

HÁZTARTÁS

háztartási alkalmazott nélkül

I r t a

Z. TÁBORI PIROSKA

a „Készüljünk a télre“ és a
„Hústpótló ételek – hústalan napokra“ szerzője

**AZ EGYEDÜL DOLGOZÓ HÁZIASSZONY
NÉLKÜLÖZHETETLEN SEGÍTŐJE. MINDEN
HÁZTARTÁS KORSZERŰ, GYAKORLATI
TANÁCSADÓJA**

SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET RT.

HÁZTARTÁS

HÁZTARTÁSI ALKALMAZOTT NÉLKÜL

Irta: Z. TÁBORI PIROSKA

A „KÉSZÜLJÜNK A TÉLRE”
ÉS A „HÜSTPÓTLÓ ÉTELEK — HÜSTALAN NAPOKRA”
SZERZŐJE.

SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET RT. KIADÁSA.

Fenntartunk minden jogot

Felelős kiadó : Hampó József

Pesti Lloyd-Társulat könyvnyomdája (Ig.: dr. Móricz Miklós.)

ELŐSZÓ

Ez a könyv segítője annak, aki egymaga dolgozik otthonában, személyzet nélkül. Tanácsadója annak, akinek van segítsége, de szeretné háztartását korszerűbben vezetni. Segédforrása annak, aki a jövőendő munkásai, a gyermek nevelésével foglalkozik és okulása azoknak, akik nem értékelik eléggé ezt a nagy, fontos munkát, hivatást!

A ma háztartása más, mint a régi. Minden idő kialakítja a maga életformáit. Nem hiszem, hogy jobb sora volt a háziasszonynak, mikor igaz, két-három személyzet nyüzsgött körülötte, de mindegyikért ő volt felelős és ettől a dolgoztatási munkától, felelősségtől sokszor nem volt ideje embernek lenni! Amikor az evés olyan fontos szertartás volt, hogy előkészítésére, utómunkáira ráment a nap és nem jutott idő lelki életre sem! Amikor több pénz mellett sokkal kevesebb jutott művelődésre és lelki örömet szerző élvezetekre! De még pihenésre sem!

Aki ebből a nézőpontból látja a dolgot, irtózva gondol a hatfogásos ebédekre, ötszobás lakásra, két szobalányra és négy napig tartó nagymosásra.

A mai élet viszont másféle nehézségeket, feladatokat hozott! De milyen szép és jó dolog megküzdeni a nehézséggel, erővel, lendülettel, tudással. Jó háziasszonyok legyünk, de amellet feleség, anya és társadalom, nemzet életében tevékenyen résztvevő emberek is.

Könyvünk elsősorban a hétköznapi, ünnepnapi, órákra, hetekre, évszakokra beosztott fontos *munkák rendjével* foglalkozik.

Ezekben a *munkarendekben* pontosan felsoroljuk, hogyan képzeljük a munkamegosztást is, tehát mit dolgozik az anya, apa, a gyermek! Úgy, hogy mindegyiknek jusson idő külön munkájához, de jusson idő pihenésre, szórakozásra és lelki üdülésre is! Mindegyik élhesse a maga egyéni életét, de a közös munka szoros kapcsolatban hozza őket közelebb egymáshoz!

A könyv második része éppen így a mai idők lelkéből született: *a háztartási munka egyszerűsítéséről* szól! Tudományosan kifejezve: az egész háztartás racionalizálásáról. Sorra veszünk minden mindennapos háztartási munkát, de megadjuk a munka megkönnyítéséhez szükséges *egyszerű, olcsó eszközök* leírását, képét is! Olyanok ezek, mint a Kolumbus tojása, mindenki találhat ki hasonlót, mi csak az utat mutatjuk meg

és segítünk a híres magyar ötletesség, ügyesség ilyen irányú kihasználásában is!

A harmadik rész a nagyobb, ritkábban végzett háztartási munkák helyes, korszerű és tudományos vizsgálódások eredményeit felhasználó beosztásáról, elvégzéséről szól. Mindenütt figyelembe véve a mai idők anyagihiányát, a kényszerű és józan takarékossgot! Amelyet összekapcsoltunk az idő- és munkamegtakarítással is!

A könyv negyedik része a rendes háztartásban szükséges feljegyzésekről készült. És arról, hogyan, milyen rendszerrel kell ezeket a feljegyzéseket nemcsak készíteni, de rendben is tartani!

Végül bőségesen áldoztunk helyet a házilag elkészíthető dolgoknak, az értéktelennek látszó maradványok, hulladékok felhasználásának, ami tekintélyes pénzmegtakarítást jelent.

Sokat ígérünk, úgy-e? S hogy ígéretünket be is válthassuk, ahhoz két ember kell: egyik a könyv írója, aki mélységes szeretettel, igyekvéssel lelkiismeretességgel végezte fontos munkáját. Másik az olvasó, a házi munka lelkének irányítója, a háziasszony, akinek éppen ennyi szeretetet, igyekvést és lelkiismeretességet kell hozzátenni, hogy a segítő tudás, mit a könyv nyújt, benne eleven ható erővé váljék!

A háziasszony munkája csak akkor lesz eredményes, ha kérlelhetetlen következetességgel tartja szeme előtt: a pontosságot és rendet! Nem azt a régimódi, kedve szerint formálható rendet, amely kimerült a por-szemek kiirtásában, a naponta háromszori törölgetésben hanem azt a rendet, mely előzetes beosztást, annak szigorú betartását, a munkaeszközök helyének kijelölését és mindennek azonnali helyretevését követeli! A pontosságnak is azt a formáját, amely a munkarend megállapítását és feltétlen betartását kívánja. Mert enélkül nem tudhat és nem tud megbirkózni feladatával!

Ez nem azt jelenti, hogy a könyvben előírtakhoz kell szigorúan és szóról-szóra ragaszkodnia! Világért sem. Minden háztartás más, mert minden ember is más, aki körül épül. Nincs két egyforma család, otthon, tehát az érettük, bennük való munka sem lehet egyforma!

Ez a könyv csak útmutató, segítő, amely szerint minden család maga készíti el egyéni élete, lakása, kenyérkereső munkája szerint a munkarendjét, ahhoz alkalmazza a munkaeszközeit is. És ez az egyéni munkarendszer kialakítása a legértékesebb, mert ez már erős gondolkozást, együttes fejtörést, szellemi erőket és akaraterőt igényel! Egy szóval egész embereket, akikben valósággá válik a szép jelszó:

az otthon a családi és nemzeti élet vára!

Hogy így legyen, azt kívánja egész lelkéből, szeretettel

a szerző.

ELSŐ RÉSZ.

MUNKARENDEK

- I. Ami egész évben állandó**
- II. Napi munkarend tavaszra és ősze**
- III. Napi munkarend nyárra**
- IV. Napi munkarend télre**
- V. Ünnepnapi munkarendek**
- VI. Heti munkabeosztás hónapok rendje szerint**
- VII. Átlagos minta-hét**
- VIII. A nagyobb munkák évszakok szerinti rendje**

I. Ami egész évben állandó!

1. Nyári hónapokban háromszor, téli hónapokban kétszer egy héten *piacra* megyünk. Feltétlenül szükséges ahhoz, hogy az árakról tájékozódjunk, hogy olcsóbb dolgokat vásároljunk.

2. Minden héten egy napot választunk, amikor fokozottabban törődhetünk *magunkkal*, hajatosunk, fodrászhoz megyünk stb. Ehhez nem kell az egész nap, csak ügyesen megválasztott egy-két óra, amit a pihenés idejéből is elvehetünk vagy ügyesen megoldott gyors ebédkészítéssel stb.

3. Minden reggel és minden este *tornászunk* 10 percet. Elengethetetlen feltétele a testi frissességnek, munkakészség megtartásának

4. Mindennap szakítunk időt olvasásra, *lelki üdülésre!*

5. A vasárnapi, ünnepnap *isten-tiszteletet* soha el nem mulasztjuk, semmiféle ebéd, vendégség kedvéért! Ez lelki pihenés, felfrissülés, erőgyűjtés és példa a családtagoknak is!

6. Minden hónapban kétszer átvizsgáljuk az *orvosi, orvosság-fel-*

szerezésünket, kiegészítjük, tisztogatjuk. Igen nagy bajoknak vehetjük ezzel elejét! A konyhában tartott orvosszereket, kötszereket szintén átnézzük!

7. Minden hónapban egyszer megvizsgáljuk a *villanykapcsolókat, gázvezetéket, füstvezető készülékeket*, nehogy bajt okozzának hibáikkal! (rövidzárlat kicsapás, gázömlés, széngázmérgezés stb.).

8. Minden hónapban egyszer megvizsgáljuk az *ablak-ajtókilincseket, záratokat*. A szekrényzárakat is.

9. Minden hónap végén az *összes cipőket* átnézzük, hogy javításukra beállítsuk hónap elején a szükséges összeget.

10. Minden hónap végén átnézzük, elrakjuk a megőrzendő *számlákat, írásokat, leveleket*, a többit elégetjük. Mindent rendezve helyre-rakunk.

11. Minden hónap végén naplárunkba beírjuk a *naphoz kötött végeznivalókat, elintézendőket* a következő hónapra (biztosítás, fizetnivalók stb.).

II. Napi munkarend tavaszra és őszre

	A N Y A	A P A	G Y E R M E K	M e g j e g y z é s
6-7	Felkelés: 6 órakor, torna 10 p., ágy-nemű szétrakása, fűtés szobában és fürdőszobában			Ha az apa hivatalos munkáján később kezdődik, kebel 7-kor
7-8	Reggeli, tűzraj készítése takarítás kezdete, reggelizés 1/8-ig. Takarítás	1/2-kor cipő, ruhatisztítás, torna	1/2-kor Ugyanaz, mint az apáé	
8-9	Takarítás, apró mosni-valók, vasalni-valók végzése, esetleg bevásárlás	Reggeli, mosakodás 1/8-ig, a gyereket iskolába kísér, 8-ig hivatalba megy	Mosakodás, reggeli 1/8-ig, iskolába menetel	
9-10	Takarítás folyt. különleges munkák (lásd belüli munkarendek!)			
10-11	Főzés, fürdőszoba, WC takarítás, esetleg vasalás, ruhatisztítás	kenyérkereső munka, ha réder hazahozza a gyermeket	Iskola	
11-12	Különféle háztartási munka			
12-1	Mosogatás előkészítése			
1-2	Mosakodás, ruhaváltás, terítés, tálas, ebéd	Kézműs, ruhaváltás, terítés, ebéd	Kézműs, ruhaváltás, terítés, v. segítés, ebéd	Ha ebéd ideje a férj hivatalos munkájábólól függ.
2-3	Mosogatás, törölgetés, konyhatakarítás	Asztal elszedése, szellőztetés		
3-4	Pihenés. A gyermekkel való foglalk. v. séta, kézim., virágok gondozása stb.	Tűzlesztés, pihenés	Eledény elrakása Tannítás v. séta	
4-5	Uzsonna a gyermeknek séta előtt. Séta közben vásárlás másra	A gyermekkel való foglalkozás stb.	Tannítás v. séta, kézimunka, nyelvi órák stb.	
5-6	Különleges munkák	Séta vagy szórakozás és játék		
6-7	Vacsora készítés	Írásmunkák. Ha 3-6-ig, vagy 4-7-ig hivatalba van, akkor az erre az időre megszabott életrandi változik		
7-8	Va sora, mosogatás, ágyvetelés	Vacsora, olvasás, rádió, munka	Vacsora, másnapi iskolai holmi, ruha összekészítése, mosás	
8-9	Szórakozás, olvasás, írásmunkák	Ugyanaz, mint a feleségnél	8-1/2-kor lefekvés, előbb 10 perc torna	
9-10	Mosás, torna, 1/2-10-10-kor lefekvés	Ugyanaz		

A vendéglátás a szórakozásokhoz tartozik. Ha az apa nagyon későn jön haza délelőtt, akkor a gyermek előbb kap ebédet!

A vendéglátás a szórakozásokhoz tartozik. Ha az apa nagyon későn jön haza dél-előtt, akkor a gyermek előbb kap ebédet!

III. Napi munkarend nyárra

	A N Y A	A P A	G Y E R M E K	MEGJEGYZÉS
6—7	Felkelés: 6 óraker, torna, ágynemű szétrakása	Ugyanakkor, torna, fűrdőszoba fűtése	Ugyanakkor, torna, ágynemű szétrakása	Ha a gyermek gyengébb, keljen később
7—8	Reggeli készítése	Reggeli valamennyien együtt	Terítés, fűrdés	
8—9	Bevásárlás, főzési előkészületek	Hivatal	Vásárlás anyával	Szünidei munkarend!
9—10	Takarítás, főzés, befőzés, mosás stb.	Hivatal	Segítés anyának vagy játék, tanulás is	
10—11	Fűrdés, fűrdőszoba rendbehozása	Hivatal	"	
11—12	Tálalás, mosogatás előkészítése	Hivatal	Terítés	Minden nyári gyűjtés, befőzési és nagyobb háztartási munkát
12—1	E b é d v a l a m e n n y i e n e g y ü t t			közösen végez a családdal
1—2	Mosogatás, konyhatakarítás, Pihenés	Pihenés	Segít anyának elrakni. Pihenés	
2—3	Kézimunka, foltozás, különleges munkák	Ha nem megy kenyérkereső munkába, apró házi javítások, ügyeskedés, virággondozás stb.	Tanulás, kézimunka	
3—7	Uzsonna a gyermeknek	Séta, nyári szórakozás együtt	Uzsonna	
7—8	Vacsorakészítés	Vacsora mind együtt	Terítés	
	Mosogatás, törülgetés	asztal elszedése együtt	Segít anyának vagy játszik	
8—10	Olvadás, pihenés, játék a gyermekkel	Ugyanaz	Ágyvetés, mosdás,	
	Séta együtt vagy szórakozás		torna, lefekvés	

Kivétel az ünnep és vasárnap

IV. Napi munkarend telre.

	A N Y A	A P A	G Y E R M E K	M e g j e g y z é s
6-7	Felkelés: 6 órakor, torna, fűtés fűrdőszobában, ágyak szétrakása reggeli és tízoraik készítése	1/27-kor, fűtés a szobában, torna, mosdás, öltöztetés, újságolvasás	1/27-kor, ágy szétrakódása, torna, mosdás, öltöztetés, terítés	Mosdás felvétele
7-8		Tűz élesítése r e g e l i e g y ü l t		
8-9	Szellőztetés, takarítás, tűz élesztése	Hivatalos munka, a gyermekkel iskolába kísérti	Iskola	
9-12	Főzés, apró különmunkák	Hivatal		
12-1	Mosdás, átöltöztetés, tállás	Kézműsítés, ruhaváltás, posta átvétele	Kézműsítés, ruhaváltás, terítés	Ha a gyermek nyelvet, zenét is tanul, azért pihenés, játékidő, séta feltétlenül kell neki
1-3	Mosogatás, törölgetés, konyhatakarítás	E b é d m i n d e g y ü l t Pihenés	Pihenés és játék	
3-4	Pihenés, különleges munkák	Hivatalos munka vagy tanulás a gyermekkel	Tanulás	
4-6	Séta a gyermekkel, vásárlás másnapra	U z s o n n a m i n d e g y ü l t Séta vagy otthoni munka	Séta	Teljesen nem ért felelősek sem a szerény uzsonna
6-7	Vacsorakészítés	Házmunka, másnapi tűzoltó készítése	Segít vagy játszik iskolai holmiját összekészíti	
7-8	Terítés, tállás	V a c s o r a m i n d e g y ü l t	Segít	
8-10	Olvadás, frászmunka vagy szórakozás egyült ágyvetés, torna Lefekvés 1/210-10 óra tájban		Ágyvetés, mosdás, torna, lefekvés	Hetenként 1-2-szer társasági élet, színház, zene

Kivétel az ünnep- és vasárnap.

V. Ünnepi és vasárnapi munkarend hidegebb időben

ANYA	APA	GYERMEK
Felkelés fél 7-kor	Felkelés 7-kor	Felkelés 7-kor
Fűtés szobában és fürdőszobában	Torna	Torna
Reggeli készítés	Fürdés	Asztalterítés, mosakodás
R e g g e l i e g y ü t t		
Mindenki maga rakja szét az ágyneműjét		
Gyorstakarítás, mosakodás, öltözés	Öltözés	Reggeliasztal elszedése, segít anyukának és öltözködik
I s t e n t i s z t e l e t		
Ebéd összeállítás	Séta a gyermekkel, vagy látogatások	
Terítés	Tűz élesztése	Terítés
E b é d e g y ü t t		
Mosogatás, törölgetés, lehetőleg együttes munkaként		
Pihenés	Pihenés	Pihenés v. játék v. tanulás
Együttes szórakozás, kirándulás stb.		
Vacsora összekészítése	Olvasás stb.	Terítés
Együttes munka vagy szórakozás, olvasás		Mosakodás, torna, lefekvés

Ünnepi és vasárnapi munkarend melegebb időben

ANYA	APA	GYERMEK
Felkelés fél 7-kor	Ugyanakkor	Ugyanakkor
Torna, ágyazás	Torna, mosdás	Torna, segít anyunak mosdás
Reggeli készítés és reggeli együtt		
Ha kirándulás készül csomagolás együtt		
Gyorstakarítás	—	Segítés
I s t e n t i s z t e l e t e g y ü t t		
Kirándulás vagy nagy séta legalább vagy strandolás együtt		
Ha nincs kirándulás, gyors ebéd összekészítése	—	Terítés
E b é d e g y ü t t		
Mosogatás, törölgetés, elrakás	—	Segítés anyunak
Pihenés	Pihenés	Pihenés v. játék v. tanulás
Együttes séta vagy szórakozás szabadban		
Hidegvacsora összekészítése	Tanulás a gyermekkel	Tanulás, terítés
V a c s o r a e g y ü t t		
Edény összerakása, ágyazás	Otthoni munka, olvasás	Segítés, torna
Közös munka vagy szórakozás		

VI. Heti munkabeosztás hónapok rendje szerint

Január

I. hét.

Ünnep utáni nagytakarítás, edény, evőeszköztisztítás, szekrényrendezés, kismosás, vasalás.

II. hét.

Szőnyeg, ablaktisztítás, edények, ezüst tisztítása, Házi gyógyszerár ellenőrzése, takarítása, kiegészítése.

III. hét.

Nagymosás, vasalás, fehérneműjavítás. Szekrényrendezés.

IV. hét.

Gyermekholmi átvizsgálása, kamra, konyhatakarítás, befőtt-ellenőrzés, liszt, hüvelyesek, más télire tároltak ellenőrzése.

Február

I. hét.

Sportholmi javítása. Társasági holmi tisztogatása, javítása, alakítása.

II. hét.

Szobanövények alapos átvizsgálása, föld javítása. Könyvszekrénytakarítás, katalóguskészítés, A gyermek könyvei! Kismosás, vasalás.

III. hét.

Leltárak kiegészítése, ellenőrzése. Falun kertieszközök javítása, kiegészítése. A ház- és lakástatarozás terveinek elkészítése. Tervek a kert körül!

IV. hét.

Nagymosás, vasalás. Kertmunkák pontos terve, költségvetése.

Március

I. hét.

A feleslegessé vált téli holmi átnevezése, javítása, tisztítása, elrakása. A gyermek holmija! Melegebb tavaszi, átmeneti dolgok előszedése. Javítása. Szekrények molytalanítása.

II. hét.

Tavaszi kabátok, kalapok, kesztyűk tisztítása. Pontos költségvetés a tavaszi ruhaalakításokhoz, kiegészítéshez. Szőnyegtisztogatás, kézimunkák frissítése, vitrintárgyak tisztogatása. Kismosás, vasalás.

III. hét.

Külső ablak és ajtó tisztítása, párnák, virágállványok, cserepek tisztítása. Virágok átültetése. Vidéken: kertmunka kezdete, ház tatarozása. Gyógyszerek ellenőrzése, kiegészítése.

IV. hét.

Mosás, vasalás, függőnymosás, javítás, gyermekholmi alapos tisztítása, javítása.

Április

I. hét.

Tavaszi ruhatár végleges rendbehozása (régi tisztogatása, alakítása, stb.) Ruhakiegészítők (nyakkendő, gallérka stb.) tisztogatása. Kalapalakítás. A rongyoszsák átnézése.

II. hét.

Képek, szobrok, függönyök tisztogatása. A rongyoszsák átvizsgálása, rendezése. A háztartási hulladékok ellenőrzése, rendezése. Húsvéti előkészületek (ha erre az időre esik, ha korábban, akkor ezt előbb végezzük), húsvéti ajándékok költségvetése, beszerzése, elkészítése.

III. hét.

Húsvét utáni nagy tavaszi takarí-

tás. Ablak, ajtó, külsőrészek, párnák tisztogatása. Befőttek átvizsgálása, ha kell, feljavítása. Tartalékok átvizsgálása. A kamrát fokozottabban ellenőrizzük, a pincét, padlást stb. szintén, mert ilyenkor kezdődik a bogarak élete, molyok kikelése stb. Kismosás, vasalás.

IV. hét.

A III. hét munkái átnyúlnak ide is. Ágyneműjavítás, tisztogatás, foltozás. A kamra takarítása, fertőtlenítése.

Nagymosás, vasalás, nyári takarók, kézimunkák mosása, vasalása, javítása.

Május

I. hét.

Tavaszi ruhatár teljes rendbehozása. Virágok átültetése, frissítése. Kamra előkészítése a befőzéshez, minden befőzőeszköz karbantartása, tisztogatása.

II. hét.

Minden külső helyiség és házrész renbehozása. Előszedjük a nyári holmit, átnézzük. Költségvetés készítése a nyári ruházathoz. Befőzési terv és költségvetés elkészítése. Kismosás. Nyári munkaterv mindenhez!

III. hét.

Nagymosás és vasalás. Nyári lakásrendezési holmik, huzatok kimosása, vasalása, javítása. Strandholmi előkészítése.

IV. hét.

Szekrények rendezése. Nyári konyha beállítása, nyári háztartás előkészítése. Befőzés kezdete. Edények ellenőrzése. Gyógyszerek ellenőrzése, amelyiket kell, hideg helyre tesszük!

Június

I. hét.

A nyári háztartás rendbeállítása és befőzés megkezdése, mely ettől kezdve meg nem szűnik késő őszig! Nyári élettervünk és költségvetésének elkészítése, akár elutazunk, akár otthon nyaralunk. Nyári lakáskép megadása (nyári függöny, takarók stb.) kismosás, vasalás.

II. hét.

A meleg holmit elrakjuk. Molyírtás lakásban, szekrényekben. Portalanítás. Légy, és szunyogvédő eszközök felrakása. Megkezdjük a befőzés mellett a gyűjtést, szárítást, aszalást is. Pontos munkarendet készítünk a nyáron végzendő nagyobb munkákról (paplankészítés, lószőrtisztítás, stb., stb.).

det készítünk a nyáron végzendő nagyobb munkákról (paplankészítés, lószőrtisztítás, stb., stb.).

III. hét.

Mosás, vasalás, esetleges utazási előkészületek. Nyári ruhák végleges elkészítése. Nyári szórakozások, pihenés terve, költségvetése (strandolás, kirándulások, stb.).

IV. hét.

Alaposabb takarítás, bogárírtás mindenütt, foltozás. Gyógyszer-szekrény és irattár takarítása, rendberakása.

Július

I. hét.

Ágyneműtisztítás, tollmosás, bu-tortisztítás (most és nem ősszel, mikor nem lehet mindig nyitva az ablak!) Aszalás, befőzés, szárítás. A kamra végleges elrendezése. Szárított tészta készítése.

II. hét.

Ugyanaz és amit még az otthon elvégzendő nagyobb munkák közül választottunk. Sárgult fehérnemű napon való fehérítése. Kis szárító-eszközök, takarítóeszközök készítése.

