit sekka. Temal on kõige kalgima wee pehmeteks tegemise omadus. Teda saab ka juukse puhastuseks pruugitud ja annab mõnusat hamma pulwrit.

177. Kirrja kindlaste finni panna.

Kiri pannakse esiteks nurgelise paberi tüüga finni, mis alt gummi arabicumiga on tehtud, siis torgitakse sellele nõelaga haugud sisse ja pitserdetakse latiga harilikul kombel üle. Seda pitserit ei saa milgil wiisil lahti, muidu kui murra katki.

178. Klaasi peale kirjutamise tint.

Sulatage 10 osa kopall-lakki ja 20 osa juuda fitta 100 osa bentsiini sees; selle tindiga võib klaasi peale kustusutamataki kirjutada, piab teda aga pruukimise eel läbi lofsutama.

179. Põletuse õli puhastada.

Wärsked puusüed tõugatakse nõnda peeneks kui wõimalik, pannakse sellest pulwrist 4 tuni 8 loodi kustutuse paberist topfi fisse ja walatakse kord-korralt õli peale, mis fiks allapandud riista tilgub ning wäga heledaste, ilma haisu- ja auruta põleb.

180. Wanaks läinud leib

wee sees liutatud ja üks tund aega ahjus küpsetatud, on peaaegu nõndasama maitsew kui wärske leib.

181. Lepalehtede tulu.

Tahetakse tüttuid kirpusid ära ajada, siis pandagu haljaid lepalehtesid tuppa woobite alla ja loomade magamise asemetele, mis peale kirbub kohe oma teed lähewad. Teine tulu lepalehtedest on see, et kui neid liha suitsutamise jures põletuse materjaali peale paar pihu täit wisatakse, fiks sellel wiisil suitsutatud liha ussitama ei lähe.

182. Dunafoortest äädikat teha.

Duna foored kuivatatakse ahju peal ära, pannakse nad fiks anuma fisse, walatakse wett peale ja kui mõni aeg feista lastakse, fiks on äädikas walmis, mis poest ostetud äädikast kauugelt üle läib.

183. Sõnajala mõnuõ omadus.

Sõnajalal on see omadus, et ta elaja-kui ka taimeriigi produktid kaua wärsked hoiab, kui neid temaga pakitakse. Kui kartula kuhjab hõlgede asemel sõnajalgadega

ümber saavad pandud, siis pole kartulate mädanemist sugugi karta.

184. Kirpude vastu.

Kirpude vastu on puhtus kõige parem vahendil. Minnakse kuhugi korterisse, kus palju kirpa on, siis piab neid lohe hävitada katsuma. Kõige parem on, kui põrandat palawa weega, milles kloorlubja ärasulatatud on, küirida lastakse. Ometi piab seda tähele panema, et kõik praud selle wedelusega heaste harjatud saavad. Kloorlubja pruukimise läbi läheb põrand ka ilusaks walgeks. Ei taheta aga kloorlubja tema haisu pärast pruukida, siis võib ka natuke weewli-haput küirimisewee sisse panna ehk palawat lehelist selleks wõtta. — Sead ja lihtsat kirbulõksu saadakse, kui kausis koera karwade ehk lammatwilladega woodi alla pannakse, iga hommiku keewa weega auutatakse ja jälle ära kuitwatatakse. — Koer roogitakse sellel wiisil kirpudest puhtaks, et teda sagedaste sooja jeebiweega pestakse. Ka naha õliga wõidmine on mõjuw. Suuremate koeretele piab hõlgede asemel wärskeid küüsepuu hõõwlelaastusid alla panema; need saagu igas nädalas wahetatud.

185. Sugu tunde märgid.

See on perenaisele kaunis kasulik teadus, kui ta haiduma pannes ära tunneb, missugusest munast kukk ja missugusest kana tuleb. Muna, mille peenema otsa kirjad endid hunkusse kokku keerutawad, just nagu sõrme otsa jooned, sellest tuleb kukk; see aga, mille peenem ots tõmp ja tasane on, sellest tuleb kana.

