

OBSAH.

O úsporném topení	3
Úsporné vaření pokrmů	4
Chraňte se pozinkovaných kotlů, vodovodů a nádobí	7
Vlastnosti hliněného nádobí	8
K podvýživě našich dětí	9
Hospodyně — živitelka	11
Základ umění kuchařského	12
Něco o výživě brambory	13
Význam vápna a vápenné vody v domácnostech	15
K čemu upotřebuje hospodyně dvojuhlíčitanu sodnatého	16
O sladidle sacharinu jako jedu	17
Jak se zlepši málo pečivá mouka pšeničná?	19
Jak se učiní mouka pečivou dle dra Vilikovského	20
Otrava moukou a šrotem z koukolu	23
Jak se na dlouho zachová bezvadná mouka	25
Proč jsou brambory nasládlé a jak to odstraniti?	26
Kly bramborů jsou prudce jedovaté	27
Aby brambory předčasně neklíčily	28
Jak se poznávají čerstvé a zdravé ryby	29
Neodleželé maso je málo stravitelné	30
Náprava žluklého sádla, másla nebo oleje stolního	31
Správné a vadné vyškvařování sádla	32
Na čem závisí správné pečení těsta	33
Pečení chleba v malém v zimě	34
Vaření moučných jídel	35
Vaření luštěnin	36
Jak se udrží pokrmy čerstvě vařené chutnými?	38
Vaření vajec	38
Má se maso před vařením močiti nebo jen omýti?	40
Od způsobu zabíjení drůbeže závisí chuť a trvanlivost masa	41
Zabijačky	42
Výroba salámů z vepřového masa	44
Zužitkování škvár, nohou, uší atd. z prasete po bavorsku	44
Vaření masa na první stupeň	45
Pečení masa v troubě	48
Pečení masa v těstě	51
Pečení v papírových obalech — úspora tuku	53
Pečení masa bez omastku	54
Dušení masa	56
Solení masa před uzením	58
„Přepalování“ řepkového oleje na pokrmy	59
Příprava hořčice	60
Nová příprava chleba	61

Chléb s přídavkem sladu a moučky bramborové	62
Do jaké míry rozpáluje se tuk na smažení?	54
Velký význam sbíraného mléka pro přípravu chleba	66
Chléb z ječné mouky	67
O přídavku mrkve do těsta	68
Buchta bez kvasnic	68
Kolik chleba se vytěží ze 100 kg mouky?	69
Drahé kvasnice lze nahradit kváskem	69
Domácí příprava lisovaného droždí	70
Upotřebení pivních kvasnic k zadělávání	72
Vyzkoušené recepty na pivo	73
Náhražky smetany	74
Chřest bez másla	74
Zvláště chutné dušené brambory	75
Vzorná udírna	75
Jaká má býti vzorná pec chlebová	77
Kamna v selských chalupách na Litvě	79
Jaká má býti voda na prádlo	80

O praní, bílení a oživování prádla. — Recepty na vaření mýdla.

Praní za nedostatku mýdla	81
Praní prádla bez mýdla	83
Praní látek vlněných	84
Praní vlněných látek bez mýdla	84
Praní potisknutých kartounů a hedvábných látek	84
Oživování barevného prádla a látek	86
Praní mýdlem hlinkovým	87

Bílení prádla :

Bílení kysličníkem vodičtým	87
Bílení kaliumperkarbonátem	88
Bílení chlorovým vápnem	88
Příprava žlutého mýdla jádrového na praní z loje a pryskyřice	89

Další předpisy na výrobu mýdla :

Návod na vaření mýdla ze sody a vápna	91
Jiný návod na vaření mýdla	91
Náhrada louhového kamínku (natronu žíravého) pro vaření mýdla	92
Jak se v domácnosti rozpouštějí, extrahují nebo vyvařují některé látky	92
Kaštany na škrob	93