III. hét.

Nagymosás, vasalás, javítás. Házi és konyhai gyógyszer-tár takarítása, kiegészítése.

IV. hét.

Féregellenőrzés és írtás. Kézi-munkatervek. A gyermek fehérneműjének átnézése, költségvetés a kiegészítéshez, tervek. Varrógép tisztítása. Mikor van időnk, téli kötött holmi készítése! Szőnyegjavítás, függönyjavítás.

Augusztus

I. hét.

Fokozott befőzés, szárítás, aszalás, gyűjtés. A gyermek fehérneműjének kiegészítése, iskolai holmijának átnézése, kiegészítése, tisztí-

tása, költségvetés az iskolázáshoz. Különórák költségvetése, terve. Nyáron végzendő háztartási munkák, ügyeskedések folytatása. Szárított tészta készítése egész hónapban.

II. hét.

Könyvszekrénytakarítás. leltár kiegészítése. Első heti munka folytatása. Kismosás. Tüzelő beszerzése. Vasalás.

III. hét.

A fehérneműs, edényes, kamrai leltárak ellenőrzése. Összes szekrények rendezése, tisztogatása. Kézimunkafélék, függönyök mosása,

javítása. Gyermekek szobájának vagy tanulószobájának javítása, tisztogatása, frissítése. Iskolai holmija teljes rendben várja a szeptembert!

IV. hét.

Nagymosás, vasalás. Tankönyvek, iskolai eszközök beszerzése. A gyermek napi otthoni munkarendjének terve az iskolaévre. Befőzés, aszalás, tárolás folytatása, fokozottabban.

Szeptember

I. hét.

Őszi nagytakarítás. Belső helyiségekben kezdve, kifelé haladva. Kivéve a kamarát, mely már készen áll. Befőttek ellenőrzése, lisztkészlet forgatása, szárított holmi szikkasztása. Befőzés. A gyermek iskolai életének elrendezése.

II. hét.

Folytatása az első hét munkájának. Kismosás. Őszi ruhatervék és költségvetésük. Sálak, kesztyűk, sapka tisztítása, felfrissítése télre.

III. hét.

Őszi holmink átnézése, javítása,

kiegészítése. Nyári holmi, kalapok, stb. tisztítása, elrakása. Prémek frissítése, alakítása.

IV. hét.

Kályhák, fűtőeszközök átvizsgálása, előkészítése. Dió, mandula, hüvelyesek beszerzése, burgonyavétel, tárolás (ahol lehet és van rá hely!). Befőzés. A téli háztartási rend beállítása. Pontos befőzési leltár. A többi tároltak leltára is. Az egész család ősztől-tavaszig való lelki, szellemi életrendjének elrendezése is. Költségelőirányzat erre a célra (könyvek, szórakozások stb.). Tanulási, művelődési lehetőségek megkeresése.

Október

I. hét.

A szeptemberi utolsó heti munka folytatása. A nagytakarítás utómunkáinak kiegészítése: ablakpárnák, lábtörlők, kályha elé való, fűtési segédeszközök (fáskosár, széntartó, lapátok, kaparók) elhelyezése. Függönyök felrakása. Ablak- és ajtórendbehozása. A fagy elleni

védekezések, gyümölcskamra végső elrendezése, kamráé is!

II. hét.

Befőttek ellenőrzése. Lisztforgatás. Hüvelyesek szikkasztása, elrakása. Szappankészlet forgatása. A téli sportholmi rendbehozása. Nyári sportholmi elrakása. Házi gyógyszerár kiegészítése. Gyógyszerfűvek rendezése.

III. hét.

Nagymosás, vasalás, javítás. Kőpadló, betonjárda stb. fagy elleni kezelése. Virágok elhelyezése télire. Száritott élelmiszer szikkasztása. Lisztforgatás.

IV. hét.

A lakás téli képét kapja meg. Téli munkatervek, kézimunkatervek, a rongyoszsák kincseinek számbavétele, költségvetés. Szekrények szellőztetése. Könyvtár leltárának átvizsgálása, kiegészítése.

November

I. hét.

Fokozott foglalkozás a gyermekkel, átsegítése a téli, nehezebb életrendbe! Karácsonyi munkatervek és költségvetésük. Téli holmi végleges rendbehozása, kiegészítése. A család együttes szórakozásainak (rádió, hanversenyek stb.) fokozottabb bevezetése, beállítása. Éppen így a közös nyelvtanulás beosztása. Fűtés beállítása, beosztása az idő szerint.

II. hét.

Folytatás. Kismosás. Kamra, tároltak ellenőrzése. A téli társasági

élet beosztása, vendéglátás költségvetése.

III. hét.

Megkezdjük a karácsonyi kézimunkákat, készítenivalókat. Lassan bevásárolunk, mert így olcsóbb. A gyermek iskolán kívüli kézimunkatanítását megkezdjük, karácsonyi munkáit beosztjuk, megkezdjük, időt és alkalmat adunk neki önálló tervezésre, munkára, ügyeskedésre!

IV. hét.

Nagymosás, vasalás. Mikulás-holmi elkészítése. Előbbiek folytatása.

December

I. hét.

Virágaink alapos átvizsgálása, gyógykezelése, mosása. Minden ünnepi, tehát karácsonyi és újévi vendégség, különleges kiadás költségvetése. Karácsonyi holmi készítése. Mikulás. Befőtt- és kamravizsgálat. Liszt, hüvelyesek, konzervek ellenőrzése.

II. hét.

Kismosás, vasalás, függönyök, kézimunkák, ezüst- és dísztárgyak tisztítása. Szekrényrendezés. Karácsonyi holmi. Karácsonyfa fehéritése. Cukorkák készítése, hogy kiszáradjanak.

III. hét.

Takarítás alaposabban, edényfélék előkészítése. Bevásárlás. Likőrféle stb. készítése. Tároltak ellenőrzése. Karácsonyi holmi befejezése.

IV. hét.

Ünnep. Szilvesteri előkészületek. Összes háztartási napló átvizsgálása, egész esztendei iratok elrendezése, költségvetés a következő évre. Januári borravalók beosztása. Leltárak ellenőrzése. Jövő évi háztartási napló előkészítése.

VII. Átlagos minta-hét

<i>Hétfő:</i>	nagyobb takarítás kisebb főzés ünneplők tisztítása elrakása. Különleges heti munkák	<i>Csütörtök:</i>	Külső helyiségek alapos takarítása, ablak-, kilincs stb. tisztogatás, kézimunkák mosása, különleges heti munkák
<i>Kedd:</i>	Piacnap! Kisebb takarítás Nagyobb főzés Élelmiszerjegyek kiváltása, zsírolvasztás Konyhatakarítás	<i>Péntek:</i>	Piacnap! Vasalás Kamararendezés
		<i>Szombat:</i>	Nagyobb takarítás Sütés, főzés vasárnapra A gyermek iskolai holmijának áttisztítása
<i>Szerda:</i>	<i>Kismosás</i> Kisebb főzés	<i>Vasárnap:</i>	Kis főzés, pihenő! Írásmunkák

VIII. A nagyobb munkák évszakok szerinti rendje

Tavaszi nagymunkák a háztartásban

Nagytakarítás minden helyiségben.

Kamra fertőtlenítése, meszelése és előkészítése a befőzéshez.

Befőzőeszközök karbahelyezése.

Tavaszi és nyári ruhatár rendbehozása előzetes költségvetés alapján.

Külső helyiségek és a ház külső részeinek tatarozása, pincetakarítás.

Székrenyek takarítása, molytalanítása.

Féregirtás (légy, pók, hangya, szúnyog, egér stb.).

Virágok átültetése, felfrissítése

Fűtéshez valók elrakása tisztán.
Téli ágynemű, sportholmi el-
rakása, matrac-frissítés.

Minden negyedévben: költség-
vetés ellenőrzése és háztartási
napló kiegészítése.

Nyári nagymunkák a háztartásban

Nyári háztartás beállítása és az
ezzel kapcsolatos változások (füg-
göny, takarók cseréje, szőnyeg-
elrakás, bútortvédők felrakása stb.).

Téli holmi molytalanítása, el-
rakása.

Befőzés.

Szárítás.

Aszalás.

Szárított tésztaféle készítése.

Tojás tárolása télre.

Gyógyfűvek gyűjtése.

Hulladékok gyűjtése.

Testápoláshoz valók gyűjtése és
készítése.

Likőrök készítése.

Gyümölcsborok készítése

Minden olyan holmi tisztítása,
amihez sok hely, napfény kell.

Bútorjavítások.

Pince felszerelése a télire valók
tárolásához.

Ugyanez a lakásban.

Kályhák javítása, tisztítása.

Fűtőanyag beszerzése, elhelye-
zése.

Szappanfőzés.

Lúgkészítés.

Aprófa, tüzelőpótlók gyűjtése.

(Lásd „Készülünk a télre!“)

Őszi nagymunkák a háztartásban

Őszi nagytakarítás, a téli lakás-
rend helyreállításával (függöny,
szőnyeg, takarók, lábtörők stb.).

Fűtéshez valók előkészítése.

Téli munkarend beállítása.

A lakás mechanikai dolgainak
(vízvezeték, villany, gázkészülékek,
vasalók, stb.) átvizsgálása, javítása.

Ajtó és ablakvédőkészülékek fel-
szerelése, elhelyezése.

Téli holmi és ágynemű elő-
szedése.

Őszi termények tárolása (bur-
gonya, zöldségfélék, káposzta stb.).

Mandula, dió szárítása, tárolása.

Baromfisziradék gyűjtése.

Sportholmi karbahelyezése.

A téli munkahelyek beállítása,
rendbehozása.

Téli világításhoz valók átvizs-
gálása.

A kamra, tároltak ellenőrzése,
száradó szappan, liszt forgatása
stb.

Téli nagymunkák a háztartásban

Fűtés.

Ahol hiányzik: bútortvédők, na-
gyobb kézimunkafélék, rongysző-
szőnyeg készítése.

Fürdőruhák, gypajúholmi kö-
tése, horgolása.

Sálak, kesztyűk, sportholmi ké-
szítése.

Meleg házicipők, takarítókesz-
tyűk stb. készítése.

Leltárak, költségvetések, munka-
rend az egész esztendőre.

MÁSODIK RÉSZ.

MUNKA-EGYSZERŰSÍTÉS ÉS A HOZZÁVALÓ ESZKÖZÖK

- I. Takarítás
- II. Takarítóeszközök kezelése
- III. Fűtés
- IV. Bevásárlás
- V. Főzés
- VI. Terítés, tálalás
- VII. Mosogatás, konyhatakarítás
- VIII. Nyári háztartás
- IX. Ruhakefélés, cipőtisztítás
- X. Mosáshoz valók elhelyezése
- XI. Mosás, teregetés
- XII. Vasalás
- XIII. Fürdőszoba
- XIV. Hulladék a háztartásban
- XV. Az iskolásgyermek élet- és munkarendje

BEVEZETÉS

A mai háztartás legnagyobb, legnehezebb kérdése. Tudósok és háziasszonyok törlik a fejüket a munka leegyszerűsítésén, amely a dolgozók erejét kiméli, idejét takarítja meg, a házban pedig igazibb, állandóbb rendet teremt.

Természetesen legjobb és leggyorsabb módja a munkaegyszerűsítésnek és a munkaidő rövidítésének a háztartás *gépesítése*. Ennek egyetlen nagy akadálya van: igen drága! Tehát a tömeg számára elérhetetlen.

De azért nem kell beletörődni a régi rendbe sem! Ha nincs anyagi erőnk, pénzünk a munkák gépesítésére, ötlettel, tapasztalati eredményekkel próbálunk segíteni és ennek eredménye éppen a mai nehéz időkben, amikor az önellátás, az anyagmegtakarítás kényszerűsége mindenfelé tilalomfákat állít, átmenetinek, segítségnek kitűnő!

Nekünk pedig ez a fontos: segíteni azonnal, gyorsan segíteni a

háztartás munkásain, a dolgozó nőkön, az otthonokon, amely erőforrás, erkölcsi rendünk őre és nemzeti életünk vára.

Itt tehát nem tudományos elméleteket fejtegetünk, nem kitűnő gépeket magyarázunk, hanem *gyors, apró, azonnal alkalmazható munkarendi* tanácsokat adunk és olyan *segítőeszközöket* irunk le, amelyeket mindenki maga is elkészíthet vagy fillérekből elkészíttethet!

Sorraveszünk minden hétköznapi munkát és a nagyobb, évszakok szerint valókat is.

Eredményül azt szeretnénk, ha tanácsaink nyomán minden egyedül dolgozó háziasszonynak nemcsak pihenőideje lenne, de szórakozásra, magaművelésére, testápolásra is jusson ideje bőven! És amellet jó, gondos háziasszonynak tudhassa magát.

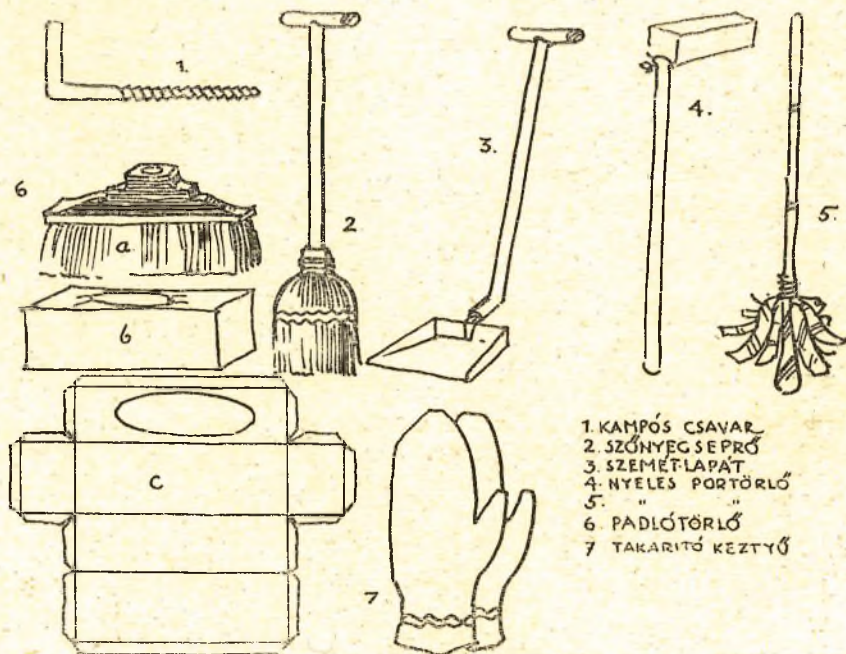
Ha ez sikerül, akkor nem dolgoztunk hiába!

I. Takarítás

Esti előkészület: minden széjjel-heverő holmit összerakunk. A nyitott könyvespolcokat letakarjuk (errevaló mosófüggönnyel, amit a könyvespolc tetejére illesztett kis kampóscsavarokra akasztunk, hogy éjjel se porosodjanak. Ha kényes fehér szobraink vannak, azokat is letakarjuk. A tüzelőnekvalót a „Fűtés“-nél ismertetett gurulósládában összekészítjük. A kézimunkafélét leszedjük.

Reggeli munkarend: kályhát tisztítunk, nyitott ablaknál befűtünk. Mikor nincs fűtés, azonnal

kezdjük a takarítást. Szőnyegek leseprését csakis hosszúnyelű cirokseprővel végezzük, hogy ne kelljen hajolni. A cirokseprőt kissé rövidebbre vágjuk külön e célra. Nedvesítjük, úgy seperjük a szőnyeget, először szál ellenében, azután szál mentében. Ezt elég másodnaponként végezni! Ha a seprő nedves, a port nem veri fel! Most a szőnyeget felhajtjuk és kefeseprővel melynek nyele elég hosszú legyen, összeseperjük a szobát. Mindig egyirányban haladva, így nem verünk nagy port, mégpedig az



1. KAMPÓS CSAVAR
2. SZŐNYEG SEPRŐ
3. SZEMÉTLAPÁT
4. NYELES PORTÖRLŐ
5. " " "
6. PADLÓTÖRLŐ
7. TAKARÍTÓ KEZTYŐ

ablak *felé* haladunk. Az összegyűlt szemetet hosszúnyelű szeméttlapátra szedjük! Így nem kell hajolnunk! A padlót a kefeseprőre huzott összevarrt padlótörővel töröljük fel, ez nem bomlik le, nem lebeg, nem veri fel újra a port. A szőnyeget visszahajtjuk, ehhez sem kell hajolni, a kefeseprő nyele jó hozzá. A tüzet nézzük, jól ég-e? Ha a kályha nem fafűtéses, ráteszünk. Ezalatt a por leszállyt, törölgethetünk. Amit nem érünk el kézzel ahhoz ne vegyünk tollseprőt, az csak szétveri a port, nem törli egybe! Nyeles portörőnk kitűnő erre a célra! Mindezt takarítókesztyűben végezzük, ami ne legyen ócska bőrkeztyű ami nem mosható, hanem mosóanyagból varrott. A takarókat leszedjük, a kézimunkafélét, bútort helyrerakjuk. Az ablakot becsukjuk. Egy átlagos szoba takarításával ilyenformán félóra alatt végzünk és összesen kétszer hajolunk le, mert a törölgetésnél a nyeles törülgető megóv a hajlástól.

Ha kényesebb párnázott bútorunk van azt is takarjuk le sepréssel! Olcsóbb a védőhuzat mint a finom bútorhuzat cserélése! Ha nem kényes, akkor seprés után könnyedén keféljük át másodnaponkint.

Ugyancsak másodnaponkint legalább át kell törölni az ablaküveget is. Ehhez legjobb a szarvasbőr vagy ujságpapíros! Az így gondozott üveget elég hat-nyolc heten-

kint átmosni! Míg ha portörővel kenegetjük, két hét alatt piszkos

A kilincseket is másodnaponkint töröljük át flannellel. A másodnapos munkákat felváltva végezzük.

Az ágynemű külön figyelmet kér a takarítási munkánál!

Felkelés után mindenki azonnal szétrakja az ágyneműt szellőzni, de úgy, hogy azt igazán levegő jár-hassa, tehát a lepedőt, hálóinget az ablakkilincsre akasszuk, a többi egyenkint felrázva tesszük széjjel. Legalább negyedórát kell nyitott ablaknál szellőznie, de jó, ha tovább lehet. Ne tegyük soha az ablakpárkányra, mert por, korom és fertőzés érheti kintről! Bent, az ablak közelében jó. Mikor beágyazzuk vagy ágyneműtartóba tesszük, vigyázzunk, hogy a párna ne nyomódjék erősen, a paplant ne hajt-suk mindig ugyanazon a helyen és mindig a könnyebb darab kerüljön felülre! Ha matrácós az ágy, azt is szétrakjuk és mindennap megforgatjuk. A drótmatrácot hetenkint legalább kétszer törölges-sük le alulról is! Ha ágypamlagot használunk, azt havonta egyszer alul is ki kell portalanítani! Ágy-terítőnek, ha az közvetlenül érint-kezik az ágyneművel, csak mosó-anyagot szabad használni. A beteg ágyneműjét gyakrabban és erőseb-ben kell szellőztetni, gyógyulás után azonnal lehúzni, egy napig szellőztetni és úgy szabad csak tisztába húzni.

II. Takarítóeszközök kezelése

Takarítóeszközök: seprűfélék, köztük a cirokseprű, kefeseprűk, tollseprű, porszívó és alkatrészei padlókefe, szőnyegkefe, bútorkefe, ruhakefe stb., lapát és szemétláda. Törlők: padlótörlő, bútortörlő, kilincstörlő stb.

Már a felsorolásból is látjuk: a tartósság egyik feltétele, hogy mindenhez külön seprű, kefe és törlő legyen!

Valamennyi eszköz csak úgy tartós, ha használaton kívül külön rendes szekrényke vagy rekesz rejti. Ahol mindennek külön és elegendő helye van és mindent úgy helyezünk be, ahogy legkevésbé romlik, tehát: a seprűket nyelükkel lefelé fordítva, a keféket vagy tokban felakasztva, vagy sörtésfelükkel felfelé fektetve, törlőket összehajtogatva stb.

Hogy mindent csak tökéletesen tisztán tegyünk el az természetes. De éppen a tisztításnál történik a legtöbb hiba. Például a kefeseprűt sohasem szabad ütni, rácshoz verni, hanem kezünkön vagy a rácson gyengén végighuzogatjuk, azután a nyelét óvatosan rázogatva verjük ki belőle a port. Ha igen piszkos akkor mély tálba, amelybe a seprű feje jól belefér, benzint öntünk, abba mártogatjuk, kirázzuk és megszáritjuk. Csak teljesen megszáritva tesszük el.

A cirokseprűt éppen így mossuk ki, de nem benzinben, hanem *egészen* langyos szappanos vízben, utána fejével felfelé állítva szárítjuk, de nem napon!

A kisseprűket ugyanúgy mossuk, tisztítjuk, szárítjuk, mint a nagyokat.

A tollseprűt sohasem borzoljuk mert azzal csak törik, hanem a nádnyelét veregetjük meg, úgy a fejéből kihull a por. Ha piszkos, benzinben mossuk ki, utána jól megszáritjuk és széjjelrázzuk.

A lapátot csak lemosva és szárazra törölgetve tesszük el.

A szemétládanak okvetlenül legyen kiemelhető bádogbélése, amelyet naponta kiürítünk, utána a bádogot kimossuk, megtörljük, mert a rosszul tisztogatott szemétláda a legbiztosabb féreg- és bacillustanya.

Már a vásárlásnál nagyon vigyázunk arra, hogy csak jó takarítóeszközt vegyünk! Jó a kefeseprő — és hozzá hasonló szőrseprők, kefék, — ha a szőrzet egyenletes, nem töredezett, hanem fényes és lágy, ha a farészek erősen simulnak egymáshoz, egyik sincs elgömbülve, ha a szőrzet nemcsak rágasztva van, hanem át is húzták és úgy csomózták a két farész között. A nyél legyen tökéletesen sima, ha nem az, üvegpapírral dörzsöljük simára, különben feltöri kezünket. A cirokseprőnél fontos, hogy kötése szoros legyen és ha hajlítjuk a seprőrészt, a szálak hajoljanak, ne törjenek. Törlőnek csak egészen lágy anyagot használjunk, padlótörlőnek is. Padlóhoz jó a vastag barchett, bútornak a vékony flanel vagy szarvasbőr. Utóbbi drága, de esztendőig eltart és gyönyörűen fényezi a bútort.

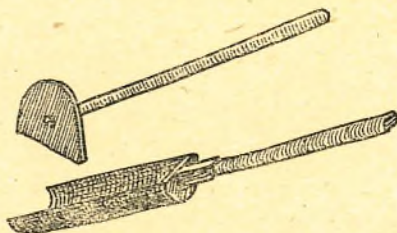
III. Fűtés

Hozzávalók: a gondosan karbantartott és tisztított kályha, kaparóvas, szénlapát, fás-szenesláda (konyhai), a gurulós tűzrakóláda és kályhaeléalók.

A kaparóvas olyan legyen, hogy mennél kevesebb piszokkal húzza ki a hamut. A szénlapát hajlított széle megakadályozza a szén szét hullását, hosszúnyele megóvjja kezünket a megégetéstől.