Ka mõned karjakaswatajad lasewad soowimist mööda oma lehma kas härg- ehk lehmik-wasikaid tuua. Selleks piawad nad paarimise aja hakatust hoolega tähele panema. Lehma paarimise aeg wältab 12 — 24 tundi, ühe juures lühemalt, teise juures pikemalt. Saab nüüd lehma paari- mise-aja esimese poole sees pulki juurde wiidud, siis toob

tema härg-wasika, wiiake teda aga wiimase poole sees, siis toob ta lehmil-wasika.

186. Lilledede kastmise wesi.

Selle tarwis, et tua-lilled alati ilusad haljad oleksiwad, soowitatakse neid järgmise wedelusega walada: pu-
belisse pannakse 60 gr. wääwlihapu ammiaki, 20 gr. salpeetrit ja 15 gr. juhkrut. 30—40 tilka seda segu pan-
nakse walamise wee hulka ja walatakse sell kombel üks
kord nädalas. Zuba teisel nädalal on selle mõju tunda.

187. Korteri kuuwuist proowida.

1 nael 30 solotnikku kustutamata lupja õerutakse pulw-
reks puistatakse kausi ja pannakse korterisse üks köik mis-
sugusesse tupp. 24 tunni pärast waadatakse järele ning
mõedetakse ära: kui lubi ainult $\frac{1}{4}$ solotnikku raskemaks
on läinud, siis on korter terwisele hea, on ta aga $1\frac{1}{4}$
— $1\frac{1}{2}$ solotnikku ehk weel rohkem raskemaks läinud, siis
on korter niiste ja terwisele kahjulik.

188. Peju läikiwaks teha.

Wõetakte $12\frac{1}{2}$ solotnikku spermatseti (walas kala
raswa), niisama palju araabia gummit, 32 solotnikku glit-
seriini ja 1 nael $85\frac{1}{4}$ solotnikku destilliiritud (puhasta-
tud) wett. Köik need olused keedetakse heaste läbi. Kui
segu ära jahtub, walatakse teda heaste forgitud klaasidesse.
Bruukimise juures wõetakse temast iga tärklesegatama wee-
toobi kohta 4 supilusika täit.

189. Öliwäriwä pritseid aknate pealt kautada

Plekid ehk pritsed jaawad peju-seebiga wõitud, see mõ-
neks tunniks peale jäetud ja siis ärapeetud.

190. Kärsfete kautamisets.

keedetakse kwasia-puud (kärsfepuud) ja pipart ning teh-
takse see wedelus juhtru wõi siirupi abil magusaks.

191. Sulgloomade nuumamine.

Mõnikord juhtub, et nuumamiseks kinni pandud sulgloomad kõige parema söögi juuresgi kosuda ei taha. Sarnasel korral waadatagu järele, kas neil mitte täisid külles ei ole. Kui lugu nõnda on, siis määratagu tiivade alused, rinnaluud ja sabajuurikas tubliste õliga.

192. Harjastest harjasid puhastada.

Sooda sulatus külmas vees on parem kui palaw vees ja seep. Sooda, millel raswaga sugulust on, puhastab harjasid ilma suure õrumiseta, kuna see seebiveesi harjased pehmeks teeb ja neid sagedaste täieste rikub.

193. Kirsi marju hoida.

Inglismaal on katset tehtud, kirsksid uuel wiisil hoida. Selleks otstarbeks pandi nemad puust wõttes pudelisse, pigitati see heaste kinni ja maeti kaunis sügawalle maasisse. Kui nad jõuluks wällja wõeti, leiti neid täieste head ja maitsewad olema, nagu puu otsast wõttes.

194. Õmblejatele.

Kõrga nägemisega inimesed wiawad, kui nad niiti nõela järele tahawad ajada, seda mingi walge asja kohal hoidma, mis läbi nägemine tuetatud saab.