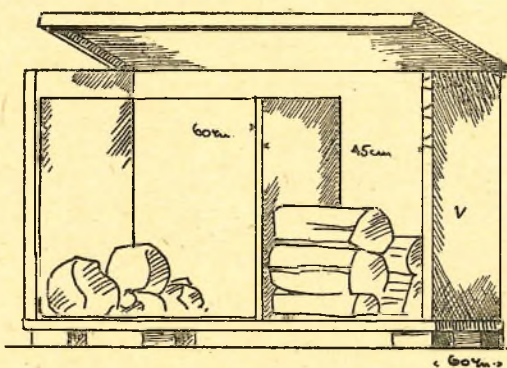
A fás-szenesláda bádoggal bélelt legyen, hogy semmi ki ne potyogjon belőle, ki lehessen mosni és szárazon tartsa a fát, de a szenet

megnedvesíthessük benne, mert úgy tökéletesebben elég és nincs szaga! A két részt bádoggal borí-

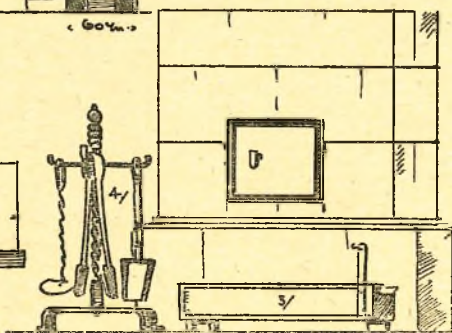
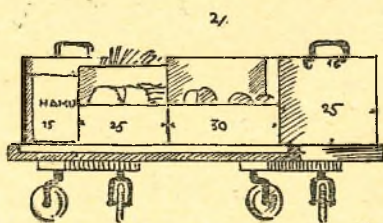


Kaparóvas és szénlapát.

tott deszkalap választja el tökéletesen.



1. SZENES-FÁS LÁDA
2. TŰZELŐANYAGOT SZÁLLÍTÓ HÁZIKOCSI LEEMELHETŐ FELSŐ RÉSSZEL
3. KÁLYHA-ELÉVALÓ
4. TŰZ SZERSZÁMOK KOVÁCSOLT VASBÓL



A gurulós tűzrakóláda közönséges ládika melyet kerekre szereltünk, a kerek gumiborításuk, hogy a padlót ne rontsák. Három részre oszlik, egyikben van az aprófa, papír, másikon a fa, harmadikban a szén. Hogy mennyi munkától, szeméttől óv meg, azt felesleges el is mondani és fillérekben kitelik!

A kályhaelvalók általában igen rosszak, belső párkányuk alacsony, tehát könnyen melléjük, mögéjük hullhat a hamú, parázs. Belső párkányuk magasabb legyen mint a külső, azaz felérjen a kályhaajtóig!

A fűtés munkája a kályhától függ. De ezekkel a segítőeszközökkel mindenesetre könnyebb, gyorsabb, kevésbé fárasztó!

IV. Bevásárlás

Két főszabálya van: 1. sohase végezzük sietve, 2. előre írjunk fel mindent amire szükségünk van!

Ha sietve vásárolunk, nincs időnk alaposan körülnézni, olcsóságokat észrevenni és a boltost is idegessé tesszük siettetésünkkel. Ne csodálkozzunk akkor, ha nem jól mér, ha rosszat ad, ha hibás papírba csomagol! Ne feledjük, hogy neki egész nap ki kell szolgálni!

Ha nem írjuk fel előre amit venni akarunk, összevissza megyünk, elfelejtjük a felét, nem azt vesszük, amit kellene.

A vásárlást legjobb összekötni a délutáni sétával. Illetve annak a végére hagyni. Persze, ezt csak hűvösebb időben lehet. De akinek hűtőkészüléke van — és ez ma már fontosabb, nélkülözhetetlenebb a legszebb szőnyegnél is! — az megvehet mindent előző nap, a tejet és

kenyérfélét kivéve — azt legtöbb helyen ugys házhoz hozzák.

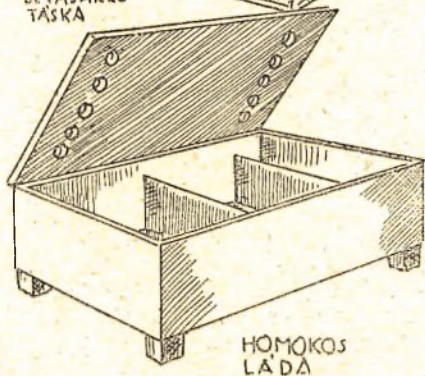
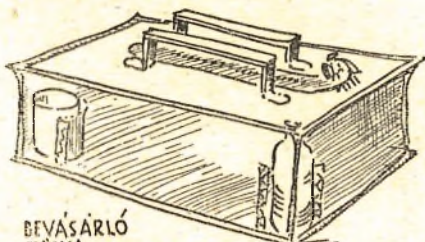
Kis háztartás jólteszi ha a fűszerfélét: lisztet, sót, paprikát, pótkávét, rizst, darát, mazsolát, burist, stb. hónap elején vásárolja meg egész hónapra. Persze ez csak ott lehetséges, ahol a havi jövedelmet elsején kapják kézhez, vagy ahol megtakarított pénz van. Ennek előnyei: nem kell mindennap annyi boltban időt tölteni, nem mérnek hozzá minden 3 dekához egy zacskót, minden szikkadt, ami pl. lisztnél igen fontos és minden szépen helyére kerül. Ha ezt nem tehetjük, legalább hetenkint vegyük meg az ilyesmit! Így attól is megkímélhetjük magunkat, hogy betegen vagy váratlan vendég esetén hirtelen kelljen leszaladgálnunk!

Vásárláshoz mindig váltott pénzt vigyünk, könnyen kezelhető pénztárcában. Vigyünk elég nagy tarsolyt, amit sétánál összehajtva vihe-

tünk. Vigyünk zacskót, bögrét is, mind meggyorsítja a vásárlást. Kitűnő bevásárlótársoly mintáját adjuk, amelyben külön rekesze van a bögrének, üvegnek, mely így nem dőlhet fel.

A piacnapokon is pontosan írjuk fel, mit, mennyit akarunk és csak akkor térjünk el ettől a feljegyzéstől, ha nagyon olcsó és hibátlan dolgot látunk.

Lehetőleg egy helyen vásároljunk mindig, másként szolgálnak ki! De



ne rendezkedjünk be telefonrendelésre, mert az mindig drágább! Nem szólva a telefonköltségekről.

A konyhában legyen kis, fődeles, félig száraz homokkal töltött ládánk, amelybe piacnapokon a vett káposztát, zöldséget, karfiolt stb.



elhelyezzük. Így nem romlik, nem fonnnyad és tiszta helyen van.

Ha a húst meghozzuk, a papírból bontsuk ki, azonnal tegyük tálba. Ha másnapra vettük vagy jégre vagy cserépfazékba állított tálba tegyük letakarva és a cserépfazékba annyi vizet öntsünk, hogy a tál félig benne legyen. A víz a cserépben párolog és hűt! Csontot is így tarthatunk el. Vagy ecetes ruhába csavarva, kőre fektetve, de nem a kamrában! Illetve nem ott, ahol befőttjeink vannak.

V. A főzés.

Ebben segítenek:

1. A konyha egész berendezésének egyszerűsége és célszerű elrendezése.

2. Mai egyszerű, olcsó de ötletes háztartási és segédeszközök.

3. Munkák összevonása, évszakkonkinti egyszerűsítése, gyorsítása.

1. A mai konyha.

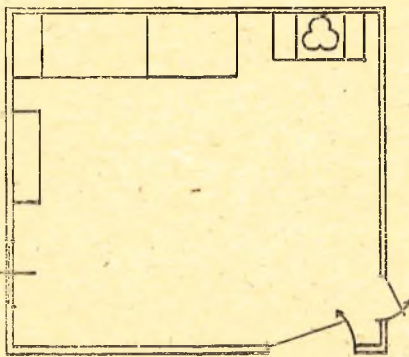
A munkacsökkentés első szabálya: a konyhában csak azt tartuk, ami ott és ott is feltétlenül kell! Bármennyire fáj is a szívünk nagyanyáink csillogó holmijáért, amit mai háztartásunkban csak porfogónak, tisztogatnivalónak használhatunk, tegyük félre.

A konyhában feltétlenül kell: edénytartószekrény illetve mindezzeszekrény, tűzhely, munkaasztal és szék, személtartó (nem láda) és mosogató amely egyben asztal is lehet (lásd a Mosogatás fejezetet!), kis faliszekrény a konyhai gyógyszertárnak!

Mindezt pedig a mai konyhaberendező úgy helyezi el, hogy minél kevesebbet kelljen járni, jönni-menni munkaközben, tehát teljesen elavult az a felfogás, hogy a tágas, nagy konyha a jó és szép! Munkához szép az, ami célszerű, már pedig a kis konyha célzerűbb és nagyobb segítője a munkaegyszerűsítésnek. Ebben nem dagad meg a lábam az álldogálástól, dél felé nem szagrat a derekam és nem kell külön tüzelő vagy meleg a helyiség bemelegítéséhez. Persze,

szellőztetni gyakrabban kell, de ez mindennek jót tesz!

Itt adjuk egy egyszerű mai konyha tervrajzát:



A konyha alaprajza.

Mire van szükség a konyhában?

Edénytartó szekrényre, asztalra, tűzhelyre, székre, gyuródeszkára, személtárára, mosogatóra. Ezek a legfontosabb berendezési tárgyak, amiket kiegészít: fűszertartó-szekrény, vasalódeszka, tálak, stb.

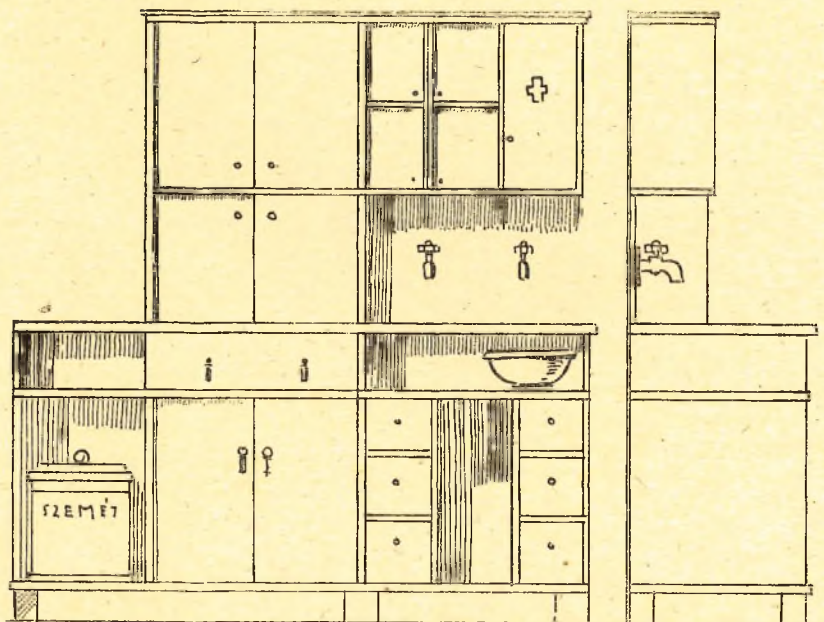
A modern konyhaberendezők elismerik, hogy ez mind szükséges. Csakhogy tervezési készségükkel úgy el tudják rendezni, hogy negyedrészt annyi helyen elférjen mindez, mint a régi konyhában. Aminek nemcsak az a haszna, hogy kevesebb hely kell, hanem, ami még ennél fontosabb: a háztartási munkát végző nő egy helyben ülve végezhet mindent.

Egyetlen kombinált szekrény elegendő ahhoz, hogy az összes bútordarabokat helyettesítse, beleértve asztalt, mosogatót is! Ezt a

szekrényt pedig olyan közel helyezhetjük el a tűzhelyhez, hogy a modern, forgatható és emelhető ülőlapú konyhaszéken elérhetjük! Az egész konyhaberendezéshez elegendő egy másfél méternyi négyzet-hely! De ebben már a szemétnak szánt helyecske is benne van ám.

Nézzük csak a rajzot! Egészen egyszerű konyhaszekrény az egyik fele. Csak éppen a fiókja felett ott

része fiók, bádoggal teljesen béleelve mert ebben van a két mosogató, felette a vizcsappal. A mosogatótálak vagy kiemelhetők, vagy lefolyójuk van. A fiók első oldala lecsapható, tetejé, — mely becsukva, bádoggal fedve, munkaasztalnak szolgál, — felcsapható, vagy ami még jobb, oldalra kihúzható (mint a tolltartók teteje!). Lehet a kihúzható asztalok mintájára egy be-



Mai, összetett konyhaberendezés.

a kihúzható gyuródeszka, amelyet teljesen ki is lehet emelni, hogy időnként alaposan lesuroljuk. Oldalt pedig, a kicsi szekrényrészben, ott a bádogból készült szeméttartó, amelyik kisurollható, könnyen kiemelhető, mégsem botlik bele senki. Felette a kis polcon a por- és padlótörő állhat, mellette seprő, alatta szemétlapát. Ha felfelé kicsit meghosszabbítjuk, a kefeseprő is elfér benne. A szekrény másik oldalán van az *asztalszekrény* összeállítás. Legfelső

hajtható támasz-lába is, akkor mosogatásnál erre rakhatjuk száradni a leöblített edényt. Természetesen, kicsit felhajtott bádogszéle van, ez kell akkor is, ha rajta dolgozunk, hogy a szemét, hulladék le ne hulljon, meg kell a mosogatásnál is, hogy az edény le ne csusszék. Legjobb azonban, ha ez a felhajtott-szerű bádog levehető a deszkáról, mert akkor az vasalásra is használható. A mosogatófiók alatt középen semmi sincs, hogy lábunkat kényelmesen elhelyezhessük, mikor előtte

ülünk. Kétoldalt kis edényesszekrény. Felette pedig fűszerszekrény, amelynek egyik részében a törékeny edény tartható. Lehet ott fiók is, kinek hogy tetszik.

A szekrény mellett áll a tűzhely. Hogy pedig a meleg és gőz a szekrénynek ne ártson, a tűzhely melletti oldalát bádoggal borítjuk. Aki tehát a szekrény asztal-része előtt ül, az a tűzhelyen lévő ételt ülve megkavarhatja, elkészítheti, a fűszerféle ott van szintén kéztávolságra. Miután pedig a vízvezeték szintén az asztal felett van, vizért sem kell egy lépést sem tenni.

Felhasználható hozzá minden régi bútordarab. Mert a szekrényt pár pengőért át lehet alakíttatni, a mosogató-felszerelés sem drága.

Ahol beépített mosogató van, ott arra csináltathatunk fedőlapot, bádogborítóval, asztalnak.

A vasalódeszkát úgy helyezhetjük el, hogy egyik vége a szeméttartón nyugszik, másik végének lecsapható lába lehet. A kisebb mosóteknő elférhet a szeméttartó-szekrényke meghosszabbított felső felében.

Persze, az amerikai, tökéletes technikai berendezésű konyha még ennél is kisebb helyen elfér, mert villanyerőre számít, azaz villanyal főz és süt, tehát a tűzhelyet a szekrény belsejében képzelem el. Nálunk ez még drága és szokatlan, de mai gáztűzhelyeink igazán kicsik és kevés helyet igényelnek.

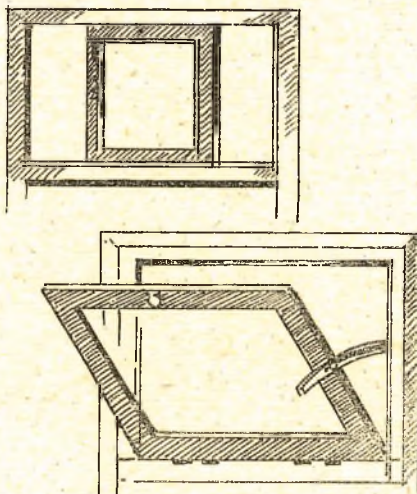
Aki oly szerencsés, hogy háztartásában gépsegítsége van, az háztartási gépeinek is helyet adhat ebben a konyhasarokban. A nagy szekrény aljában elfér: kisebb mosógép, porszívógép, háztartási konyhamotor, ami minden gép hajtására jó, a fűszeres-szekrény egyik

felében pedig elhelyezhető a hűtőkészülék, a modern jégszekrény. Amely nemcsak hűt, hanem jeget is gyárt!

Ha a konyha nagyobb, akkor elférhet benne a másutt említett főzeléktartó vagy burgonyás láda, lisztesláda (bár ezt jobb olyan helyen tartani, ahol gőz egyáltalán nem éri, de ha nincs másutt hely, a nagyon erősen szellőztetett konyhában, gyakran forgatva, eláll a liszt!).

Ebben a mai konyhában feltétlenül van fűszertartó, jól záródó kis fiókokkal vagy dobozokkal, amelyekben minden fűszer ott van a sótól kezdve. A fűszertartó inkább legyen porcellán vagy majolika, mint fa, mert utóbbi nedvességet enged magába és romlást, bomlást elősegíti!

Elengedhetetlen kelléke még a jó konyhának, hogy asztali szemétfelfogónk közelében bádogból való, jól záródó szeméttartónk legyen, amit elhelyezhetünk ládában vagy szekrénykében, de maga a fából való szeméttartó nem



KONYHA SZELLŐZTETŐ ABLAKOK

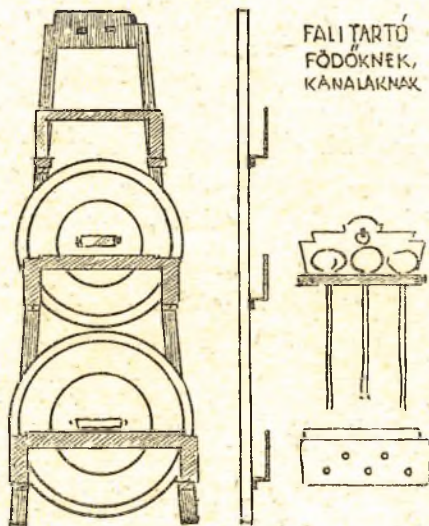
eléggé különíti el a szemét szagát és a benne fejlődő káros gombákat, bacillusokat.

Hozzá tartozik a jó konyhaberendezéshez a szellőztető, amely ne engedje ránk a hideget, tehát elég magasan legyen, de állandóan segítse főzés közben a levegő cserélődését. Ez nemcsak miattunk szükséges, hanem a szekrényben stb. elhelyezett élelmiszer miatt is!

2. Mai háztartási és főzési eszközök

Idetartoznak a főzőedények, háztartási gépek, apró segítőeszközök.

Csakis elsőrangú főzőedényt használjunk! Abban nem ég le az étel, nem párolog el, mint a rozszul csukódó, hibásban, abban nem pattog fel a zománc, életveszedelemmel fenyegetve. Minden fajta nagyságú edényt vegyünk, mert tüzelőpazarlás a túl nagy edény és mosogatásnál munkapazarlás is! Ugyanez vonatkozik a tepsikre is, amelyek ne legyenek túlságosan vékonyak!



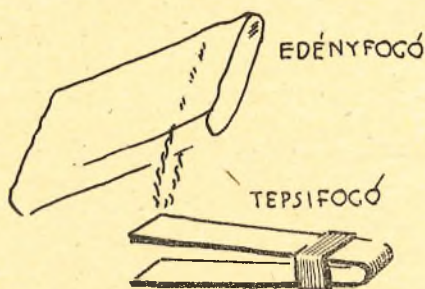
Minden lábashoz, fazékhoz megfelelő fődő kell! A fődőt legjobb a szekrény ajtajára vagy a falra külön a tűzhely fölé szerelt fődőtartóban tartani, így könnyen elérhető és nem verődik le a zománca. Ugyanígy tartsuk külön a fakanalakat is, szellőztethető helyen.

Az összes konyhaedényt, gépet nem írhatjuk itt le, mindenkinek a szükséglete és anyagi helyzete határozza meg. De higgyék el, hogy az apróbb, nagyobb háztartási gépek beszerzési ára az anyag- és munkamegtakarításnál rövid idő alatt megtérül bőségesen. Pl. egy áttörőgép (paszírozó), amely egyszersmind gyümölcs- és főzelékdaraboló is, hihetetlen megtakarítást jelent! De éppen így a darálók, tésztaaprítók, habverők stb. rendje is. Csak éppen: minden gépecskét használat után azonnal, tehát nem a főzés végén, ki kell tisztogatni, megmosni, megszáritani és alaposan szikkasztva, összes apróbb, nagyobb alkatrészeivel együtt, elrakni!

Ugyanígy el kell azonnal mosni és szárítva elrakni: a gyúródeszkát, húsvágó, hagymavágó deszkákat, habverőt, habüstöt, tepsiket is. Általános, fontos szabály: főzés közben könnyen, játszva elmosogathatjuk a felesleges edényt, eszközöket és ez a legnagyobb munkamegtakarítás! Ugyanígy állandóan eltávolítjuk a hulladékot is és azonnal fel-, meg letöröljük a nedves piszkot.

Apróbb, otthon készülő háztartási, főzési segédeszközeink: edényfogó keztyű, amely több rétegű gépvarrásokkal egybeerősített mosható zacskóforma, amelyet hirtelen felhúzzunk, ha fődőt, meleg edényt vagy piszkosat fogunk meg.

A tepsifogó, mely fából készült erős csipesz, ilyen kettő kell a tepsi kiemeléséhez, amelyet, ha tele van és meleg, különben se fogdossunk egy kézzel, mert felbillen és a tészta tönkremegy vagy kihull. Ezzel lábast is megfoghatunk.



A tűzköves gázgyújtó, melyet mindenki ismer. Ahol tűzhely van, ott a hamugyújtó tartály (födös bádogládika) tűzkaparó stb. (lásd a Fűtés fejezetét!)

A gumikeztyűt itt is használjuk, hagymavágásnál, zöldségtisztításnál stb.

3. Villamos háztartási eszközök.

Villamos porszívógép. Ma már igazán olcsón beszerezhető, körülbelül annyiért, amennyibe egy háztartás kétesztendei seprő-kefe felszerelése kerülne. Ehhez is különböző kefék vannak: más a padlónak, más a bútornak, más a ruháknak. Legfőbb előnye, hogy minden, még a legláthatatlanabb porszemet is összeszedi, a molypetéket is magába szívja, semmi port nem kavar fel a levegőbe, hanem beleszívja a gépen lógó zacskóba, melyet takarítás után kiürítünk. Minden villamos fali-csapcsolóba bekapcsolható és áramfogyasztása sem nagy. Ahol

ilyen porszívóval takarítanak, ott felesleges a külön törölgetés mindennap! Miután a porolást is feleslegessé teszi, kíméli a drága szőnyeget, függönyt, ruhát.

Villamos-vasaló. Ezt ma már mindenki ismeri, tudjuk róla, milyen kényelmes, tiszta, szagtalan dolog. Hamar melegszik és melege szabályozható. Áramfogyasztása igen csekély, ha számításba vesszük más előnyeit.

Villamos tea- és kávéfőzőgép. Teát rendszerint akkor iszunk, mikor már a konyha hideg. Igen terhes dolog a háziasszonynak a hideg konyhába menni teát főzni. A villamosfőző bent van a szobában, tiszta, pillanat alatt forr benne a víz és a terített asztalnál ülve forrázhatjuk vele a teát. A kávéfőzőgépnek még más nagy előnye is van, olyan takarékos, mint semmi más, mert teljesen kiforrázza a drága kávébab minden ízét, zamatját, amit a régimódi kávéfőzőkkel semmiképpen sem tudunk elérni!

Aki maga főz, annak nagyon ajánljuk a villamos *főzőlapokat*, melyek szagtalanok, kényelmesek és minden főzés közben ragyogó tiszták.

Ugyancsak nélkülözhetetlen a villamos *tejmelegítő*, melyre üvegpalackban állítható a tej. Ahol kisgyermek vagy beteg van, feltétlenül be kell szerezni, hogy éjjel is kényelmesen tudjunk meleg tejet nyújtani. A készülékbe vizet öntünk, az melegszik át és így teljesen veszélytelen és tiszta.

Vannak egész *villamos-tűzhelyek* is, melyen süthetünk, főzhetünk, de ezt ritkábban használják, mert az áramfogyasztása elég nagy. Igaz, hogy ez is szagtalan,

soha nem robbanhat, ragyogó tiszta. Bármilyen laposfenekű és vékonyabb fazékban főzhetünk rajta.