Küünla walguje juures musta ehk tumeda riidega kaetud laua äärde õmblema istumine on filmadele kahjulik. Kui niisugust tööd piab toimetama, siis pandagu walge rätik enese ette.

Niisugune riie, millest nõel heaste läbi ei taha minna, tehtagu õmmeldawasti kohast enne wahaga.

195. Georgine-juurikaid ületalwe hoida.

Need mähitatse kuitwa sambla sisse ja pannakse pajuwitsjadesest punutud korwidega sooja keldri lae alla rippuma. Ka hoiawad mõned neid jahedas elu-tuas woodi all ehk mujal kasti sees.

196. Munasööjad koerad

pole mitte väga aruldased loomad ja perenaised ei tea siis, kuhu munad kana pesast on jäenud, annavad ka kaheljalgsel margatele süüdi. Niisuguse koerale pandagu palatu muna lõugade wahetele ja hoitagu lõuad kõwaste kinni, et see temal tubliste keelt põletab. Edespidi jätab niisugune koer kana pesad rahule.

197. Noori kartulaid tihedaks teha.

Et noori, alles väga wesiiseid kartulaid muredamaks (jahusemaks) teha, lastagu neid kahetsa päewa ahju peal kuuwada, seal juures piab neid kergeste kinni katma ehk pimedasse panema, et nad mitte ära ei päewata. Üleliigne wesi aaurab nendest sell wiisil wällja ning nad lähewad muredamaks.

198. Kirsirosinad.

Lase magusaid kirsiisid nõnda kaua warjus kuuwada, kuni nad ülewalt pehmeks on läinud, pigista siis tasekete litsudes kiwid wällja (seal juures ei lähe sahwit sugugi kaduma) ja lase täieste ära kuuwada. Neid võib saja küpsutamise juures rosinate asemel pruunkida.

199. Lehmade piimaandi rohkendada.

Anna neile aeg-ajalt teedetud linaseemneid, iseäranis kaks kuud enne poegemist. Siis lähewad ka nende udad palju suuremaks. See on väga mõnus wahendit.

Anna neile teedetud, iseäranis jahulist, lmalist toitu.

200. Paberi wahatamine.

Wahapaberit, mida marja süüdi (moosi) purtide kinni panemiseks tarwitatakse, walmistatakse järgmisel wiisil. Wõetakse dieiti suure hoolega puhastatud pann, seatakse pisutese sütetule ehk palawa pliidi raua peale ning lastakse seal palawaks minna. Ruid wõetakse walgest ning

tihedast paberist paras lehekene, pannakse panni peale ja õerutakse mahaga. On see valmis, siis tõetakse teine, kolmas j. n. e., kuni soovitatav arv täes on.

201. Pesumaiuste käekaste.

Et käed pesu pestes õrnaks ega katki ei läheks, selleks tarvitatakse kastet, mis selliviisil on valmistatud, et poole toobi mee sees kaks peutäit soola ära sulatatakse. Selle kaste sisse käsja sagedaste kastes ja pärast kastmist tule juures pisut paistes, saadab hea tulu, et sõrmed libedaks ning katki ei lähe.

I n h a t a j a .