Villamos-kályha a szobában annak igazi áldás, aki hivatalban, üzletben tölti a nap jórészét és mikor hazajön, hamar szeretne meleg szobát, de úgy, hogy ne kelljen még előbb fűtögetni.

Egyenesen konyhai használatra készült gépek: *villamos kávédaráló, kenyérvágó, vajköpülő, késtisztító, húsdaráló, dagasztógép*. Valamennyihez egyetlen kis motor beszerzése kell csak. Mindegyik rendkívül tiszta, kezelése könnyű, veszélytelen és miután anyagot takarít meg, olcsó is. Pl. a dagasztógéppel percek alatt minden fáradtság nélkül egész nagy család kenyér- és téstaszükségletét elkészíthetjük. A kis motor a régi, meglévő daráló- és köpülőkészülékre is rászerezhető.

Ugyancsak ilyen egyszerű kis motort szerelhetünk *varrógépeinkre*, melybe falikapcsolásból vezetjük az áramot. Milyen kényelmes, cseppet sem fárasztó dolog ilyen villamos-varrógéppel dolgozni! — Utána sem a lábunk, sem a derekunk, hátunk nem fog fájni! Nem is kell mellette meggörnyedve ülni és így sokkal többet tudunk egyfolytában dolgozni, ami megint csak megtakarítást jelent.

Vannak aztán apró villamos-szerkezetek, amelyek a legteljesebb kényelmet biztosítják az embernek. Ismerünk mérnököt, akinél az órát villamos áram hajtja, villamos szerkezet eresztí le reggel a redőnyt, hogy a világosság be ne jöjjön, sőt a tüzet is villamos-szerkezet gyújtja meg, hogy mire fölkel, jó meleg legyen a szoba!

4. A főzési munka egyszerűsítése, összevonása.

Miután rendesen dolgozni csak előzetes tervek alapján lehet, főzési munkánkhoz egész hétre elkészítjük az étlapot, vásárlási rendet, stb.

Így azután már a heti étlap készítésénél gondolunk arra, hogy munkánkat csökkentjük, vagyis az ételeknek olyan egymásutánját állítsuk össze, amikor *egy* összevont munkával *több* étkezés készítését készíthetjük elő vagy gyorsítjuk. Pl. egyik nap vegyesfőzeléket csinálunk, másik nap zöldséglevest, tehát a két étkezés zöldségszükségletét egyszerre tisztítjuk meg. Másik példa: gyúrt tészta az ebéd, de annyit gyúrunk, hogy két-három napra levesbe- és hús mellé való tésztánk is legyen. Vannak aztán munkák, amelyeket állandóan összevonva, azaz hosszabb időre előre elvégezhetünk. A mi háziasszonyainknak ezeket még meg kell tanulni, mert kevesen vannak közülük, akik a maguk munkáját és idejét éppen olyan értéknek tekintik már, mint a pénzbe kerülő anyagot. De a legmaradibbakat is megnyugtatta, hogy ahol munkamegtakarítás van, az mindig összefügg valamiképpen a pénz- és anyagmegtakarítással is!

Lássuk csak: 1. egész hétre előre elkészíthetjük hideg időben a rántást! Középsűrűségűre, amikor morzsálódik és nedvesség nincs benne, csak zsír és liszt. Ez csak munkamegtakarításnak látszik, pedig igen sok tüzelőt is takarít meg és miután a készből veszünk el, pontosan látjuk, hogy se igen sok, se igen kevés ne legyen! 2. Mindig lehet kész vágott vagy reszelt, zsírban megpárolt finom hagymánk, külön kis lábosban. Ezzel azt is el-

kerüljük, hogy minden egyes alkalommal kést, reszelőt vagy deszkát tegyünk hagymaillatúvá! 3. Citrommal ledörzsölt és külön törött fahéjjal kevert porcukrot is tartsunk készen! 4. Hideg időben jó néhány napra előre elkészíthetjük a párolt vegyes zöldséget (levesbe, mártásokba ízesítőnek) és a leszűrt zöldséglevet is ízesítőnek, főzelékhez, stb. 5. Minden ellenkező kényeskedéssel szemben előre megdarálhatjuk és összekeverhetjük egész hétre a kávé, sőt, sokkal jobb, ha nyugodtan, ráérő időnkben előre keverjük, mintha hirtelen siettünkben egyszer kevés, egyszer sok pótkávé használunk. A keveréket tökéletesen záródó bádogdobozban tartjuk és még celofánnal le is takarjuk a dobozban; így soha el nem illan az illata, ereje! 6. Ha a burgonyát héjában megfőzve, jól leszűrjük, télen nyugodtan használhatjuk két nap egymásután. 7. Mindig legyen készen, jól záródó dobozban tartott reszelt sajtunk is! 8. A salátákhoz való édesített, fűszerezett ecetet is előre, egyszerre

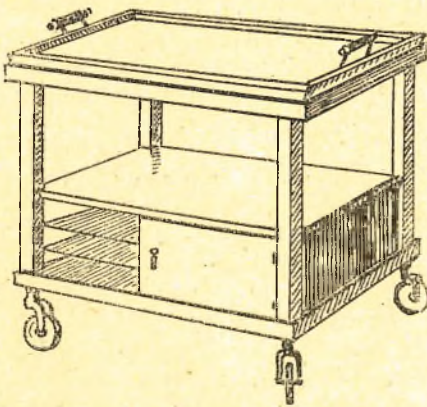
készítsük el legalább egy hétre! Így pl. hirtelen megmaradt főtt burgonyából pillanatok alatt elkészül a saláta, ugyanígy zöldségféléből stb. is.

A főzési munka egyszerűsítésének legokosabb és legtakarékosabb módja, ha az étrend úgy készül, hogy egy alapételből két, sőt három étkezéshez készítünk változatos ételt. De ez már a szakácstudomány és szakácskönyvek körébe vág, tehát itt nem részletezzük.

Vannak azután előkészítő munkák, amelyekben játék- és szórakozásszerűen az egész család résztvehet, különösen a gyermeknek kedves az ilyen versenyszerű játékselítség. Ilyenek: mandulahéjalás (utána alaposan megszáritjuk, vagy részben meg is pörköljük a mandulát és úgy tesszük el), mazsola-tisztítás (amikor nem mossuk meg, csak a száracskákat csipkedjük le), hüvelyesek, bab, borsó, lencse kiválogatása, fűszerpor készítése, gyógyteák, vagy a most használt magyar teafélék keverése.

VI. Terítés. tálalás, felszolgálás.

Akár a konyhában, akár a szobában, minden terítéshezvalót könnyen elérhető helyre tegyünk. Egy fiókban álljon az asztalnemű, másikban az evőeszköz (tartóban) és közelében az edény. Aki nagyon ügyesen akar az idejével takarékoskodni, aki igen elfoglalt más munkával is, az készítse össze mosogatás után a következő terítéshez valókat a gurulóasztalra, takarja le szépen valami csinos kézimunkával a por elől és mikor teríteni kell, csak begurítja az asztalt és minden kéznél van. Különösen jó ez ott, ahol a gyermek terít és szed el.



Az asztal elszedésénél ugyancsak kitűnő hasznát vehetjük a gurulóasztalkának, arra rakunk rá mindent és így egyszer megyünk csak ki meg be, ami munka-, idő- és

még melegmegtakarítás is, mert nem hül ki a szoba a sok ajtónyitogatástól. Ha nem mosogathatunk mindjárt, az asztalkán, letakarva, rajta maradhat az edény is. Persze, a konyhában!

Természetes, hogy ahol nincs háztartási alkalmazott, ott nem hordják körül a tálalt, hanem az asztalra helyezik és mindenki vesz belőle, vagy a háziasszony tálal. A gurulóasztalka itt nagy segítség lehet, mert felsőlapjára helyezzük a tálakat (a későbbi fogást villamos melegítőlappal), egyszerre az egész ebédet és így nem kell többet kiszaladgálni, felugrálni; alsó lapjára a cserélendő tiszta és az elszedett, használt edényt. Így egyszerre hozhatunk be mindent, nem ugrálunk sokat és mégis rendesen, úri módon tálalunk, terítünk.

Hozzá tartozik még munkánk egyszerűsítéséhez az is, hogy minden terítésnél mindenfajta evőeszközt, tálalóeszközt tegyünk az asztalra a terítékekhez, mert hátha valaki kiskanalat is akar használni pl. a főzelékhez és akkor, ha kéznél van, nem kell felugrálni.

A nyugodt étkezéshez, kellemes étkezési hangulathoz, ami pedig a családtagok pihenésének és étvágának egyik előfeltétele, feltétlenül hozzátartoznak ezek az apróságok, amik csak látszatra jelentéktelenek.

kerüljük, hogy minden egyes alkalommal kést, reszelőt vagy deszkát tegyünk hagymaillatúvá! 3. Citrommal ledörzsölt és külön törött fahéjjal kevert porcukrot is tartsunk készen! 4. Hideg időben jó néhány napra előre elkészíthetjük a párolt vegyes zöldséget (levesbe, mártásokba ízesítőnek) és a leszűrt zöldséglevet is ízesítőnek, főzelékhez, stb. 5. Minden ellenkező kényeskedéssel szemben előre megdarálhatjuk és összekeverhetjük egész hétre a kávé, sőt, sokkal jobb, ha nyugodtan, ráérő időnkben előre keverjük, mintha hirtelen siettünkben egyszer kevés, egyszer sok pótkávé használunk. A keveréket tökéletesen záródó bádogdobozban tartjuk és még celofánnal le is takarjuk a dobozban; így soha el nem illan az illata, ereje! 6. Ha a burgonyát héjában megfőzve, jól leszűrjük, télen nyugodtan használhatjuk két nap egymásután. 7. Mindig legyen készen, jól záródó dobozban tartott reszelt sajtok is! 8. A salátákhoz való édesített, fűszerezett ecetet is előre, egyszerre

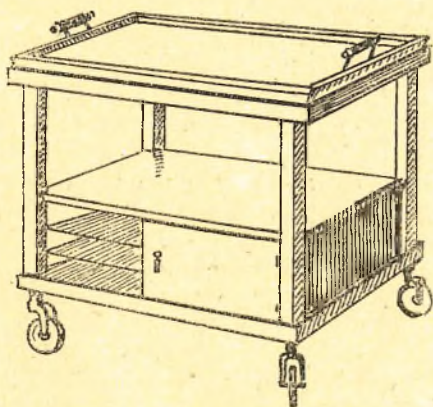
készítsük el legalább egy hétre! Így pl. hirtelen megmaradt főtt burgonyából pillanatok alatt elkészül a saláta, ugyanígy zöldségféléből stb. is.

A főzési munka egyszerűsítésének legokosabb és legtakarékosabb módja, ha az étrend úgy készül, hogy egy alapételből két, sőt három étkezéshez készítünk változatos ételt. De ez már a szakácstudomány és szakácskönyvek körébe vág, tehát itt nem részletezzük.

Vannak azután előkészítő munkák, amelyekben játék- és szórakozásszerűen az egész család résztvehet, különösen a gyermeknek kedves az ilyen versenyszerű játékselítség. Ilyenek: mandulahéjalás (utána alaposan megszáritjuk, vagy részben meg is pörköljük a mandulát és úgy tesszük el), mazsola-tisztítás (amikor nem mossuk meg, csak a szaracskákat csipkedjük le), hüvelyesek, bab, borsó, lencse kiválogatása, fűszerpor készítése, gyógyteák, vagy a most használt magyar teafélék keverése.

VI. Terítés. tálalás, felszolgálás.

Akár a konyhában, akár a szobában, minden terítéshezvalót könnyen elérhető helyre tegyünk. Egy fiókban álljon az asztalnemű, másikon az evőeszköz (tartóban) és közelében az edény. Aki nagyon ügyesen akar az idejével takarékoskodni, aki igen elfoglalt más munkával is, az készítse össze mosogatás után a következő terítéshezvalókat a gurulóasztalra, takarja le szépen valami csinos kézimunkával a por elől és mikor teríteni kell, csak begurítja az asztalt és minden kéznél van. Különösen jó ez ott, ahol a gyermek terít és szed el.



Az asztal elszedésénél ugyancsak kitűnő hasznát vehetjük a gurulóasztalkának, arra rakunk rá mindent és így egyszer megyünk csak ki meg be, ami munka-, idő- és

még melegmegtakarítás is, mert nem hül ki a szoba a sok ajtónyitogatástól. Ha nem mosogathatunk mindjárt, az asztalkán, letakarva, rajta maradhat az edény is. Persze, a konyhában!

Természetes, hogy ahol nincs háztartási alkalmazott, ott nem hordják körül a tálat, hanem az asztalra helyezik és mindenki vesz belőle, vagy a háziasszony tálal. A gurulóasztalka itt nagy segítség lehet, mert felsőlapjára helyezzük a tálakat (a későbbi fogást villamos melegítőlappal!), egyszerre az egész ebédet és így nem kell többet kiszaladgálni, felugrálni; alsó lapjára a cserélendő tiszta és az elszedett, használt edényt. Így egyszerre hozhatunk be mindent, nem ugrálunk sokat és mégis rendesen, úri módon tálalunk, terítünk.

Hozzá tartozik még munkánk egyszerűsítéséhez az is, hogy minden terítésnél mindenfajta evőeszközt, tálalóeszközt tegyünk az asztalra a terítékekhez, mert hátha valaki kiskanalat is akar használni pl. a főzelékekhez és akkor, ha kéznél van, nem kell felugrálni.

A nyugodt étkezéshez, kellemes étkezési hangulathoz, ami pedig a családtagok pihenésének és étvágyának egyik előfeltétele, feltétlenül hozzátartoznak ezek az apróságok, amik csak látszatra jelentéktelenek.

VII. Mosogatás, edénytörlés, szárítás.

Hozzávaló eszközök: 1. Megfelelő mosogató, ami lehet beépített, fölötté hideg-melegvizes vízcsappal és lefolyóval; ez a legmodernebb. De ahol nincs, ott a mellékelt rajzon látható asztal tökéletesen pótolja. Az asztal rendes konyhasztal formájú, csak a fiókrész jóval mélyebb. Becsukva bádoglep borítja, amelynek ujjnyi széles felhajtott széle megakadályozza, hogy munka közben lehulljon róla a szemét; egyik oldalon rákapcsolható bádogtartály van a hulladék számára. Mikor a bádoglepet leemeljük róla, az asztal teteje kétfelé nyitható. Az egészret bádog borítja, egyik oldalon felhajtott szélű, másik oldalon rozsdamentes drótszitarács borítja, középen benne a két kiemelhető mosogatótál és egyik sarokban vízlefolyó nyílása van, amely eldugaszolható. A szita edényszárításra szolgál a finomabb edényeknek, a felhajtott szélű bádogrész a vasedényeknek, evőeszköznek, amit mindjárt el kell törölgetni. 2. Törlők, legalább három, külön az evőeszköznek, külön a pohárnak és külön a főző edényeknek. 3. Mosogató, ami sohase legyen szakadozott rongy, hanem vagy könnyen mosható flanelldarab, vagy rövid nyéllel ellátott mosogató, amelynek alapja fa, ráhúzható és cserélhető mosogatórongyrésszel és gumikesztyű annak, aki meg akarja óvni a kezét. Semmivel sem drágább, mint a sokféle kenőcs és orvosság, amivel aztán

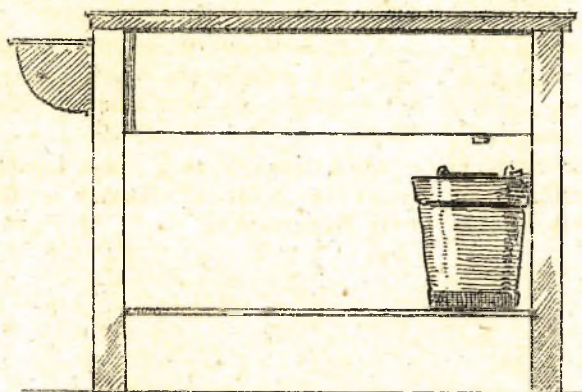
tönkretett kezünket orvosoljuk, kurukszoljuk.

A mosogatás munkamenete: Az edényt, amit összeszedtünk, asztalról kihordtunk, soha ne rakjuk a mosogatóba, még akkor sem, ha nem mosogatunk el mindjárt. Mert ennek eredménye, hogy siettünkben nem szedjük ki, nem válogatjuk szét mosogatásnál az edényt, hanem ráöntjük a vizet az edényre, ami a rácsurgatott víz erejétől elcsúszik, megreped, koccan, törik, a zsírosról a zsír a tisztábbra folyik stb. stb. Az összeszedett edényt tálcán hagyjuk, ha nem mosogatunk mindjárt, letakarjuk és mosogatás előtt, vagy mindjárt az elszedésnél szétválogatjuk. A mosogatáshoz sok melegvíz kell, ez a főszabály! Az általános elvtől eltérően, mi először azt mosogatjuk el, aminek igen meleg víz kell, tehát az evőeszközt és a zsírosabb porcellánedényt. Mert a többinek langyosabb víz is elegendő, tehát a tüzelővel takarékoskodunk. Ugyanabban a mosogatóban úgysem mossuk a poharakat; ez a második főszabály, azoknak az öblögetőtálban készítünk majd melegvizet és csak kezünkkel mossuk, nem mosogatóronggyal. Ha az evőeszköz rozsdásodó, akkor előbb papírral töröljük át, azután mossuk meg, öblítjük, és a bádogon lecsurgatva, azonnal eltörölgetjük és száraz tálcára rakjuk. Ha nem rozsdásodó, akkor csakugyan várhat, míg a zsíros porcellánedényt elmostuk és utána ke-

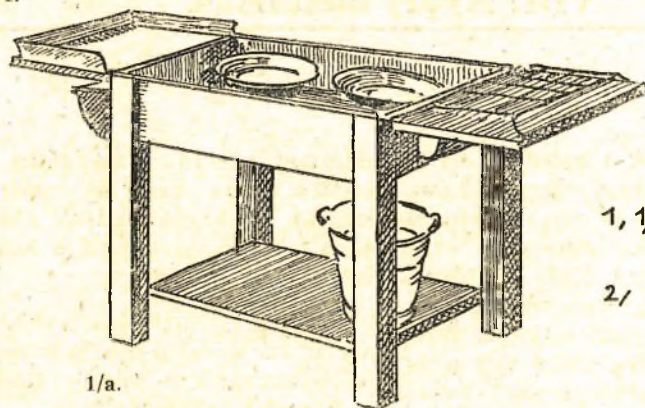
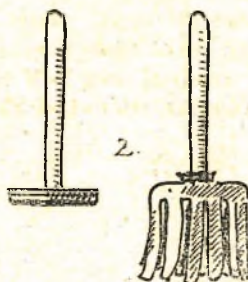
rül sorra. A porcellánt a szitán csurgatjuk le és miután jól öblítettük, ott meg is száradhat, amikor a törölővel már csak fényesre dörögöljük. Így munkát és törölt takarítunk meg. Minden edényt melegvízben mosunk és öblítünk is. A főzőedény marad utoljára, annak a mosogatóvizébe kis szódát vagy

külön ócska lábosba vagy fazékba öntjük és mikor a kihűlt víz feladta a zsiradékot, azt a szappanhoz valóhoz tesszük. El sem hiszszük, mennyi zsiradék gyűl így össze apránként!

Utoljára, a kimosott, kiöblített öblögetőben vagy külön kis tálban (ez még jobb!) mossuk el a pohá-



1.



1/a.

1, 1/a. MOSOGATÓ
ASZTAL

2/ MOSOGATÓ

hamulúgot teszünk (kivéve az alumíniumedényt!) és azzal átmosva, alaposan öblítve, szárítjuk. Ha nagyon zsíros volt, előbb papirossal töröljük ki. De még jobb és takarékosabb, ha kevés forróvízzel kiöblítjük belőle a zsiradékot, azt

rakat. Lecsurgatva, vizesen töröljük el, külön törölővel.

Az elmosott, száraz edényt mindjárt el is rakjuk, külön csoportosítva mindent. A teljesen tiszta, megszáradt mosogatót összerakjuk. A törölőket a szárítókészülékre

aggatjuk száradni, a mosogatórongyot szintén.

A deszkafélét, fakanalat csak teljesen megszárítva tegyük el, különben gombát kap és veszedelmes betegségeket okozhat.

A konyhaedényt is csak szárazon szabad elrakni, különben dohos szaga lesz. A fődöket legjobb külön fődőtartóba helyezni, a késeket szintén, a konyhai kanalakat nemkülönben. Ezek a tartók mind a konyhaasztal közelében vannak, hogy könnyen elérhetők legyenek munka közben.

Avult felfogás, hogy kést nem szabad forró vízben mosni. Szabad, csak azonnal meg kell törölni!

Mikor az edényt elraktuk, moso-

gatót megtisztogattuk, következik, ha van, a külön vízvezeték kimosása forró, lúgos vízzel, azután a konyha felmosása nyeles felmosóval és szárazabb feltörölővel végül a bútor letörölgetése, takarók helyrerakása.

Ha az eszközöket mindennap gondosan tisztán tartjuk, száraz törölővel dolgozunk, az átlagos mosogatási idő egy nap 30—40 perc. Megosztott munkánál feleidő.

A gumikesztyűt is mindennap meg kell mosni és szellős helyre felakasztani, de nem tűzhely közelében.

Ahol gázzal főznek, ott a konyha felmosása előtt következik a tűzhely tisztogatása.

VIII. Nyári háztartás.

Ma nagyon sokat hallunk erről. Ez mutatja a fontosságát. Igen, háztartás nyáron is van, de éppen mert a házimunka soha nem szünetelhet és sokkal több az olyan család, ahol a háziasszonynak nem telik utazásra, tehát teljesen háztartásmentes életre, azért kell nyáron más háztartási rendet bevezetni, amely egyszerűbb és időt és munkát takarít meg számára. Anynyi időt, hogy abból otthoni nyaralásra, pihenésre teljék és annyi munkaenergiát, erőt, amennyivel pótolhatja a téli időszak fokozottabb erőpazarlását.

Éppen ezért: nem az a jó háziasszony, aki a nyári napokon min-

dennap piacra szaladgálva, hét-határt bejár vásárlás miatt, aki nyáron is háromfogásos ebédeket készít, aki vasárnapját a konyhán izzadja át.

A nyári háztartás akkor észszerű, ha minden elhagyható munkát elhagyunk és minden nélkülözhetetlent leegyszerűsítünk.

Kezdjük ezt a lakás átalakításánál. Ahol minden porgyűjtő holmit elrakunk és könnyű, moshatóval pótoljuk. Nemcsak a nehéz szőnyegeket rakjuk el, de a nehezebb függönyt, ágyterítőt, párnákat stb. is. Elrakjuk a csecsebecséket, szoborfélét is. A könyvespolcot mos-

ható függönnyel takarjuk le. A pamlagra is mosható takaró kerül, még akkor is, ha télen nincs le-takarva, mert szép huzata van. A bútorokra csinos, de mosható hu-zatot teszünk. Így egyszerűsítjük a takarítás munkáját.

Legjobban takarékoskodhatunk erőnkkel a főzés, táplálkozás egy-szerűsítésénél. Ezt a modern táp-lálkozás tudománya meg is köve-leli. Mert a főzés egyszerűsítése elsősorban több nyers táplálék fo-gyasztását írja elő, amit a vitamin-elmélet megkíván. Hiszen a termé-szet maga segít ebben: nyáron tele a világ ízletes és nyersen jó ételek-kei. Ha hozzávesszük még a tejter-

mékeket, szinte feleslegessé válik a főzőtetés, sütögetés.

A nyerstáplálék után kevesebb a mosogatni és takarítanivaló is.

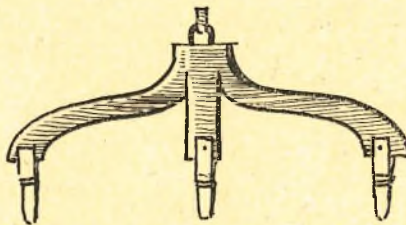
Maradna még a mosás, vasalás, ami nyáron szintén könnyebb, egy-szerűbb, bár talán több a mosni-valónk, mint télen. De a mosnivaló is lengőbb, könnyebben kezelhető, azonkívül a szárítás gyerekjáték, úgyhogy amit este kimostunk, azt reggel vasalhatjuk is, főzés közben, vagy takarítás közben. A testi fe-hérneműt hetenkint, az ágyneműt kéthetenkint mossuk, vele a töröl-félét, törülközőket, úgyhogy nyá-ron szinte feleslegessé válik a nagy-mosás.

IX. Ruhakefélés, cipőtisztítás.

Mindkét dolgot *este* kellene elvé-gezni, nemcsak azért, mert reggel senki sem elég türelmes, hogy ki-várja vagy megcsinálja, hanem azért is, mert port verünk vele és összepiszkolt kezünket jól meg-mosva, éjjelre bekenhetjük utána. Azonkívül: legtöbb ruhát a portala-nítás után, hogy friss színét vissza-nyerje és gyűröttségét éjjel kihe-verje, nedvesen is át kell kefélni, ami reggelig gyönyörűen megszík-kad, vasalást helyettesít, de ha reg-gel végezzük, nyirkos ruhában me-gyünk el, ami azonnal gyűrődik még ha finom is a szövet. A cipő-nél meg a kenőcs szaga éjjel elpá-rolog, de ha reggel, vagy éppen lá-bon végezzük a tisztítást, illata el-

kísér, feledhetlenné téve az amúgy sem gyönyörűsége munkát.

A gyors és jó keféléshez jó ke-félőfogas kell, amit a mellékelt rajz mutat. Erre rá is akasztha-tunk ruhát, de bele is csíptethetjük



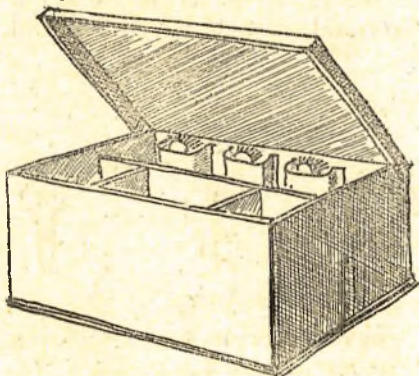
Kefélő fogas.

az egyes darabokat (szoknya, sál, gallér, takaró stb.). Alája fel-tétlenül akasszunk valami sima

anyagot, hogy a kikévelt vagy poros ruha a falat ne érje.

A nagyon erős, túlzott kefézés árt a szövetnek. Rászáradt sarat és más piszkot előbb le kell kaparni, csak azután kefélni. Ha a ruha vagy kabát nagyon poros, akkor előbb kívül-belül jól ki kell porolni, azután erős, kemény kefével keféjük, mert az hamarabb megtisztítja, míg a lágy kefe széjjeldörzsöli a port a ruhába, ahelyett, hogy eltávolítaná. Könnyű szövetruháknál rendszerint elég, ha jól kirázzuk, legfeljebb varrásoknál, a ruha szegélyénél kell kefélni nedvesített kefével.

Bársonyt a visszáján könnyedén kiporolunk, azután vászonronggyal vagy bársonykefével szál ellenében keféjük ki. Selyemféléit, műselyemholmit csak kirázzunk, azután lágy selyemronggyal töröljük végig. Csak a szegést kell kefélni, mert ott nagyon sok por gyűlik össze. Férfiruhákat nagyon gondosan kell kefélni, mert a varrásokban, szegélyekben rengeteg por gyűlik meg, ami erősen hozzájárul a szegés, varrás kopásához, különösen a nadrág alján. Éppen ezért belülről is ki kell kefélni. A zsebeket is ki kell fordítani, mert az összegyűlt por nemcsak koptat, hanem vonzza a molyokat is.

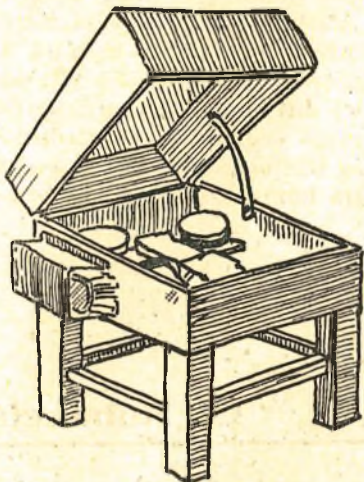


Cipőtisztító eszközök ládája.

A kalapokat is átkeféljük, számentén, de külön kefével.

A keféket — valamennyit — havonta egyszer benzinben áttisztítjuk, azaz táliba öntött benzinbe mártjuk a szőrös részét, jól kirázzuk és szikkasztjuk. Vízben nem szabad mosni!

A cipőtisztító eszközöket mind egy fiókban vagy dobozban tartjuk,



A szék, mint tisztítóeszközök tartója.

de nem egymás hegyén-hátán, hogy minden színű kenőcsért fel kelljen forgatni mindent. Minden színhez külön kenőkefécske és külön fényszörny kell. A munkát olyan kesztyűben végezzük, amilyent a fűtéshez használunk. A sarat is ronggyal dörögöljük le, a sárkefe rontja a cipő bőrét. Nedves cipőt nem szabad tisztítani! Az sámfán száradjon! A cipőt tisztítani is sámfán kell! A nedvességben viselt cipő talpát néha be kell olajozni, azután pihenni hagyni, hogy az olajat beszívja. A cipőkenőt nagyon puha kefével vagy rongykefével vékonyan kenjük a cipőre és pár perc múlva dörzsöljük csak át.

A gumicipőket is kenni és fényesíteni kell lemosás után!

X. Mosáshoz valók elhelyezése

Hová tegyem a teknőt, mosófazekat stb. a lakásban?

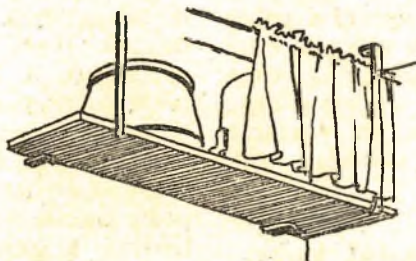
Készítsünk a konyhában vagy kamrában olyan berendezést, ami elbírja ezeket a tárgyakat anélkül, hogy útban volnának; ahol le is lehet takarni és mégis könnyebben hozzáférhetők, mintha pincébe vagy padlásra helyezzük el.

A berendezés alkotórészei: négy tartócsavar, amelyet úgy erősítünk a falba, hogy fúróval lyukat fúrunk, abba megfaragott fadarabot verünk bele jó mélyre, és ebbe a beszorított fába csavarjuk bele a csavart. A csavar kiálló része a kép szerint hajlított, ez a rész illik bele a ráfektetett deszkalap fúrt nyílásába. A deszkát nemcsak tartja, ha-

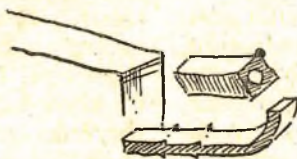
nem rögzíti is, hogy ne mozoghas-son.

Erre a deszkára helyezzük rá a teknőt, fazekat, természetesen csak olyan megterhelést, amit elbír. Különösen kisebb konyhában kitűnő berendezkedés, mert ott nem kell túlságosan nagy deszkalap-áthidalás. Ha a deszkán nagyobb megterhelés, nehezebb teknő, fazék van, akkor a teher elosztását úgy tehetjük előnyösebbé, ha a deszkalap végére, teljes szélességében kb. ujjnyi széles vaspántot szegezünk keresztbe, alul.

Mindezt csinos, a konyhakészlet-hez hasonló takaróval takarjuk le. Levenni könnyű, kis lépcsőlétra elég hozzá, de a konyhaszékről is elérjük. Útban sincsen és mégis kéznél van.



Mosáshoz valók
elhelyezése falipolcon.



A polc rögzítésének módja.

XI. Mosás, teregetés

A segítség nélküli háztartásban tán a legfárasztóbb munka. De igen megkönnyíthetjük magunknak még ott is, ahol nincs mosógép.

Persze, legideálisabb volna, ha minden háziasszony kis mosógépet szerezhetne be, amit villanyáram hajt és ami a ruhát egyáltalán nem rontja, hanem kíméli!

De éppen ilyen jól, szépen, kíméletesen moshatjuk magunk is a ruhát, gép nélkül, ha komolyan megtanuljuk! Mert a mosás módja is éppen úgy megváltozott, leegyszerűsödött, mint a többi háztartási munkáé. A változást itt is tudományos vizsgálatok eredményei segítették és aki nem használja őket fel, magára vessen, ha ruhája szakad, nem szép és a mosást végző háziasszony holt-fáradtra dolgozza magát.

Mert tessék megjegyezni a ruhát nem a dörzsölés, sok szappan teszi széppé, fehérre, hanem az okos munkarend! És nem a főzés rontja, hanem a dörzsölés és csavarás mely a szálakat elhúzza, tépi, szaggatja!

Mosás kevés anyaggal, kevés tüzelővel, munkamegtakarítással

A munka rendje: 1. a ruhát szétválogatjuk. Külön az asztalneműt, az ágyneműt, testi fehérneműt (abból is külön a selyemholmit, lenge dolgot és külön a nehezebbjét), külön a gyermek holmiját, kézimunkaféléket, törülközőket és

törölőket. 2. A ruhát, kivéve a selyemholmit, csoportonként, finomságuk rendje szerint, beáztatjuk. Az áztatóvíz lehet hideg, de ebbe vegyítsük a szappanozáshoz szükséges, előbb jó melegvízben feloldott szappant, amely lehet szappanhulladék is! Az áztatóvízbe adunk egy-két kanálka terpentint is, amely minden zsíros piszkot felold. És ha van, néhány kanálka benzint is, de ne tűz közelében. Ebben a lében alaposan átgyúrjuk a holmit csoportonként, de ki is szedjük és különrakjuk, csak az utolsó csomót a törölőféléket hagyjuk benne. Így mindent beleforgattunk a szappanba és mégsem kellett egész darab szappanokat elkenni, mégis jobban átjárja a szappanos lé a ruhát. Az így beszappanozott, nem nagyon piszkos ruhának elég, ha reggel áztatjuk, délután vagy késő délelőtt, főzés közben már ki is moshatjuk. 3. Mosásnál sem kengetjük szappannal a darabokat, hanem melegvízben előre feloldott szappannal dolgozzunk. Hiszen a szappanpelyhet is így használjuk, pedig annál szebben semmi sem fehéríti a ruhát! Minden fehérneműdarabot elég egyszer átmosni a szappanos lében, azután odatesszük főni, kevés szappannal és erősen hígított fahamulúggal (készítését lásd: Készüljünk a télre c. könyvben!). 4. A ruhából ne tegyünk igen sokat a gépbe vagy fazékba, úgy, hogy gyakran, jól megforgathassuk. Ez a fővő lében

való forgatás a mosás leglényesebb része, ez tisztít igazán, anélkül, hogy rontaná, törné, szakítaná a szálakat! 5. Amíg a fehérholmi fő, a tarkát mossuk ki. Ugyanúgy mint a fehérét, oldott szappannal és kevés terpentint is öntve a lébe. 6. A kifőtt ruhát nem kell újra dörzsölni, rongálni, elég tiszta szappanos lében jól átforgatni, azután legalább egyszer jó meleg, majd langyos vízben öblíteni. 7. Az öblítéshez jókora edény és sok víz kell! 8. Soha, semmit ne *csavarjunk!* Ez különösen hangzik, de aki egyszer kipróbálja módszerünket, az soha mást nem használ többé: a ruhadarabot balkezünkkel kiemeljük a vízből (kettő vagy négyfelé hajtvá foghatjuk össze, nagysága szerint!) azután jobbkezünkkel felülről lefelé kiszorítjuk belőle a vizet úgy, hogy kezünket a ruha körül ökölle szorítjuk. Ezt ismételjük, amíg a ruha víztartalmát jócskán kiadta. Könnyebb, mint a csavarás és semmit nem rontja a ruhát amelynek finom szálát a csavarás tépi legjobban! 9. A tiszta, öblített, víztelenített ruhát szétrázzuk és úgy tesszük a tiszta ruháskosárba vagy tálba. Azután nem sokára teregetjük.

Különösen a gyermek- és selyemholminál fontos a csavarás mellőzése, de mindennek jót tesz!

A mosásnál használt szappanos levet eltesszük konyhafelmosásra.

A háromtagú család heti ruhájának észszerű mosásához nem szabad negyedkiló jó szappannál többet elhasználni! És miután a szap-



Igy szorítjuk ki a vizet!

panoldást előző nap végezzük, tüzelő is kevés kell. Egy deci terpentint és ugyanannyi benzint, pohárnyi hamulúg szükséges még hozzá.

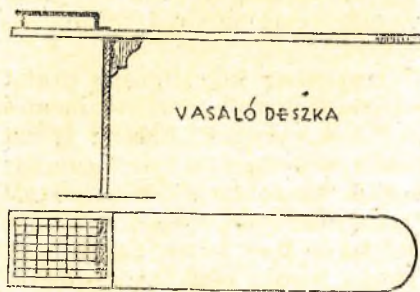
Teregetés.

Külön szólunk róla, mert szép a ruha csak akkor lehet, ha szellős helyen, tökéletesen tiszta szárítókészülékre aggatjuk, nem egymásra, hanem minden darabot külön. Éppen azért itt néhány kevés helyen elférő, jó szárítókészüléket is bemutatunk könyvünk 97. oldalán, amelyeket könnyű otthon elkészíteni.

Teregetéshez kötelet vagy drótot használunk. Mi a rozsdamentes drót hívei vagyunk. Először is azt könnyű nedvesen is, szárazon is letörölni használat előtt és ha jól kifeszítettük, nem enged utána. A kötél, ha nedves, foltot, csíkot hágy a ruhán, pedig nemcsak a nedves törléstől, hanem a nedves időjárástól is vizet szív magába! És akár-hogy kifeszítjük, utánaenged a ruha súlyától. Igaz, a drót idővel törik a tekerés, megerősítés helyén, de a kötél is szakad és jóval drágább!

XII. Vasalás

Ha jól elrendezett helyünk és jó vasalónk van, a legkönnyebb munkák egyike. Fontos, hogy a vasalóhely olyan magas legyen, hogy ne kelljen ráhajolni és túl magas se legyen, mert akkor vállban felhúzott karral kell a vasalót emelni! Az a jó magasság (mindenkinél más!) ha a vasalóhely elé állva, és a vasalót fogva karunkat csaknem kinyújthatjuk. Az összeállítást pedig a mellékelt vasalódeszka rajza (1) mutatja. A rögzített vasalótartó feltétlenül szükséges, különben állandóan csuszkál és le is csúszik a vasaló!



A vasaló legyen közepes nehézségű, eléggé nyomja a ruhát, de egészen könnyedén emelhessük, különben izomlázat és ízületi fájdalmakat kaphatunk! Nikkelezése, fém borítása legyen ép és fényes, különben piszkol, sárgít, foltoz!

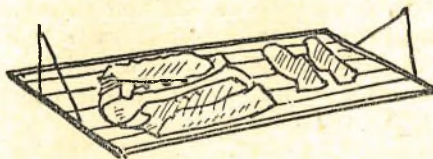
A ruha legyen kissé nyirkos, de nem nedves, mert akkor nyúlik, foltosodik és sárgul. Legjobb, ha

egészen tiszta kisseprűvel fecskendezzük meg kissé nedvesítésnél és úgy hajtogatjuk össze vasaláshoz. A mángoriás régi divata maga a ruhagyilkolás! Töri, szakítja, nyújtja a szálakat! Ha kissé nedvesen, gyűrődéstelenül, gondosan hajtogatva készítjük elő a vasaláshoz, a legnehezebb vászondarab is szép lehet, mángorlás nélkül is.

A vasalásnál minden részt gondosan vasaljunk át, de nem kell agyonnyomogatni. Vasalás után soha ne rakjuk egymásra a friss ruhát, hanem egymás mellé és így hagyjuk legalább 6—8 órát szikkadni, különben gyűrött lesz és nehézszagú. Ha nedves és hideg idő van, jobb egész éjjel pihentetni elrakás előtt!

Minden hibát, rongyosságot, gombhiányt ha csak lehet mosás előtt javítsunk, ha azt nem tehetjük, vasalás előtt! Mert a kivasalt ruhát összegyűrni vétek.

Harisnyát, trikóholmit soha ne vasaljunk, mert elnyúlik, szárítás előtt húzogassuk formájára és ha megszáradt, kissé megint.



Vízszintes szárító a gyapjúholminak.

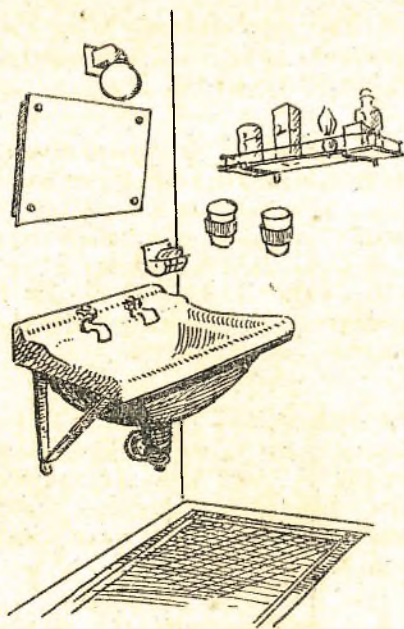
A különleges mosási, vasalási tanácsokat másutt adjuk.

XIII. Fürdőszoba

Cinkádat (horgany) használat után mindig azonnal kell tisztítani, különben homályos és foltos lesz. Középkemény kefével és szappannal (megfelel a kenőszappan is) átkeféljük, alaposan öblítjük és szárazra töröljük. A rászáradt víz-cseppek foltját krétaporral dörzsölhetjük ki. Ha a kád nagyon elhanyagolt állapotban van, akkor nagyon finom kőporral és erősen hígított só- vagy cukorsavval tisztítjuk meg. Rongyokból, vagy még in-

kább ujságpapírból gombócokat csavarunk, az oldatba mártjuk és alaposan átdörzsöljük vele a kádat. Az említett savakkal való kezelés után alaposan át kell mosni a cinedényt szódaoldattal, azután újra öblíteni, végül szárazra törülni. A szódaöblítés nélkül a sav tovább hat és megint elveszti az edény a fényét. Nagyon sokszor a csepegő víz okozza a csúnya fekete foltokat. Ilyen esetben megjavításig, valami kis edényt kötünk a csapra, melyet azután időnkint kiürítünk.

A mosdó zománcos, azt is mindennap tisztítóporral kell átsúrolni, külön ronggyal. Utána alaposan öblítjük. A fémrészeket ma már nem rozsdásodó anyagból készítik, elég hát őket naponta száraz ruhával fényesre dörzsölni. A tükröt, polcocskát, poharakat, szappantartót is mindennap tisztogassuk át, sok betegség oka lehet a piszkos holmi! A fogkeféket, körömkeféket úgy gondozzuk, hogy ne legyenek állandóan nedvesek, mert gombát termelnek és sok szájbajt okozhatnak! Kád elé való szőnyegünket, akár gumi, akár rongyból való, mindennap szárítsuk meg gondosan. A törülközőket szintén, mert ott is penész és gomba képződhetik a nedvességtől, amit szabad szemmel alig látni, de bőrbajt okozhat!



XIV. Hulladék a háztartásban

Többfélért gyűjthetünk: 1. Élelmi-szerhulladékok. Ezeknek központi gyűjtése, sajnos, még nincs megszervezve, de hamarosan meglesz és akkor utasítást kapunk a gyűjtés formájához is. Addig az gyűjtse, aki valami állat táplálásához akar segítséget nyújtani. Mert a disznó, baromfi, kecske, házi-nyúl tenyésztői örömmel veszik át tőle, ha rendszeresen kaphatják egy helyen.

2. Fémhulladék. Ezt már országos gyűjtéssel szedik össze, tehát kötelesség gyűjteni. A konyha vagy előszoba egyik sarkában álljon a fedeles ládika, amelybe beledobálunk: törött kulcsot, edényt, szerszámot, rozsdás szöveget, drótot, fogpépes és más bádogdobozt vagy tubust stb.

3. Szövet-hulladékféle. Ezt magunk számára gyűjtjük, mégpedig két külön dobozban vagy zsákban, egyikben a nagyobb, rongyszőnyeg-készítéshez alkalmas darabokat, másikba az egészen aprót, ami párnák töltésére alkalmas. Az ú. n. rongyoszsák megint más, oda a ruházkodáshoz szükséges, használható nagyobb darabokat, folt-nakvalókat rakjuk.

4. Cserép, porcellán, üveghulladék. Ezeket is gyűjtjük kis ládi-

kába és nyáron törjük össze valamennyit porrá, de egész finomra. Kitűnő anyag kerti utak behintéséhez és homok helyett is használhatjuk főzelékféle tárolásához.

5. Tollhulladék. Bármilyen baromfi tollát gyűjtsük, mert díványpárnába mindenik jó. Szellős zsákban, felakasztva kell tartani, száraz helyen, külön minden fajtát!

6. Tea, feketekávé alja. Virágainkhoz gyűjtjük. A gyógyteák elhasznált részét is!

7. Zsiradék, szappanhulladék. Minden kicsi zsiradékot gyűjtünk! Még a mosogatóban a víz felszínére kerülőt is, mert mindenből szappant főzhetünk! Éppen így a fagygyút, akár birka, akár marha hordta magán. Ezt tiszta edényben gyűjtjük, szellős helyen.

8. Fahamut is gyűjteni kell, lúgnak. Jó, ha mindjárt megszitálva tesszük el, akár ládikába, amelyet erős papírral kibéleltünk, akár ócska edényben, ami már másra nem jó.

9. Papírhulladékot fűtéshez gyűjtünk. Ha sok van belőle, eladhatjuk.

XV. Az iskolásgyermek élet- és munkarendje

Nagyon sok szülő, tanító panaszkodik arról, hogy a mai gyermek ideges, hamar fárad, ingerlékeny, stb., stb. Az iskolák rendje, időbeosztása számol is ezzel és nagy tudású, tapasztalt lelkes emberek adják össze tudásuk javát, hogy a gyermek számára a legjobb, legkevesbé fárasztó és legkíméletesebb munkarendet, iskolai életet teremtsék meg.

Egész munkájuk hiábavaló, ha a szülő nem teszi ugyanezt, ha nem csatlakozik törekvéseikhez és az otthoni élet- és munkarendet nem a leggondosabb megfontolás alapján állapítja meg. Ötletszerű, kapkodó, rendetlen otthoni élet, akár milyen nagy és önfeláldozó szeretet vezesse is, annyit árt az iskolásgyermeknek, amennyit az iskola helyre nem tud többé hozni. S ebben a munkában, kötelességben a szülő hátrányban van! Mert a tanítóság erre a munkára nevelődik, komoly, sok esztendei tanulás, készséggel indul tanítani, de a szülőt aligha nevelték arra, hogy jó, okos szülő tudjon lenni! Pedig ez éppen olyan fontos volna, mert ismételjük, csak az iskola és otthon együttes, párhuzamos munkája nevelhet egészséges, munkabíró, a tanult dolgokat meg is őrző fiataalt a gyermekből.

Ít egy kicsit segíteni szeretnénk a szülőknek, amennyire kevés helyen és kevés szóval lehet! Megpróbáljuk felsorolni azokat a dolgokat, amik a gyermek nyugalmát,

egészségét és ezzel az egész ház nyugalmát, valamennyi családtag munkabírását elősegítik.