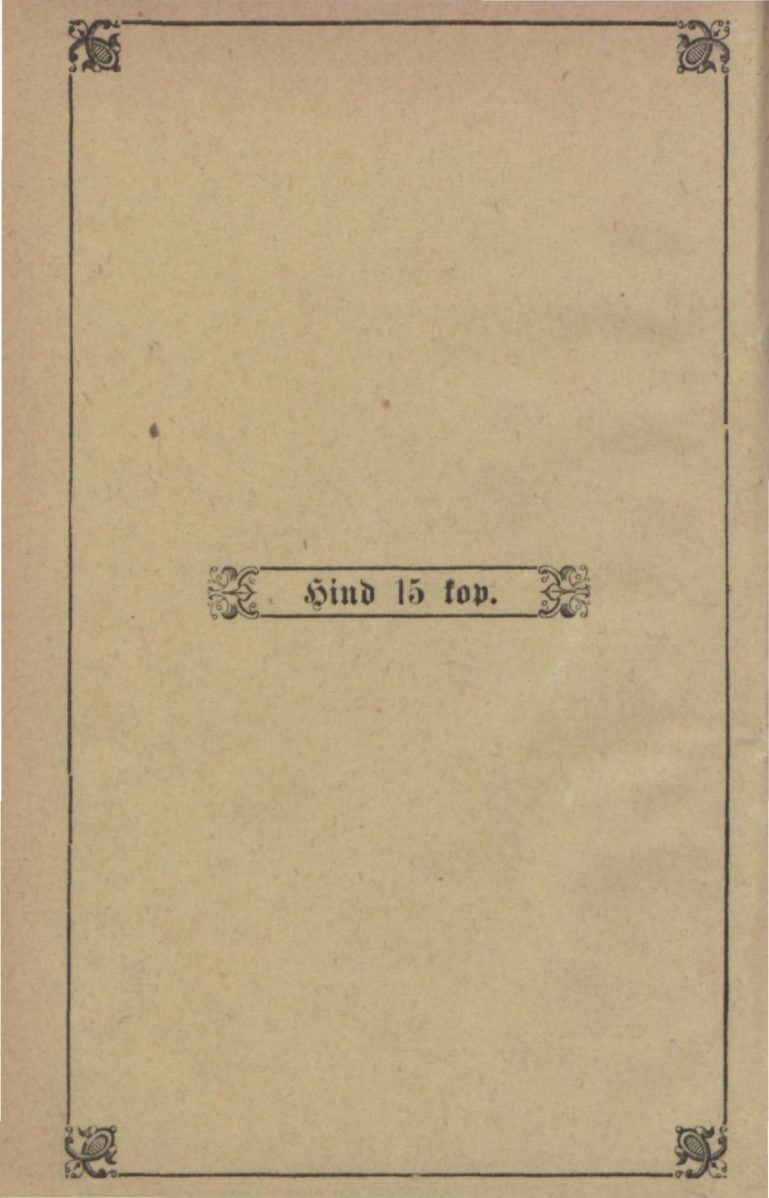
	Sehekülg.		Sehekülg.
Õunu kuiwatada	3	Piima hapuks minemise eest	
Õuna leiba teha	3	hoida	7
Maasikaid kuiwatada	4	Solgitud piima tunda	7
Raudnõusid roosteeest hoida	4	Wärsteid ploomisid hoida	7
Rooste plekkisid nugade kül-		Wõhija kõrwenud söökisid	
lest kautada	4	parandada	8
Ruge ja tahvleid heeringa		Liig soolast sööki parandada	8
lõhnast puhastada	4	Wõid hoida	8
Ruge iseäranis ilusaks pu-		Wõid proowida	8
hastada	5	Wune hoida	9
Tindiplekkisid tua pöranda		Kalu hoida	9
küllest kautada	5	Liha palawal ajal hea hoida	9
Raswa, were ja m. plekki-		Õunu ja pirnisid hoida	10
sid wärwimata pöranda		Zämedat lõuendit pesta.	10
küllest kautada	5	Padja julgesid puhastada	11
Rana pesa ülesse leida	5	Marjasahwtist limonaadi	
Ranade munemist talwel		teha	11
edndada	6	Wast- ja tina nõuusid	
Sulgloomade wanadust		puhastada	12
tunda	6	Walgeid pitsisid puhastada	12
Wilja kottisid wastupida-		Walget liinikut (Schleier)	
wamaks teha	7	pesta	13