1. Az iskolásgyermeknek nemcsak az iskolában, hanem otthon is a legszigorúbb időbeosztással kell élnie. Ez nem azt jelenti, hogy minden percét tanulás és általunk meghatározott munkára foglaljuk le, hanem azt, hogy pontos időben kel, fekszik és legpontosabban kapja minden étkezését! Tehát hiába vannak kedves vendégek, a gyermek legkésőbb fél kilenckor ágyban van, miután vacsoráját hét órakor elfogyasztotta. Reggel nem sajnáljuk felkölteni, mert a korai lefekvés pótolta a reggeli alvást. Sokkal többet árt, ha kapkodva siet, ha reggelijét sietve fogyasztja el, mintha korán kel. És ne sajnálkozzunk előtte a korai felkelés miatt, ezt neki — mint a többi rendkívánta dolgot is — természetesnek kell éreznie. Különben beléneveljük, hogy a munka áldozat és a kötelességet teljesítő ember szánandó mártír!

2. Akármilyen kicsiny a lakás, akármilyen kevés a hely, az iskolásgyermeknek külön, csak általa használt, zavartalan és állandó tanulóhelyre, sarokra van szüksége, amit ő tart rendben, ahol senki sem zavarja, ahol jól lát, elfér, egyenesen ülhet, holmiját jól elrendezheti és amelynek rendjéért ő felelős. Ez a hely világos, levegős legyen, megfelelő, bármilyen egyszerű, de csi-

nok bútordarabokkal, olyan helyen, ahol figyelhetjük, de ahol mégsem „ülnek a nyakán” a felnőttek. Eleget egy jól berendezett sarok, jó székkal, asztallal, polccal. Ezt a helyet, ismételjük, csak a gyermek használja, tehát mindig rendelkezésére áll!

3. Az étkezések rendjét a legnagyobb szigorúsággal kell betartani és betartatni! Nyugodt reggeli kell, aminél fontos, hogy mire a gyermek elkészül, a reggeli is készen várja, ehető, tehát nem túlmeleg állapotban, a tízóraiját becsomagolva átadjuk és számonkérjük, elfogyasztotta-e. Úgy csomagoljuk és olyant, hogy azzal magát, az iskolát ne piszkítsa és asztalkendőt is csomagolunk hozzá. Ebédje idejében készen legyen és nyugodtan fogyassza el. Étkezés után ne ültessük azonnal tanuláshoz! Könnyű uzsonna és könnyű vacsora kell, ha este nem kap húst, nagyon egészséges! Napközben semmi nyalánságot ne adjunk, de étkezésében elég édesség szerepeljen, mert az szükséges. Mindig gondoskodjunk gyümölcsről, nyers salátafélékről és ehhez szoktassuk idejében. Tanítsuk meg szépen, lassan, tehát egészségesen enni.

4. A gyermek ruházata is igen fontos. Lehetőleg mosható legyen, mindig tisztán kapja meg, váltani-válója is legyen, de ne engedjük, hogy fontosságot nyerjen előtte a ruházat, hogy versenyre keljen a többivel, de azt sem, hogy kopottan, vagy rongyosan is jól érezze magát! Az iskolai formaruhák gondolata kitűnő, mert nagyjában megoldja a ruházat kérdését, legalább is nevelési szempontból. De, ismétlem, egészségi szempontból feltétlenül szükséges, hogy váltani való legyen és ezzel megkönnyítsük a tiszt-

tántartást. Ideges gyermeknél vigyázzunk arra, hogy a ruha ne legyen szoros és durva anyag ne éri-zen érzékeny bőréhez! A szövetet, ha nem bírja bőrén, béleljük ki.

5. A gyermeknek nyugodt, levegős alvóhelyre van szüksége, ahol jól elfér, ahol semmiképpen sem zavarják és ahol mégis felügyelet alatt lehet. Persze, legjobb a külön szoba, de egy elkülönített sarok, könnyű függönnyel kerítve, is megteszi. Vigyázzunk, hogy fekvőhelyén jól elférjen, hogy ágyneműje tiszta, jól szellőzött legyen. Egyetlen, lapos és nem lágy párna kell, könnyű takaró és egyenes, nem puha derékalj, illetve matrácózás. Minden más egészségtelen. Hálóköntöse se legyen meleg és nehéz. Szoktassuk hozzá, hogy nyitott ablaknál aludjék, még télen is!

6. Hogy mit, mennyit kell otthon tanulnia, azt az iskola határozza meg. De arról, hogy meg is tanulja, a szülő gondoskodik. Ismételjük, nem szabad ebéd után rögtön tanuláshoz ültetni, akkor tele a gyomor, fáradt az agy a délelőttől. Pihenjen, játsszék, még jobb, ha szabadban mozog egy órát, azután következik a tanulás, lecke elvégzése. Amit ellenőrizünk! Előbb az írásbeli feladatokkal végezzen, hogy mester-séges világítás mellett csak a könyv-beli tanulást kelljen végeznie. A szépen nyomtatott könyv nem rontja úgy a szemet, mint saját írása vagy rajzolása.

És ne terheljük túl a gyermeket különórákkal! A nyelv- és zene-tudás igen fonost, de mindig beszél-jük meg iskolai tanítóival, hogy ebből mennyit, mit bír el a gyer-mek túlterhelés nélkül! Mert a gyer-mek szellemi képességeit, tehetsé-geit — és kérem, ezt a legelfogul-tabb, legrajongóbb szülő is higgye

elől — az iskolai elfogulatlan és tapasztalt, képzett tanítóság jobban meg tudja ítélni, mint a szülő! Mindig!

7. A gyermeknek csak a tanító tudtával és beleegyezésével szabad munkájában segíteni. Kivétel a lecke „kihallgatása“, számonkérése. De a túlzott segítség lustaságra, kényelemre szoktatja a gyermeket, a teljes elhanyagolás meg kedvét szegi.

8. A gyermeknek mindig maradjon ideje játékra, szabadon választott foglalkozásra! Ez a legjobb ellenszere az idegességnek, étvágytalanságnak! Engedjük ugrálni, mozogni, mert a fejlődő test arra vágyik, ez erősíti, levezeti felesleges erőt és komoly bajoktól óvja meg!

9. A gyermek tanítóját ma már minden okos szülő felkeresi és megbeszéli vele a gyermek dolgait. Éppen így keressék meg a szülők az iskolaorvost is, mert az kitűnő tanácsokat adhat nekik a gyermek apróbb bajaira nézve. Ezek is képzett emberek, akik örömmel állanak a szülők rendelkezésére és komoly szaktudásuk sok bajt előzhet meg.

10. A gyermektől sohase kívánjunk olyasmit, amit tanítója megtiltott és ne is engedjük meg, hogy azt tegye. Aki más tekintélyét segít rontani, a magáét is hamarosan elveszíti! Az iskola jótétemény, becsüljük meg, szeressük és könnyítsük meg a munkáját! A tanítóhoz legyünk bizalommal, dolgozzunk együtt vele és erre szoktassuk a gyermeket is. Olvasmányul is csak olyasmit adjunk, amit a tanító megengedett és kérjük ki tanácsát ebben is!

11. Színházba, előadásokra, moziba iskolás gyermeket csak a tanító engedélyével vihetünk. Nem hiába igyekszik az iskola az ilyen szóra-

kozást a legszükségesebbre csökkenteni! A gyermek képzeletét kormányozni kell, kifárasztani, izgatni nem szabad és sajnálnivaló az a gyermek, mert ő fizeti meg az árát, akit elfogult szülei titokban visznek szórakozni. Sok idegességnek, későbbi letörésnek oka az ilyen titokban való szórakozás!

12. A gyermek testi ápolásához, gondozásához hozzátartozik a mosdás, fürdés rendje is. A mindennapi mosdást iskolás gyermek már véggezheti maga, de felügyeletünk mellett. Ne engedjük, hogy elmulassza a reggeli pár perces tornát, mely a vérkeringést megindítja, a kis testet felfrissíti. Így aztán nem kell melegvíz a mosdáshoz, de hideg se legyen! Vigyázzunk, hogy teljesen tiszta mosdótálat kapjon, tiszta, bőséges vizet, hogy külön szappana, törülközője legyen feltétlenül! Mindezt külön tartóban, szegen is tartsa és maga gondozza! A napi lemosást jobb este végezni, mert utána kimelegszik a test és ha mindjárt kimegy, megfázhat. Vigyázzunk, hogy megszokja a gondos törülközést. Nagyon fontos, hogy minden étkezés előtt kezet mosson és étkezés után a száját alaposan, kefével mossa ki! Hogy hányszor fürdetjük egy héten, az sokmindentől függ, de legalább kétszer szükséges, hogy tiszta lehessen! Még hideg télben is. Nyáron persze mindennap kétszer is lemosakodhat. A fürdővíz se legyen forró, csak jólesően meleg.

A gyermek vendéglátásáról is szólanunk kell. Ma az iskola, tanulás, különórák úgy elfoglalják a gyermeket, hogy hétköznap nem igen jut idő a pajtások meghívására. Pedig néha meg kell tenni, mert a gyermeket ebben is elő kell készítenünk az életre! De nagyon,

nagyon óvatosan és okosan kell beosztanunk a gyermek vendégségét. Legfeljebb havonta egy délutánt szánhatunk erre és akkor is a szombat a legalkalmasabb, mert másnap nincs tanítás. És ez a vendéglátás sohase legyen túlzott, nem az a fontos, hogy mit adunk uzsonnára, hanem, hogy hogyan rendezzük az egészet. Soha olyasmit ne találjunk, amit a gyermek otthon nem kaphat, ami megáráthat neki, ami korához nem illik. Tejeskávé vagy kakaó vagy tej, hozzávaló süteménnyel, legfeljebb még kis édesség vagy gyümölcs teljesen elegendő. Ne tűrjük, hogy versenyt támasszanak abból, hogy ki mit ad uzsonnára! Gondoskodjunk jó, friss

ennivalóról, de mérsékelten. Természetes, hogy a terítés, felszolgálat a gyermek dolga és mi csak irányítással segítsük! Persze, előre elkészítünk mindent, de vele együtt, mert ez öröm is, szórakozás is, de munkára való nevelés is! Az asztal elszedése, a rend helyreállítása is a gyermekkel együtt történjék, ha a pajtások segítenek benne, annál jobb!

Ne engedjük a gyermek vendéglátását elhúzódní. 14 éves korig elegendő, ha este nyolcig tart az együttlét, akkor mindenki menjen szépen haza. Úgyis eltart egy darabig, míg a játéktól, együttlétől felizgatott gyerekkedély, idegrendszer megnyugszik.

HARMADIK RÉSZ.

VISSZATÉRŐ NAGYOBB MUNKÁK KORSZERŰ ELINTÉZÉSE

I. Tavaszi nagytakarítás

II. Szakszerű molyirtás, szőnyegmosás

III. Őszi nagytakarítás

IV. Őszi munkák a háztartásban

V. A költözködés munkáiról

I. Tavaszi nagytakarítás

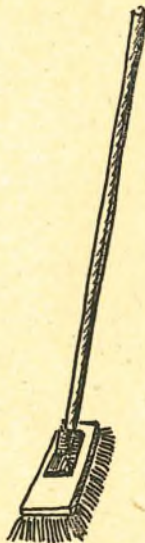
Akármilyen rendes a háziasszony, mindennap nem fordíthatja fel a lakást, így bizony mennyezeten, padlórésekben képeretek hátán por, piszok gyülik össze. Ezeket időnként el kell távolítani. De ennél még sokkal fontosabb feladata a tavaszi és őszi nagytakarításnak, hogy ilyenkor falat, padlót, ablakot, ajtót és minden berendezési tárgyat alaposan átvizsgálunk, minden hibáját kijavítgatjuk és minden folttól megtisztítjuk. Aki ezt kétszer egy évben gondosan elvégzi, annak nemcsak tiszta lesz a lakása, hanem holmija a rendesnél jóval hosszabb ideig eltart.

A munka sorrendje.

Mindig a legbelső helyiségen kezdjük. Így haladunk kifelé. Bent a helyiségben szobában pedig legelőször is: leszedünk minden kézimunkát, függönyt, ezeknek tisztogatása, kimosása, lehetőleg előzze meg a takarítást, hogy a tiszta szobában azonnal helyére telessünk mindent. A dísz tárgyakat is előbb tisztogatjuk, úgy rakjuk el vagy másik helyiségbe visszük át. A képeket leszedjük, alaposan megtörölgetjük, üvegét, ráámáját megtisztogatjuk és kihordjuk, künn rakjuk el az útból. A szőnyeget porszívózzuk, a párnázott bútort szintén, azután következik kihordásuk és tisztogatásuk.

Végre az üres szobában kezdődik a munka. Ha a fal is, padló is hibátlan, akkor csak leporoljuk. Legjobb persze, ha porszívóval végezzük, mert akkor egyenletes és tökéletes a portalanítás. Ahol ez nincs, ott kefeseprőre, tiszta puha rongyot kötünk és ezzel töröljük le a mennyezetet és falat, közben a ruhát cserélve és kirázva. Ha a falon, padlón hibák vagy foltok volnának, azt az alább következő leírások szerint javítjuk ki, vagy tüntetjük el. Most következik az ablakok és ajtók tisztogatása, előbb a fáké, azután az üveglapoké.

A lehullott piszkot közben mindig össze-seperjük, nehogy a padlóba tapossuk. Utoljára következik a padló felmosása, foltjainak, réseinek eltüntetése és beeresztése vagy befestése. Mikor tökéletesen száraz minden, akkor hordjuk be a tiszta bútorokat (még egyszer áttörölve mindent!), a szőnyegeket, képeket, függönyöket, dísz tárgyakat, kézimunkákat. Alaposan szellőztessünk még egyszer, hogy minden tisztítószerszaga távozzék.



Nyeles
surolókefe.

Falak javítása.

Minden részét, repedését be kell tömíteni. Nemcsak a felesleges szögek helyét, hanem alul, a faszegés melletti repedéseket, meg az ajtóablakfélfa körülötti hibákat. Ez az első feltétele annak, hogy mindenféle bogártól megóvjuk otthonunkat. A javítás gipszeléssel történik a következő módon: a gipszelendő lyukat jól megnedvesítjük, beletömjük a folyékonnyá kevert gipszet, az után késsel, majd vízbe mártott ronggyal is elsimítjuk. Nagyon gyorsan kell dolgozni, mert a gipsz azonnal keményedik. Ezért mindig csak kis mennyiségű gipszet keverünk vízzel és ahogyan ez elfogy, mindig újjal pótoljuk. Nagyobb lyukak tömítéséhez a gipszet homokkal keverjük, kisebbekhez folyékonnyabbra keverjük. Jobb, ha szűrt esővízzel vagy savanyútejvel keverjük. Ha keménységét fokozni akarjuk, finom márványport keverünk bele.

A gipszelés nyomán megsérült falfestést víz- vagy temperafestéssel javítjuk ki.

A kamra tavaszi takarítása.

Minden üresen maradt befőttesüveget gondosan kimosunk, leborítva, vagy letakarva tesszük el, hogy ne lehessen porlerakódóhely. A dugókat kifőzve és megszáritva, mert penészgomba tanyája lehet.

Ugyanígy minden üres edényt, csak kimosva, szárítva és letakarva tartathatunk ott.

A liszteládát ürítsük ki (ha csak fiók, azt is!) és kisikálva, tökéletesen szárítva, szellőzve, szikkasztva tegyük vissza bele az újra átszitált lisztet. Mert lehet, hogy csomók és lisztférgek bujkálnak benne.

Ugyanígy ki kell tisztogatni a legtisztábbnak hitt fűszertartókat is és minden fűszert átvizsgálni, mert mindenben bujkálhat féreg.

Ha a polcokon a legkisebb gyanus, penésznek hitt foltot látjuk — megeshetik, ha nedvesség érte, — akkor suroljuk le hypermangános vízzel és tökéletesen szárítva tegyük csak vissza. A tökéletes szárazságot elárulja, hogy nincs-e szaga? Ha van, nem száraz!

Zsírosbödönt is tisztítjuk, szárítjuk és nagyon gondosan szellőztetjük. Légmentesen, illetve szellőzőnyílás nélkül készült bödön nem jó, avas lesz benne a zsír. Ha avas zsír volt benne, ha szaga van, hypermangános vízzel forrázzuk ki, aztán ugyancsak forró, majd hideg vízzel öblítjük.

A szárított gyümölcsöt, gombát, zöldséget stb. csak szellős, tiszta zacskóban vagy dobozban tartjuk.

Nem való befőttes kamrába burgonya, friss zöldség és főzelék, dió héjában, hagyma. Mind romlandó és penészt termel.

II. Szakszerű molyirtás

Minden háziasszonynak réme, ez a parányi kis állat, mely tojásait a legleheletlenebb helyekre rakja és a kikelő, apró kukacok mindent, de mindent megrágnak, amihez hozzá tudnak férni. Bizony, mindent nemcsak a gyapjú és prém holmit! Látunk már finom selyemruhát, mosófűgönyt is, melyen a molylárvák jókora és jóvátéhetetlen lyukakat rágta.

Éppen ezért alapos felkészültséggel, szakemberek tapasztalatainak meghallgatásával, lássunk a molyok irtásához.

A molyok kora tavasszal kezdik meg munkájukat. Ilyenkor legjobb ellenszerük, a tökéletes tisztaság. Ami azt jelenti, hogy tavasszal nagytakarítást csinálunk! Tehát: a padló, fal és mindenféle fából való lakásrész hasadékait, repedéseit tömítségük be, a mennyezetet, falakat gondosan töröljük végig, váltogatott, tiszta ruhával. Mindent, ami szövött anyagból való, vagy azzal van behúzza, ne csak poroljuk, — hanem porszívóval, ecetesvízes kefével tisztítsuk át tökéletesen, minden részletét, sarkait is! Ugyanígy porszívózzuk és keféljük ki a testi ruhákat is. Mégpedig úgy, hogy a szekrényekből mindent, de mindent kिरakunk, azokat kitöröljük ecetesvízzel, melybe kevés terpentint is tettünk, alaposan átmoszuk, tökéletesen kiszárítjuk és így rakjuk vissza a kitisztított ruhát. Még azt a szekrényt is takarítsuk így ki,

amelyben nem ruhaneműt tartunk. A konyháról, cselédszobáról, kamráról se feledkezzünk meg. A szekrénytakarításnál tömítségük be a szekrényfalak réseit. Amelyik szekrényben prémet, gyapjúholmit tartunk, azt jó kikéneezni is. Ez úgy történik, hogy ócska, mély lábasban kénlapot gyújtunk, a szekrénybe helyezzük, az ajtót becsukjuk. Miután a kénfüst jól átjárta, szellőztessük ki. Éppen így kénezzük ki, a holmi elrakására szánt ládát, kosarat is. Nagyon vigyázzunk, hogy semmit meg ne gyujtsunk. Ez ellen úgy védekezhetünk, hogy a lábast, melyben a kén ég, másik lyukas lábassal vagy fedővel borítjuk le. Így csak a füst tódulhat ki, láng vagy szikra nem! A szoba ablaka nyitva maradjon a kénezés tartamára is, ennek ellenére se tartózkodjunk a szobában.

Mikor tisztogatunk, ne feledkezzünk meg a zongora belső posztójáról, mely kényelmes, zavartalan molyfészek szokott lenni, továbbá az ablakok posztószegélyéről stb.

Mikor aztán elkövetkezik a melegebb idő és ezzel a molyveszedelem komoly ideje, amikor a gyapjúból, prémből való ruhaneműt hosszú időre eltesszük, akkor alaposabban kell nekilátnunk a molyháborúnak. Itt már nem elég csak a tisztaság, hanem a vegyészet kutatásainak eredményét is fel kell használni.

Az eltenni való ruhát nagyon gondosan megtisztogatjuk, ha lehet

kiporszívózzuk, aztán ecetesvizes kefével átkeféljük, alaposan megszikkasztjuk. A ládát vagy szekrényt, amibe a holmit eltesszük, a fent leírt módon kitisztogatjuk, kikénezzük. Schol repedés, nyílás ne maradjon. Ahol nagyon nagy a meleg vagy hosszú hónapokra marad elzárva a holmi, a lakás, ott a szekrényt, ládát terpentines ruhával is töröljük át. De jól szárítsuk meg, nehogy zsírfoltot okozzon a ruhán. A kényesebb darabokat — férfi frakkot, szmokingot, bundát — lehetőleg külön varrott tokba helyezzük. Ez a tok készülhet bármilyen mosóanyagból, amelyet keményítünk, mert a keményítő eltömi a nyílásokat. Így a tokba téve, felakasztva helyezzük a szekrénybe a darabokat. Minden tokba tegyünk Globol molyírtó szert a tok aljára hintve. Felül kössük össze jól a tokot. A prémet mindig úgy helyezzük el, hogy semmi se nyomja, törje, különben tönkremegy, a szálak megtörnek. A pamutfélét, gyapjúholmit, amit nem kell akasztani — pulloverek, alsó fehérnemű stb. csomagoljuk mind ujságpapírba, közéje Globolt szórva. A kalapokat is ujságpapírral tömjük ki. Tegyük közéje Globolt és töretlenül, gyüretlenül helyezzük el. Minden holmi elhelyezésénél gondoljunk arra, hogy ősszel lehetőleg gyüretlenül, használható állapotban vehessük elő! Mikor megtelt a szekrény, vagy laposan elhelyezhető dolgokkal a láda, akkor még a sarokba, a holmi tetejére Globolt szórunk, úgy, hogy összesen a következő mennyiség legyen a holmi közt és rajta: kisebb szekrélynél vagy ládánál $\frac{1}{8}$ kg, ez három hónapi megóvásra elég. Nagyobb szekrélynél $\frac{1}{4}$ kg ugyanennyi időre. Most a szekrény ajtajára vagy láda födelére ujságpapírt erősítünk, teljesen lezárjuk, résnek

nem szabad rajta lenni! És így hagyjuk őszig. Ha közben nyitogatjuk, akkor a Globol közben elpárolog és nem védheti meg holminkat!

Szőnyegetek a következő módon tesszünk el: kitisztítjuk, porszívózzuk, ecetesvízzel, kefével, kis szalmiákszeszt is téve a vízbe — jól átkeféljük, de mindkét oldalán. Azután ujságpapírral leborítva, összetekerjük, a tekerés közé Globolt szórunk. Most kívül is becsomagoljuk, vagy varrott tokba tesszük. Levarrjuk a tokot, vagy jól lekötözzük a papírost. Lefektetve, vagy töretlenül felállítva tesszük el. Ugyanígy tehetünk el függönyöket, takarókat is. A diványpárnákat legjobb alapos kitisztogatás után, nagyobb tokokba tenni, hármassával, négyesével, közéjük papírréteget és megfelelő mennyiségű Globolt téve.

A párnázott bútort úgy hagyjuk otthon, hogy tisztogassuk ki tökéletesen, azután szórjunk rá — különösen sarkaiba — Globolt, takarjuk be jól ujságpapírral és még valami mosóhúzzattal vagy tokkal is. Az ágynemű közzé is szórjunk Globolt, mert a moly oda is beveheti magát.

Ha elutazunk, a lakást sötétítsük be, így nem párolog úgy a Globol és hűvösebb is lesz, tehát kevesebb moly is telepszik meg benne, mert az a meleget szereti.

Egyetlen hiányosan tisztogatott vagy künn feledett darab megtöltheti a lakást mollyal!

A nyáron használt gyapjú holminak sem árt, ha közéje, vagy a szekrénybe Globolt szórunk. Ugyanis ennek a szernek meg van az az előnye is, hogy a moly írtozik tőle, de szagát a szabad levegőn percek alatt ki lehet szellőztetni és semiben foltot nem hagy, mint pl. a terpentin.

Ha még három hónapnál is

hosszabb időre akarjuk magunkat és holminkat biztosítani, akkor nagyobb mennyiségű Globolt használjunk fel.