	Lehekülg.		Lehekülg.
Siidi paelu ja rätikuid		Klaasi fiitida	20
pesta	13	Kuld tint pesumärfimiseks	21
Meesterahwa riideid pesta	13	Bunane pesu-märfimise tint	21
Sulle, kuubesid ja selle		Poliiritud mööbleid kärp-	
sarnaseid pesta	14	se-mustutest puhastada	21
Willaseid tekkisid pesta	15	Poliiritud mööble küllest	
Walget seepi teeta	15	tindiplekki kautada	22
Kollast wett pesemise tar-		Liigküetud ruumi jahutada	22
wis kõlbliseks teha	16	Lillepoti mulda parandata	22
Kalki wett pesemiseks kõlb-		Lambi tahtisid pruulimi-	
likuks teha	16	seks ettewalmistada	22
Pesu pleegitada	16	Rauud- ja teras asju	
Rooste plekkisid pesu kül-		roostetamise eesi hoida	22
lest kautada	17	Miskust tuas vähendada	23
Buuwilja plekkiind pesu		Muste wilt kübaraid uuen-	
küllest kautada	17	dada	23
Waigu plekkid pesu küllest k.	17	Budelaid õhukindlalt kinni	
Rõiksugu plekkisid pesu		panna	23
küllest kautada	18	Mia tööriistu rooste eest	
Raswapplekkisid riiete kül-		kaitseada	23
lest kautada	18	Maalisid (piltisid) puhas-	
Tõrwapplekkisid kautada	18	tada	23
Raswapplekkisid sammetist		Walamise kannusid, plek-	
kautada	18	panged w. parandada	24
Hallituse plekkisid tapeeti-		Gipswigurisi uuendada	24
dest kautada	18	Muste glassee - kindaid	
Tindiplekkisid paberist kau-		uuendada	24
tada	19	Klaasnõuusi raswast pu-	
Plekkide läbi kustunud		hastada	24
wärwi uuendada	19	Klaasi fullata	25
Tuhmits ehk kollaseks läi-		Kuldraamisid puhastada	25
nud hõbedat puhastada	19	Kollaseks läinud gummi-	
Mustaks läinud hõbeasju		pesu pleegitada	25
puhastada	19	Pleekinud käsitirra wärs-	
Uushõbedast asju pu-		kendada	25
hastada	20	Buunõuusi hallitusest pu-	
Kuld asju puhastada	20	hastada	25

Lehekülg.	Lehekülg.
Buunõuufid ruttuniisutada 26	Pea kõõmamist kautada . 33
Lateeritud asju uuendada 26	Põhkenud käsa parandada 34
Bunast lassi valmistada 26	Tedretähta kautada . . 34
Nahalakk 26	Soolatüükaid kautada . 34
Kõwa nahka pehmeks teha 27	Birnisahwti wäga heaks
Kingasid pehmeks hoida 27	siirupiks teha 34
Taidasid läbitungimataks	Sillekapsaid äädikaga sisse
teha 27	teha 35
Õmbluse masinaid puhas-	Rohelisi ube talweks sisse
tada 27	soolata. 36
Õlitrukki piltisid puhastada 28	Rohelisi ube nõnda kuiva-
Pomadit valmistada . 28	tada, et nad wärste uba-
Suitsutamise wahendik õhu	de näu ja maigu saawad 36
puhastamiseks haige tuas 28	Wana wõid maitsewaks
Riiete lõhkesid parandada 28	teha 37
Hõlekübaraid pleegitada. 29	Wõid kaua wärste hoida 37
Hõlemattisid puhastada . 29	Halwaks läinud mune
Tapeetisid puhastada . 29	hõlpsaste tunda . . . 37
Musta tinti valmistada 29	Sokololaadi wabritseerida 37
Bunast tinti valmistada 30	Mõnus puhastuse wahendik 38
Tinti hallituse eest kaitseda 30	Maasikaid Prantsuse wiisil
Pezumätkimise tint . . 30	sisse teha. 39
Wahariiet puhastada . 31	Rülmetanud aknaid jula-
Pejuwammi puhastada . 31	tada 39
Rülmawõetud õunu, pirni-	Ralu ruttu soomustest
sid, mune kõlbawaks teha 31	puhastada 39
Zuustu hoida 31	Saepuruga pudelaid pu-
Clawaid wäiksa hoida . 31	hastada 39
Pähkleid hoida 32	Sissetehtud puuwiljasid
Kirpa ära ajada 32	hallituse ja huffaminemise
Puu-kõisid ära ajada . 32	eest hoida. 40
Säästa eemalle hoida . 32	Kangeste haise waid nõuu-
Kilptäia kautada 33	sid puhastada 40
Tigusid ära ajada . . . 33	Sulgloomade tapmise kunst 40
Lutikaid ära ajada . . . 33	Läikawat pesu tärklist . 40
Silmasid ja filmalaugusid	Karwadesi matrassit puhas-
karastada. 33	tada 41

Lehekülg	Lehekülg		
Pead Pärimi valmistada	41	Sinkisid suvel hoida	51
Paarikamarja sahviti tehta	41	Kartulatest vahaküünlaid teha	51
Kartulatest juustu teha	42	Lutikate vastu	51
Rastaania tuum seebiks	42	Willase sulkade kolluminemise	
Rirsi sahviti teha	42	wa-tu	52
Toiduwahendiklusid hoida	43	Tuhmiks läindklaasi puhastada	52
Puumillaga mõlõitud lõuenbit		Suitsutamise paberit teha	52
tunda	43	Sinepit valmistada	53
Lõuenbit punaseks wärwida	43	Binolli klaaside puhastamine	53
Lõuenbit ühe päewaga ära		Petroliumi omadust proowida	53
pleegitada	44	Wett külmetamise eest hoida	54
Piima kaua heaks hoida	44	Duna thee	54
Piima suwel hapuks- ja kollu-		Woodit soojendada	54
minemise eest hoida	44	Haige woodit puhastada	54
Abi worstide ja sinkide halli-		Pesu märkimise pliiaatsid wal-	
tuse vastu	45	mistada	55
Willase sulkade kestust kõr-		Borakki mõnused omadused	55
gendata	45	Ririja lindlaste kinni panna	55
Joogiwee headust proowida	45	Klaasi peale kirjutamise tint	56
Munawalge ruttuline wahuks		Põletuse õli puhastada	56
lõõmine	45	Wanaks läinud leib	56
Sulgloomasid ruttu nuumata	46	Yepalehtede tulu	56
Rahkade koitamise vastu	46	Dunakoortest ääbitat teha	56
Korgilaki valmistamine	46	Sõnajala mõnus omadus	56
Walgeid plekkisid lakeeritud		Rirpude vastu	57
asjadest kautada	46	Sugu tunde märgid	57
Inglis plekivesi	46	Lilledel lastmise wesi	58
Puumiljasid aastate kauaselt		Korteri kuivust proowida	58
heaks hoida	47	Pesu läikivaks teha	58
Lihtiabane kullaproow	47	Õliwärwid pritsid afnate	
Rohtusid ja sammalt roheli-		pealt kautada	58
seks wärwida	47	Kärpsete kautamiseks	58
Abi kiltide vastu	48	Sulgloomade nuumamine	59
Mesi-joof	48	Harjastest harjasid puhastada	59
Liha liutamiseft	48	Rirsi marju hoida	59
Waske läikivaks küirida	49	Sõmblejatele	59
Koisid pöranda riietest ja pols-		Georgiini-juuri talwel hoida	59
tertatud mõõb itest kautada	49	Munajõõjad koerad	60
Süehapu natroni (sooda) tar-		Noori kartulaid tihedaks teha	60
wituseft löökis	49	Rirstrofinad	60
Petroleumi hoidmine	50	Lehma piimaandi rohkenada	60
Abi hallituse vastu	50	Päberi wahatamine	60
Sinkisid heaste suitsetada	51	Pesunaiuste käelaste	61





Bind 15 top.