Szőnyegmosás.

1. *Rongyszőnyeg mosása.* Jókora táiban vagy teknőben feloldunk forróvízben egy darab szappant vagy szappanpelyhet vagy szappan gyűjtött hulladékát. Lehűtjük langyosra és ebben nyomogatjuk át a rongyszőnyeget, amelyet előbb jól kiráztunk. Dörzsölni nem jó, mert szétmegy! Azután melegvízben öblítjük és könnyedén kicsavarva vagy vízszintes helyzetben vagy feltéve, szárítjuk. Mikor alig nedves már, meleg vassal kivasaljuk, de csak keresztben húzogatva a vasalót. Szikkasztjuk, azután kijavítgatjuk, különösen a szegését és felterítjük. Ha a szegés hibás, alája ép darabot teszünk, úgy javítjuk.

2. *Torontáli szőnyeg mosása.* Előbb kis sarkán kipróbáljuk, hogy színtartó-e. Ha igen, akkor úgy mossuk, mint a rongyszőnyeget, de csavarni nem szabad, csak kirázzuk belőle jól a vizet, keresztben összetekerve, nyomogatjuk és vízszintes helyzetben szárítjuk! Nem napon! Mikor teljesen száraz, akkor nedves ruhán keresztül vasaljuk, nagyon vigyázva a formájára.

3. *Perzsa szőnyeg mosása.* A valódi mindig színtartó fonálból készül, de ma már a magyar perzsák is abból vannak. Mégis, jó, ha egyik sarkán kipróbáljuk. Ha *nem színtartó*, akkor benzines ronggyal dörzsöljük át, folyton cserélve a rongyot, szálmentében haladva, ki nem hagyva egyetlen csíkot sem! Utána könnyedén áttöröljük tiszta terpentínbe mártott ruhával, de csak könnyedén, mintha lekefélnénk szálmentében! Ha *színtartó*, akkor alája tiszta ruhát vagy többreteg tiszta papírt teszünk. Azután tábla melegvizet öntünk, kb. két liternyit, beleadunk feloldva színszappant vagy közömbös szappant, 1 deci terpentint és 1 deci ecetet. Ezzel dörzsöljük át a szőnyeget, jó erősen, előbb szál ellen, aztán szálmentében, minden csíkját, hogy jól átnedvesedjék. Azután *kétszer* átdörzsöljük, most már csak szálmentében, tiszta langyos vízzel, azaz öblítjük. Ugyanezt elvégezzük a viszáján is! Azután tiszta papírt vagy rongyot teszünk alája és száradni hagyjuk, míg tökéletesen megszáradt. Akkor tiszta, benzinben kimosott szőnyegkefével átkeféljük szálirányában, hogy szép sima és fényes legyen. Ha a magyar perzsa kicsit kócos maradt volna, a kefélest több napon át végezzük, a kefét csepp terpentinnel nedvesítve.

III. Őszi nagytakarítás

Sokkal nagyobb és nehezebb munka az őszi nagytakarítás, mint a tavaszi, mert nyáron az elhagyott lakásban több por, piszok rakodik le, nyárra sok mindent elraktunk, amit most elő kell szedni stb.

A takarítást a szekrényeknél kezdjük. Először takarítsuk a fémernős szekrényt, edényesszekrényt stb. Utoljára a könyvszekrényt vagy polcot. Utóbbit kitakarítva fedjük le valamivel, hogy a por bele ne szálljon újra.

Az is ajánlatos, hogy ilyenkor, nagytakarítás előtt nézzük sorra az ablakokat, ajtókat, zárat, bútorokat és mindenütt, ahol hibát találunk (repedést, törést) most, takarítás előtt javíttassuk ki. Ugyancsak vizsgáljuk végig a falat és minden nyílást, repedést most tömítsünk be. A padlón szintén, akár fa, akár kőpadló. Vízlefolyókat tisztogassunk ki. Egyszóval, javítsuk ki mindazt, ami rászorul!

A takarítás megkezdése előtt leszedjük a függönyöket, kimosva, vasalva elrakjuk. A terítőket is. Ugyancsak elmosva, törölgetve tesszük félre a csecsebecségeket, vázákat, képeket, stb. A szőnyegeket tisztogatva szintén félretesszük. Párnafélét is. Ha lehet, porszívózzuk, ha nem, poroljuk, keféljük az ágyneművel együtt.

A régmódi takarítási sorrendtől eltérően, azt is ajánljuk, hogy a bútorokat még takarítás előtt fényezzük át újra. Elsősorban is, így a padlót nem piszkítjuk be megint,

meg aztán az újra lerakodó port sokkal könnyebb az áttisztogatott bútorról letörölni. A bútorfényezésre igen egyszerű módszert ajánlunk: vegyünk terpentines, bútorfényező kenőcsöt, vagy ahol ezt nem kapni, barna bútorhoz barna, feketéhez fekete, világoshoz fehér terpentines cipőkenőcsöt. Tiszta, nagyon puha ronggyal, *nagyon vékonyan* kenjük a bútorra és azonnal puha, nagyon vastag ruhával nagyon gondosan a fa szála irányában dörzsöljük fényesre. Olyan lesz, mint az új! Kivétel a fehér bútor, melyet porolás után tisztítunk át, előbb lemosva, aztán ugyanígy átfényezve, ez is tökéletesen új fényt kap.

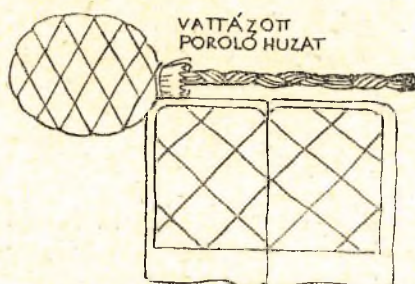
Most következik a tulajdonképeni takarítás! Mindig a legbelső helyiségben kezdjük, úgy haladunk kifelé, hogy ne hordjuk vissza a piszkot. Előbb jönnek a szobák, aztán a mellékhelyiségek. De közben mindenütt, többször sepregezzünk össze. Mindent ami a falon volt, már előbb leszedünk.

A fal és mennyezet leporolásán kezdjük a munkát. Ha nem festettünk, veszünk jó, nagy tollseprőt és azzal haladunk végig, de nem nyomjuk rá a falra, mert ez a rányomás okozza a csíkokat! Ez sokkal jobb, mint a kefeseprőre kötött ruhával való ledörzsölés, mely foltokat hagy. A tollseprőt nagyon gyakran kirázzuk. Ha a fal színes, akkor előbb mindenütt a fehér festéssel megyünk végig, azután a szí-

nesen. Ezt a lehullott port, törmelékét azonnal összeseperjük, mindenünnen letöröljük, nehogy belelapossuk a padlóba.

Következik a szekrények hátának, tetejének letörlése, előbb száraz, majd nedves, aztán ismét száraz ruhával.

Azután az ajtók, ablakok kerekeit, majd az üvegeket mossuk le. Ha az ajtókeret sötét, jobb ha nem vízzel mossuk, hanem a fent említett pasztával tisztítjuk végig, sokkal szebb és tisztább lesz! A kályhákat vagy fűtőtesteket is lemosuk, de csak nedves, nem lucskos ruhával. Mikor így a port eltüntettük, felakasztjuk a képeket. Ezután mossuk le a fehér bútort.



Közben a párnázott bútort is kitisztítjuk, poroljuk, porszívózzuk, keféljük és félretesszük letakarva. Ahol ágy van, ott az ágyat is most tisztítjuk át. Ha többen takarítunk, akkor ezt a többi munkával párhuzamosan végezhetjük.

Következik a *súrolás, padlófényezés*. Ahol súrolunk, onnan minden bútordarabot kihordunk, a nagyobbakat elhúzzuk. Az elhúzást megkönnyíthetjük és a padlót is megkímélhetjük, ha a bútor lábai alá szőnyegdarabkákat, puha rongyot teszünk és ezzel csúsztatjuk odébb. Vissza is így helyezzük! A súroláshoz

jó meleg ammoniás szódás vizet használunk, amibe kenőszappant is belefőztünk. Ha nagyon fehér padlót akarunk egy kis klórt is belefőzhetünk. Kis darabokban sikáltatunk. Minden darab felmosásához, illetve öblítéséhez tiszta vizet veszünk. Az öblítővizet gyakran váltunk! Mikor a súrolás tökéletesen száraz, akkor fényezzük, vagy festjük a padlót. Szálmentében, ízlés szerint, színre, árnyalatra. Ha ez tökéletesen száraz, akkor keféljük. Ahol a padló nem nagyon piszkos vagy ócskább, ott nem sikáltatunk, elegendő, ha benzinben feloldott viasszal töröljük végig úgy, hogy minden darabnál tiszta rongyot veszünk. Azután felkeféljük.

Az így felkefélt padlóra behordjuk a még egyszer gondosan lekefélt szőnyeget, áttörölgetett bútort. Mindent helyretesszük, aztán megegyezően tiszta ruhával letörölgetünk.

A kilincсреzek, ablakbádoggpárkányok tisztogatása jöhet most ha csak el nem végeztük előbb, az ablakmosás után.

Ha festettünk, akkor a sorrend csak annyiban változik, hogy legelőször is a festék nyomait tüntetjük el a padlóról, mégpedig hideg vízzel, mert a meleg beleforrázza a festéket! Mikor így nagyjából, felszedtük a festéket, akkor következik a takarítás. Természetes, hogy festés előtt mindent elrakunk, a képeket leszedjük, de a száraz falba még takarítás előtt verjük be a kihúzott szögeket! Az ablak és ajtókeretekről előbb szárazon dörzsöljük le, puha ronggyal a festéket, csak azután mossuk! Nagyobb bútordarabokat, amiket nem tudunk kivinni, mert túlságosan nehezek, vagy nincs helyünk, gondosan takarjuk le, előbb szövött hollal, aztán papírossal.

Ha a mellékhelyiségek mélyen

bent vannak az előszobában és ajtjuk oda nyílik, akkor előbb azokat takarítjuk, azután az előszobát.

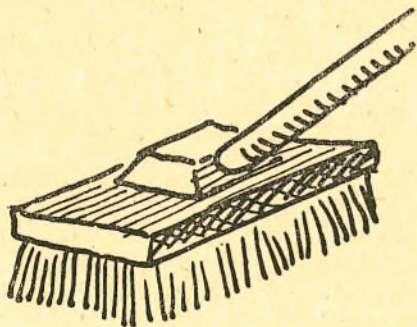
A piszkos, súrolásnál használt vizet, ne a konyhai lefolyóba töltjük, mert az eldugul tőle!

Ha a lakásban bogár lenne, tisztogatása a takarítás előtt történjék!

Ha a szobákberendezésén változtatni akarunk, gondosan tervezzük, mérjük ki előre, mert a bútorok feleslegesen való huzogatásával fönkreteesszük a padlót.

Nagytakarításhoz szükséges eszközök és anyagok.

Jóminőségű kefeseprő. Cirokseprő kicsi és nagy. Szőnyegkefe nyéllel. Rongyseprő kicsi és nagy. (Nagy a falaknak, kicsi a képeknek.) Bútorkefe. (Ez is jobb, ha nyeles.) Kis, nyeles kefeseprő, a sarkok kiseprésére, szemét összeprésésére. Nyeles szemétlapát. (Jobb, ha zománcos, mert lemosható.) Súrolókefe. A nyeles kényelmesebb és éppen olyan jó. Vödör, legalább kettő, hogy cserélhessük a vizet. Egy kisebb vödör a forrószódavíz részére. Kefe, a finomabb bútorhoz, párnákhoz. Porszívó, vagy poroló, ez is kétféle nagyságban. Nagyobb a szőnyegeknek, kisebb, finomabb párnáknak stb. Portörölők. Padlótörölők. Kilincstisztító ruha. Súrolóruha, a vizet összeszedni. Bútorvédők.



Ammoniás szóda a súroláshoz. (Nem rontja a padlót.) Terpentines mosószappan. Tisztító az ablaküvegnek és kilincsnek. Bútorfényező paszták. Padlóbeeresztő. Legjobb a méhviasz színezve és tiszta vízzel hígítva. Súrolópor a kádnak, csempéknek, kőpadlónak stb.

Padló javítása, tisztítása.

Elsősorban a repedéseket kell eltüntetni. Ha csak kevés és kicsi van, azt közönséges ablakkittel tömíthetjük be, késsel simítva el. Ha nagyobbak a repedések, ajánlatos a következő tömítő: 16 rész méhviaszt terpentinnel megnedvesítünk, adunk hozzá 12 rész fekete gyantaport, az egészet könnyedén összeolvasztjuk, de nem főzzük és padlófestékekkel színezve, a lyukakat betömjük vele. Nagyon kemény lesz és nedvesség nem támadja meg!

Ha a padló nyirkos, nedves, finomra tört oltatlan meszet szórunk rá egy napra. Ez a benne tanírozó férgeket is megöli.

Foltokat a padlóból következőképpen vehetünk ki: 1. Olajfestékfoltot: A festék vastagabb rétegét késsel óvatosan lekaparjuk. Azután puha rongyot petróleumba mártunk és azzal dörzsöljük ki a foltot. Ha nyoma maradna, csepp nátronlúgot cseppentünk rá, pár percig hagyjuk rajta, aztán dörzsöljük ki. 2. Zsír-foltot: Égetett magnéziaport benzinnel péppé keverünk, a foltra kenjük, rajta hagyjuk. Egy-két óra múlva letöröljük. 3. Tinta-foltot: ha friss, tejjel próbáljuk lemosni, aztán lúggal felsúroljuk. Ha régebbi, akkor csak gyalulás segít.

Kőpadlót szappanos vízzel mosunk tisztára.

Betonpadlót csak kenő- vagy zöld szappannal szabad mosni,

Linoleumpadlót is kijavíthatunk magunk. Zománcos edénybe egyenlő mennyiségű sűrű terpentint és kolofoniumot olvasztunk össze, keverjük el jól, cseppent-sünk belőle a lyukba, melyet előbb jól kitisztítunk és megszá-ritunk.

Beeresztés.

A puhafapadlót beereszthetjük lenolajjal, utána firnisszel kenjük át.

A puhafapadlót (hajódeszkából) a következőképpen tisztítjuk: A padlót először alaposan felsúrol-juk, még pedig a vízbe nemcsak kis szódát, hanem szalmiákszeszt és kevés terpentint is teszünk. Si-kálhatjuk úgy is, hogy 1 rész kő-porhoz 3 rész frissen oltott meszet keverünk. Ezzel nagyon szép lesz a puhafapadló. Mikor tökéletesen megszáradt, de igazán jól, akkor bekenjük a festéküzletben vett alapfestékkel. Megmondjuk, mihez kell a festék, úgy vesszük! Mikor ez is legalább 24 óráig száradt és semmi nedvességét nem érezzük már, akkor feloldunk gyantát de-naturált szeszből (1 literre fél kg gyantát számítva) és vastag ecset-tel rákenjük a festett padlóra. Míg kenjük, ragad, nem baj, mikor tö-kéletesen megszáradt, akkor vízzel felmosható. Így mindig tiszta és fényes lesz. Persze, csak langyos vízzel moshatjuk. Míg meg nem száradt rá ne lépünk, mert nyoma marad!

A keményfapadló tisztítása. és beeresztése.

Ha a padló nem piszkos, csak poros, akkor jól feltöröljük és ben-zinben oldott méhviasszal (1 literre 10 dekát számítva) csíkonként tiszta ruhával áttisztogatjuk, a ru-hát gyakran váltogatva. Utána ala-

posan felkeféljük viaszozott kefé-vel. A parkettet mennél ritkábban sikáljuk, mert az nagyon rontja! Ha annyira piszkos, hogy szüksé-gesnek látjuk, akkor előbb feltöröl-jük, azután meleg ammoniaszódás vízzel, szappannal felsikáljuk, a vizet gyakran cserélve. A sikáló vízbe néhány csepp szalmiákszeszt is önthetünk. Mikor tökéletesen szá-raz, akkor méhviaszos beeresztővel (mézeskalácsosnál is kapható), hi-deg vízzel hígítjuk, beeresztjük és mikor az is teljesen száraz, jól fel-keféljük. A beeresztőt vékonyan, csíkonként kell rákenni. Ha utána ragad, akkor vastagon kentük és nem vártuk meg, míg száraz! Kefé-lés után puha ruhával alaposan át-töröljük.

Linoleumpadló tisztítása. Hideg vízzel alaposan felmosuk, a vízbe kevés terpentint adunk. Azután kü-lön erre a célra való kenőccsel fel-kenjük. Áttöröljük gondosan tiszta, puha ruhával.

Végül felviasszozzuk. De beken-hetjük rendes beeresztővel is.

Keményfapadlónak legjobb, a tiszta méhviasz. Hígítani tiszta víz-zel kell, színezhetjük sárga padló-festékkel. Otthon elkészíthető be-eresztő: 100 gr. terpentint elkeve-rünk 1300 gr. tiszta fehér, megol-vasztott, de nem felfőzött méhviasz-szal. Mielőtt megkeményedik, tiszta bádogdobozba öntjük. Csak tökéle-tesen kiszáradt padlót eresztünk be, csíkméntében kenve. Ha a be-eresztő teljesen száraz, legalább két-szer keféljük fel.

Ablakok, ajtók.

Az *ablaküveget* mossuk gyengén meleg vízzel, melybe kis szalmiákot öntünk. Sohase mossuk napsütés-ben, mert homályos lesz. Ujságpa-pírral döröghelhetjük szárazra, fényesre.

Az olajfestésű vagy lakkozott fa-kereteket csak egészen langyos vízzel mossuk vagy főtt burgonya levélvel melyben kevés színszappant oldottunk fel. Azonnal fényesre vagy szárazra kell dörzsölni! A külső részeket, amik nap, eső hatásának vannak kitéve, mosás után olajos ronggyal töröljük át.

Butorok javítása, tisztítása.

Törést, sérülést, csak asztalos javíthat ki. Legjobb alkalom erre a nagytakarítás ideje! De a kisebb repedéseket, amiket a meleg okozott, magunk is tömíthetjük: olvasztott méhviaszba a butor színének megfelelő festéket keverünk. (Festékkereskedésben kapható.) Mikor keményedni kezd, betömítjük vele a lyukat, repedést. Puha ronggyal jól áttörölgetjük, így fényes is lesz.

Világos, nemesfából készült régi butort, tejbe mártott ronggyal fényesíthetünk át. Addig kell dörzsölni, amíg teljesen száraz, fényes lesz. A rongyot váltogatjuk.

Sötét butor fényesítésére veszünk 1 liter 96 fokos tiszta alkoholt. Beletesszünk 6 deka tangelo-shellakot, megvárjuk, amíg teljesen feloldódik. Ha fekete butort akarunk átfényezni, akkor kevés fekete anilin festéket is teszünk bele. Ha barna a butor, akkor festék nem kell. Jól felrázzuk. Régi, puha gyapjúrongyot labdává gyűrünk, arra csepegtetünk a folyadékából, egyszerre csak keveset, tiszta puha mosott vászondarabot csavarunk a tetejére és ezzel dörzsöljük a butort. Hosszas munka, de teljesen új fényt ad a butornak.

Bőrszékekből a foltokat úgy vesszük ki, mint a szőnyegből a zsír-foltokat.

Lakkozott tárgyakat úgy tisztítunk, hogy puha rongyra öntött pár csepp egészen tiszta lenolajat nagyon finom lisztbe mártunk s ezzel dörzsöljük át egy irányban. Utána tiszta ruhával töröljük fényesre.

Vízfoltot bútorból eltüntet, ha csepp táblaolajhoz csepp tiszta alkoholt keverünk és ezzel dörzsöljük át a foltos helyet.

Légypiszkot a butorról tejbemártott ronggyal törölhetünk le. Utána azonnal fényesre kell dörzsölni puha ronggyal. Aranyozott *képrámáról* hagymával törölhetjük le, utána tiszta ruhával dörögöljük át.

Tükröt szalmiákszeszes vízzel mossuk tisztára. A keretre ne cseppenjen!

Zongorabillentyűket először benzinnel mossuk le alaposan. Megszárítjuk, aztán alaposan átmoszuk hidrogén-superoxyd és víz egyenlő keverékével. Szárazra kell törölni.

A kamra.

Berendezési tárgyai: sima, alaposan gyalult, lehetőleg olajfestéssel átmázolt polcok, hogy féreg, pók, por helyet ne találjon repedéseiben. Drótszekrény, mégpedig lehetőleg kettő: egy földön álló, nagyobb és egy kisebb, amelyet a mennyezetre akasztunk, olyan magasságban, hogy állandóan levegő járja. Ide kerül a füstölthús féle. Szabadon függő rúd vagy rudak, szárított zöldség, füvek, gyümölcs felakasztására. Esetleg lisztelésláda.

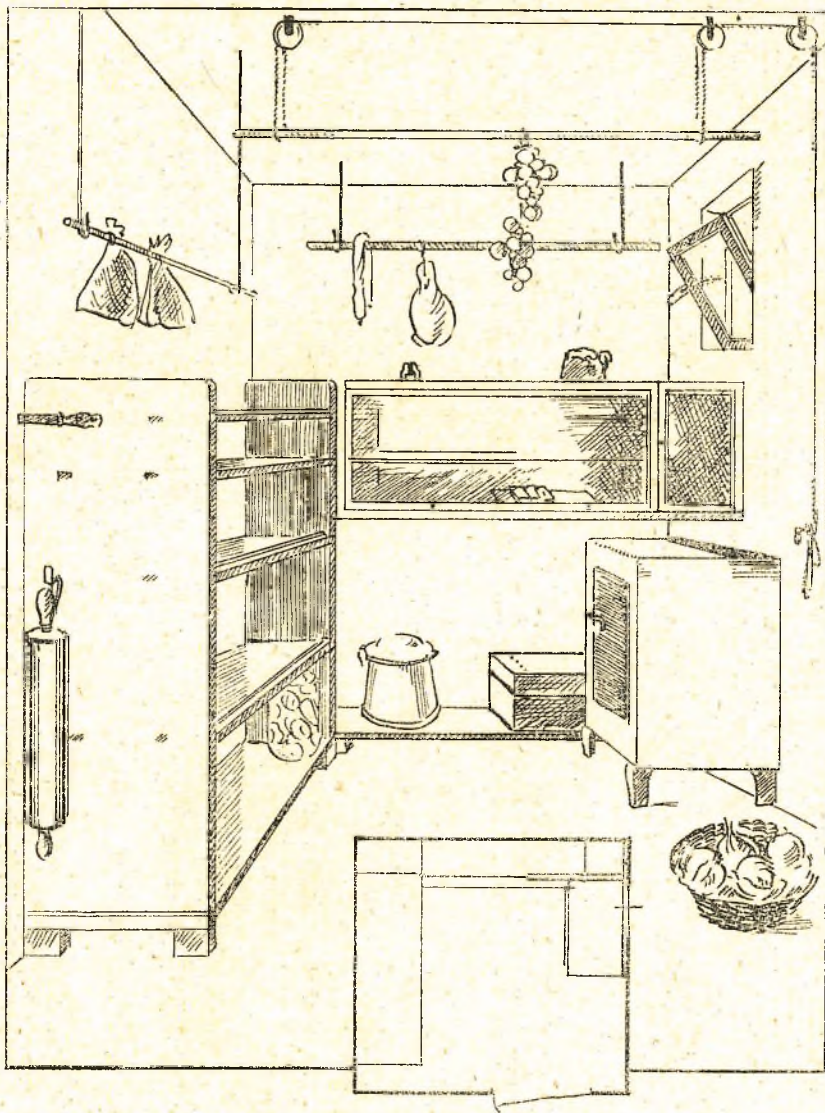
Semmiképpen sem szabad a kamrában helyet adni: ócska lommal teli ládának és szekrénynek, sem pedig szennyesládának.

A polcokat úgy készítsük, hogy elég erősek legyenek, de a faltól elhúzhassuk őket, évente legalább

kétszer, amikor a kamrát átmeszeljük és kikénezzük. Külön polc kell a befőttnek. Ez sohase legyen túl-magas, mert a fent összegyűlő, meleg levegő nem tesz jót befőttjeinknek. Magas polcon nem is tudjuk ellenőrizni, hogy nem romlik-e. Éppen az ellenőrzés céljából nagyon

jó a befőttes-polcot úgy készíteni, hogy két szélesebb közé egy keskenyebbet illesztünk, kisebb üvegeknek. Ezzel helyet is takarítunk meg.

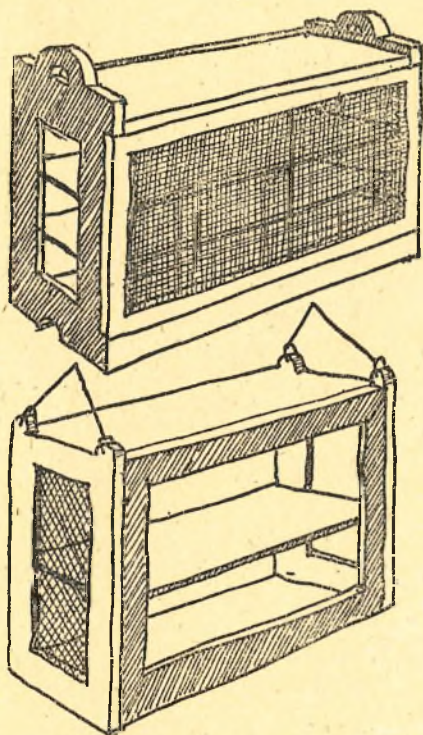
A liszt, rizs, dara külön polcon álljon, utóbbi kettő vagy szellős zacskóban vagy jól záródó bádog-



Kamra és alaprajza.

dobozban, melybe féreg nem hatolhat. A lisztet ládába tehetjük, gyakran kell megforgatni, hogy ne dohosodjék. Papírzacskóban tartva, megmolyosodik!

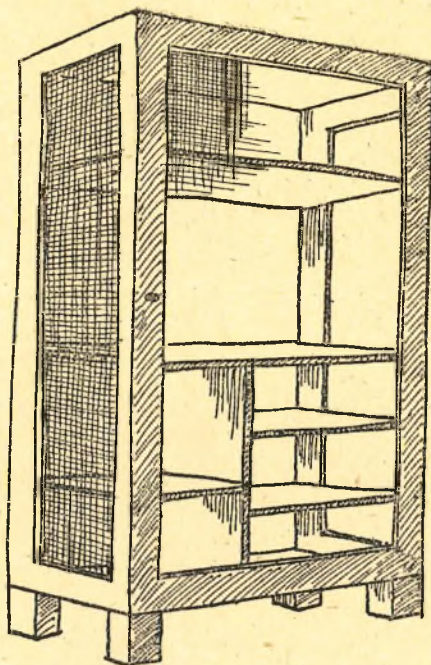
Teát, kávét nagyon jól záródó, lehetőleg kettősfedelű bádogdobozban tartjuk, közelében ne tegyünk erősillatú fűszert, mert átveszi a szagát.



Étel tartó drótszekrények.

A szárított fűszer-füvet, levegős zacskóban az említett rúdra akaszszuk fel. Ugyanarra a rúdra se fűstölthúst, se gyümölcsöt ne akaszszunk!

Zsírt bődönben tartunk, ezt a földre is állíthatjuk, hogy hűvösen maradjon. Ételmaradékot csakis drótszekrényben tartunk, még ott is külön letakarva, különben gyorsan megromlik.



san megromlik. Nyershúst csavarjunk ecetesvízbe mártott tiszta ruhába. Ez rövid időre megóvja frissességét. Vajat tiszta tálban, másik tállal leborítva tegyük el.

A kamra szellőztetése nagyon fontos. Sajnos, nagyvárosban igen nehéz dolog. Lehetőleg éjjel vagy legalább is hajnalban végezzük. Ahol ú. n. „lichthofra“ nyílik az ablaka, ott inkább az ajtón keresztül szellőztessünk vagy csináljunk keresztvázat, amely a friss levegő áramlását elősegíti.

A kamra ablakára feltétlenül tegyünk dróthálót, szunyogok és legyek ellen! Azok a romlást okozó bacillusok legbiztosabb terjesztői.

A kamra fekvését, formáját legritkább esetben határozhatjuk meg mi magunk. Ha módunkban van, akkor északi fekvése, négyszög alakja legyen, ablakát mennél magasabbra helyezzük, mert a meleg

levegő fentt gyűlik össze. Ha meglévő kamrával kell számolnunk, akkor is megtehetünk annyit: falát meszeljük vagy legalább a polcok magasságáig olajfestéssel fessük be. Résnek, repedésnek sehol sem szabad lennie, mert az mind baktérium és bogárfészek. Gipszszel tömjük el a nyílásokat a fal aljában is. A berendezés álljon a következőkből: polcok, amelyek mindenike lábon áll, (azaz a polc nem fekszik a földön) és csak olyan magasak, hogy amit ráteszünk elérhessük, és le is tudjuk törölgetni. Drótszekrény azaz olyan szekrény, amelynek legalább három oldala dróthálóval van bevonva, hogy a levegő alaposan járhassa. Készülhet ez egészen drótból és ahol kevés a hely, felakaszthatjuk a kamra falára vagy közepén a mennyezetre is. Aki egészen modern háztartással dolgozik, ide helyezi a hűtőkészüléket is, ami csak látszólag drágább a jég-szekrényénél, miután olcsóbb, éjjeli árammal tölthető, sőt van amelyhez villanyáram nem is szükséges. Ez a kamrába helyezett hűtő biztosítja a maradékok, élelmiszerek számára a kellő hőmérsékletet. A készülék mindenféle nagyságban kapható. Aki teheti, festesse be a kamrabutort olajfestéssel, hogy lemosható legyen. Aki télre eltett gyümölcsöt is tart kamrájában az helyezze leereszthető, felhúzható rúdra, polcra, amelyeket csigaszerkezet segítségével lehet magasabbra húzni. Így nincs útbar, a magasban száraz levegő éri és mégis könnyen kezelhető. Ugyanilyen szerkezetre akasztott rudakon helyezzük el a füstölt

hús félét, de úgy, hogy az esetleg lecsepegő zsír semmibe és semmire le ne csepegjen. Akinek nagyon rossz levegőjárású kamrája van, (ez különösen nagyvárosban gyakori) az segíthet magán azzal, hogy villamosárammal hajtott ventilátort (szellőztetőt) használ. Nem kell egész nap működnie, csak a nap legmelegebb óráiban. A polcokat úgy helyezzük el, hogy kényelmesen hozzájuk lehessen férti. Akármilyen erős fából készülnek is, sarkukat szeg és zsineg segítségével erősítsük a falhoz, hogy semmiképpen előre ne dülhessenek. A polcok alá a földre semmit ne rakjunk, ez nem lomtárnak való üres üvegek, kosarak, stb. számára!

A kiürült üvegeket is polcra rakjuk. Földre csak: lisztes láda, hagymáskosár, (de nem egymás közelében, mert a liszt átveszi a szagot) zsírosbödön jöhet. De még az utóbbit is inkább kis faszékre, szármolyra állítanánk. Mindent, aminek erős szaga van, külön polcra állítsuk, de rumot ne tegyünk a petroleum mellé. Annak a közelében semmi se legyen, ami érzékeny. Kávé, tea semmi erős illat mellett ne álljon, szárított tészta mellé ne tegyünk csokoládét, mert az nedvességet szív be és ereszt ki magából. Csak tiszta, felakasztott vászonzacskóban vagy szellőztetőjű dobozban szabad tartani: darát, kenyérdarabokat, szárított gombát, szárított főzelékfélét, aszalt gyümölcsöt, szárított tésztát, szárított fűveket. Ezeket az ablak vagy szellőztető-nyílás közelében helyezzük el.

IV. Őszi munkák a háztartásban

Amelyeket minden rendes házi-asszony részben az őszi nagytakarítás előtt, részben tél kezdete előtt elvégez a következők:

1. Kamratakarítás. 2. Szekrények takarítása. 3. Ágynemű felfrissítése. 4. Minden téli holmi átnézése, javítása, tisztítása. 5. Vitrin és dísz tárgyak tisztogatása. 6. Bútorok átjavítása, áttisztítása. 7. Téli sportholmi átnézése, javítása, tisztítása. 8. Takarító eszközök áttisztítása ((kefe, seprű, tollseprű, stb.). 9. Padlás, pince rendbehozása. 10. Kályhák rendbehozása kívül-belül, fűtéshez szükséges eszközök javítása, tisztítása.

Természetes, hogy ezenkívül minden házban adódik különleges munka amit a tél beállta előtt okvetlenül el kell intézni.

A szekrények takarításánál mindent kirakunk, átválogatunk, átnézzük, a dobozokat is. A szekrény belsejét áttörölgetjük, friss polctakarókat rakunk bele és úgy tesszük vissza a tiszta kiválogatott holmit. Az ágyneműk felfrissítése azt jelenti, hogy a párnák nyáron vagy a még meleg koraőszi napokban átmosott tollát tiszta tokba töltjük, a paplanokat áttisztogatjuk, kimosunk, amit lehet. A matracokat is gondosan átkeféljük, tisztítjuk, minden hibát kijavítunk. Éppen így áttisztítjuk a drótsodronyokat is és ha nyikorog, beolajozzuk. A téli holmit most adjuk tisztítóba, vagy tisztítjuk magunk. A prémet fel-

rázzuk, felkeféljük, a kötött holmit kimossuk és szabadban szárítjuk (nem napon!). A vitrintárgyakat és ami még mosható dísz tárgy, megmossuk, áttöröljük és a szabadban szárítjuk, ahol lehet, a szobrokat is könnyebb a szabadban tisztogatni. A bútorok átfényezése is könnyebb nyitott ablaknál. Lehetőleg napsütéses időben végezzük, de nem napon. Nyirkos idő meghiusítja munkánkat. A korcsolyát ilyenkor olajozzuk, a sít tisztogatjuk. Nagytakarítás után átmosuk (vízben, benzinben) a takarítóeszközöket, a porszívót kitisztogatjuk, porolóra új huzatot készítünk. A padlásról, pincéből minden lomot, szemetet kihordunk, elégetjük, padlásra csak a szárítanivalót, pincébe a télirevalót tesszük, de mindent száraz helyen!

Minden kézimunkafélét is ilyenkor mosunk, tisztítunk és javítunk.

Az összes edényt átmosuk, áttisztítjuk, az evőeszközöket is, hogy a téli hirtelen vendéglátásnál ne jöjjünk zavarba, meg aztán télen a zárt lakásban nehezebb takarítani is.

A lámpákat ilyenkor nézzük át, javíttatjuk a vezetékeket-, vízvezetékeket szintén.

Külön munka a szőnyegek tisztítása, javítása, még akkor is, ha tisztítva raktuk el.

A kézimunkapárnák töltelékét is felfrissítjük, a huzatokat áttisz-

títjuk. És ilyenkor találjuk meg, mennyi használható, régi holmi, anyag van még a házban, amiből a hosszú télen mindenféle hasznos dolgokat készíthetünk!

Hová tegyük el?

A fűszerfüveket levegős zacskóban a kamrapolc sarkára akasztva. A szárított zöldséget, gyümölcsöt, nyáron készített gyúrt tésztafélét fa- vagy papírdobozokba, amelyeknek oldalára szellőzőnyílásokat fűrtünk, vagy tülldarabot ragasztottunk a papír helyére. Így egymásra állíthatjuk őket. A hagyománymát, bugonyát, zöldséget városi lakásban a pincébe, homok közé, vagy ha ott nem fér el, az előszobában felállított polcra vagy ládába, amelybe homokkal rétegeztük és amelyet letakarunk, de gyakran szellőztetünk. A gyümölcsöt kamrába, ahol nincs befőtti, mert azt megrontja. Vagy az előszobába, külön polcra, eléje csinos függönyt akaszthatunk. De nagyon hideg előszoba nem jól! Füstölt húsfélét a kamrába, az ablak elé akasztott rúdra, lehetőleg tüllzacskóban, hogy légy ne lephesse. Ha odasüt a nap, takarjuk az ablakot sötét papirossal és délidőben csukjuk be. A napsütés a befőttnek sem jó. Ételmaradékot külön szekrénykébe, a befőttől lehetőleg távol.

Tisztítási tanácsok.

Szővetruhák tisztítása. Sötét színűeké: idetartozik a fekete, sötétkék, sötétszürke és egészen sötétbarna. Ezeket alaposan kikeféljük a portól. Azután melegvízben kis szappanpelyhet oldunk, adunk bele kanálnyi szalmiakszeszt és tiszta alkoholt. Ezzel kefe-
ljük át a ruhát, minden részén

és belül is. A zsebeket különösen kikeféljük. Azután tiszta, langyos vízzel még egyszer átkeféljük. A kefélés deszkára fektetve történik. A ruhát felakasztva szikkasztjuk, félnedvesen, tiszta ruhán keresztül vasaljuk és 24 óráig szellőztetjük. Ez a szövet fényességét is elveszi. A kifényesedett részeken erősen nedvesítjük és mennél nedvesebben vasaljuk vasalóruha felett forró vassal, legalább két réteg puha pokrócon. A vékony pokrócon, azaz kemény dolgon való vasalás előmozdítja a ruha, szövet kifényesedését. Világos szövetruhát főkéletesen tiszta, benzinben kimosott kefével kefélünk, foltjait különleges eljárások szerint kivesszük, aztán tiszta vízzel keféljük át.

Ha gyapjú, akkor szappanpehelyben, ha nem tudjuk mi csoda anyag és festésében sem bizunk, benzinben mossuk. Jó mély tálba, hogy a ruhát teljesen elfödje, benzint öntünk, a ruhát átnyomogatjuk, ha a benzin igen piszkos volna, ismételjük. Akkor a ruhát valahol, ahol fálnak, padlónak nem ártunk vele, alaposan kirázzuk és felakasztva szikkasztjuk. Szárazon, nedves, ruhán keresztül vasaljuk.

Kabátok gallérját aszerint tisztítjuk, hogy milyen anyag: szövetből benzinnel vesszük ki a foltot; bársonyból melegített homokkal, amit tiszta vászonzacskóba kötve húzogatunk rajta végig.

A *prémeket* alaposan kiszellőztetjük, azután ritka és hosszúfogú fésűvel óvatosan, szálméntében átfésüljük. Ez elárulja azt is, hogy nem molyosodott-e meg?

A *cipőket*, amiket nyáron nem viseltünk, alaposan átnézzük, áttisztogatjuk. Ha nem bekenve tettük el, ami hiba, most kenjük

be alaposan megfelelő színű krémmel és hagyjuk bekenve állni egy-két napig: csak azután fényesítjük ki őket.

A *hócipőket* belül kikeféljük és benzines ruhával dörzsöljük át, hogy a belédörzsölődött cipőkenőcs eltűnjön. Azután kívül jó, terpentines cipőkenőccsel bekenjük és addig hagyjuk állani, míg egészen beszívta. Akkor átdörzsöljük. Talpat olajjal kenjük be és tisztára töröljük. Ha bélése rongyos, azt régi szarvasbőr, vagy antilopkesztyű maradékával kija-vívtjuk, de elhajtás nélkül, nehogy nyomja a lábat.

Kárpitozott bútor kezelése.

A kárpitozott bútor tartossága a jó anyagon és a jó munkán kívül a helyes kezeléstől függ. Már pedig sehol annyi hibát nem követnek el háziasszonyaink, mint itt! Vagy nem mernek hozzányulni és így por, féreg, piszok út tanyát benne, vagy agyontisztítják. Mindkettő egyforma hiba. A kárpitozott bútor tartosságát helyes kezeléssel meg lehet kettőzni és még a silányabbét is — amit sokszor anyagi okból voltunk kénytelenek megvenni, — meghosszabbíthatjuk ezzel!

A kárpitozott bútort helyesen és okszerűen a következőképpen kezeljük.

1. Takarításnál, seprés idején, takarjuk le mosható, könnyű terítőkkel! Így por nem lepi, beáradó nap nem rontja színeit.

2. Mindennap keféljük le külön, csak erre a célra használt, nem kemény kefével, de alul is! Nyeles

kefe a legjobb erre a célra. A kefét tarisuk mindig tisztán! Mossuk ki gyakran benzinben.

3. Ahol csak lehet porszívót használunk. Elavult felfogás, hogy az csak a felületet tisztogatja, belülről benn hagyja a port! Sokkal jobban kiszedi, kiszívja, fizikai törvényeken alapuló szerkezetével, mint a porolás. Türelmesen és lassan porszívózzunk minden oldalon, alul is! A porszívó keferését tisztogassuk gyakran és benzinben mossuk át.

4. Ahol porszívó nincs, ott porolni kell. A helyes porolás a következő: leterítünk valami lepedőfélét, mosható terítőt és a bútort lefelé fordítva, így alulról gyengén veregetjük, türelmesen, lassan, egyenletesen. Így a por kihull, leszáll, nem kavarodik felhővé, hogy aztán újra visszatelepedjen a bútorra. A terítőről időnként össze-seperjük a port.

5. Mikor kiporoltuk a bútort, száraz kefével jól átkeféljük. Azután aszerint, hogy milyen huzata van, kezeljük tovább. Gyapjúhuzatot gyengén ecetes vízzel kefélünk át. Mosóhuzatnál elég a száraz kefélés.

6. A bútort csak tökéletesen kiszáradva, letörölgetve, állítjuk helyére.

7. A kárpitozott bútort nem ráncigáljuk, tologatjuk hevesen és ok nélkül. Vigyázva mozdítjuk és nem egyoldalon fogjuk meg.

8. Nyáron erős napsütésben védőhuzattal vonjuk be a kárpitozott bútort.

V. A költözködés munkáiról

A legsúlyosabb háziasszonyi feladatok egyike a költözködés. De a család minden tagjának részt kell vennie a munkában. Különösen vonatkozik ez a fiatalokra, lányokra, fiúkra.

A lakáskeresés gondja a szülőké, de a fiatalja is osztozhat benne úgy, hogy alaposan megbeszéljük velük milyen lakást is akarnak és azután ők néznek először körül. Ami körülbelül megfelel, azt feljegyzik és így segíthetnek édesanyáknak.

A csomagolás nagy munkájából is kivesszük részünket. Ha javíttatni való bútor van, azt idejében adjuk oda, hogy az új lakásba kijavítva szállítsák be. Az összes szőnyeget, függönyöket porszívózva, a mosóholmit kimosva kell csomagolni, így aztán a kézimunkafélék tisztogatása, javítása körül is éppen elég tennivaló akad.

A költözködést rendszerint vállalkozó végzi. De kiválasztását és a megbeszélést idejében intézzük el. Többfelől kérjünk ajánlatot.

A csomagoláshoz szükséges ládáról idejében gondoskodjunk. Könyvek és edényféle csomagolásához ne vegyünk 100 cm $\times$ 60 cm-nél nagyobb, mert nehezen szállítható. Az edény csomagolásához szükséges ujságpapír és fagyapot vagy fűrészpor. A kényesebb bútorokhoz fagyapot és rongy amivel a sarkakat, éleket betekerjük és átkötjük. A zsineg alá

mindenütt puha rongy jöjjön! A szekrényekből kiszedjük a polcokat és legfeljebb ágyneműt tehetünk bele, ha jól záródnak. A tükröt pokrócba, párna közé téve jól átkötözve szállítsuk. Az edényt darabonként ujságpapírba tekerjük és szorosan helyezzük egymásra fagyapot vagy fűrészpor közé, hogy ne mozdulhasson, mert attól törik. Minden láda jól le legyen szegezve. Amelyben nehezebb holmi van, azt keskeny bádorpántal is körül kell szegezni, különben széteshetik. Minden fajta holmit csomagoljunk külön, mert pl. a konyhaedény összetöri, összenyomja a finom porcellán vagy üvegedényt. A nem törékeny konyhaedényt kosárba, teknőbe rakhatjuk, de papirost mindenestre rakjunk közéje, nehogy a zománc megsérüljön.

A könyveknél az a fontos, hogy szorosan rakjuk egymás mellé és fölé és a láda teljesen telve legyen, különben ütdőnek, rongálódnak. Jelöljük meg az egyes könyv-ládákon, hogy a könyvek, a könyvszekrény melyik polcáról valók. Ugyanezzel a jellel látjuk el a könyvespolcot is. Így a könyvek hamarosan helyükre kerülhetnek.

Ha a bútorokon faragás van, azokat külön, gondosan rongyba vagy papírba tekerjük és átkötjük. A fiókokat csak akkor hagyjuk helyükön, ha tökéletesen záródnak, nehogy útközben kiessenek. Helye-

sebb azonban a fiókokat külön rakni.

Minden ládán legyen rajta, hogy mi van benne, mert így mindjárt abba a szobába állíthatjuk, ahova a homi való. Sokkal könnyebb a széthullott szemetet, amit a holmi kirakásánál okozunk, összeseperni, mint mindent a konyhából behordani.

A bútorok helyét előre pontosan ki kell jelölni és kimérni, hogy szállításnál a kitakarított lakásban azonnal helyükre állíthassuk! A tologatás a padlót és a bútort is erősen rongálja!

Mikor a ládákat nagyjában kicsomagoltuk, mielőtt mindent helyükre raknánk kihordjuk a ládát, szemetet. Összesepreünk, a fiókokat, szekrényeket még egyszer kitöröljük, úgy rakodunk be. Az edényt is áttörölgetve tesszük el. Végül már csak még egy seprés, törölgetés marad.

Ha költözködésnél ránk esteledett, akkor aznap már csak a legszükségesebbet csomagoljuk ki, mert fáradtan többet törünk, rontunk!

A befőtt csomagolás külön tudomány. Tehetjük ládába, de csak felállítva, mindeniket külön papírba tekerve, fagyapot közé. Fordítani a ládát nem szabad.

Ha közeli lakásba költözünk, akkor a befőttet, finomabb dísz tárgyakat, értékesebb képeket, szobrokat külön áthordjuk. Úgyisintén a könyveket is kosarakba rakva, mert ezzel olcsóbbá és könnyebbé tesszük a költözést. De csak akkor hordjuk át, amikor a hozzávaló polc is ott van már. És a könyveket áttörölgetve rakjuk a polcra.

A fel- és lerakásnál felügyelő személy kell a lakásban, a kocsihoz, így hát itt is sokat segíthetnek a gyermekek. Nagyvárosban a kocsit kísérni is szokás, de nem feltétlenül kell, mert úgy is csak olyan szállítóval költözünk, aki felelősséget vállal a holmi épségéért és mennyiségéért.

Ha az új lakás férges, vagy féreggyanús volna, a féregirtást beköltözés előtt végezzük el, de nem árt, ha a bútorokat előbb beállítjuk, hogy azokat is tökéletesen tisztán, fertőtleníttve használhassuk tovább. Élelmiszer, virág, fűszerféle, befőtt, orvosság ne legyen féregirtásnál a lezárt lakásban. Féregirtást csak szakemberrel végeztessünk, aki felelősséget vállal érte.

Mielőtt az új lakást kivesszük, minden részletét nézzük meg, ablakok, ajtók, hogyan zárnak, kilincsek, záruk rendben vannak-e? stb.

NEGYEDIK RÉSZ.

KÖNYVELÉS A HÁZTARTÁSBAN

**I. Háztartási napló készítése
és vezetése**

II. Leltár készítése

III. Étrendek készítése

IV. Iratok, okmányok rendbentartása

I. Háztartási napló készítése és vezetése

A háztartási könyv többféle lehet. Vagy külön könyvbe vezetjük a család jövedelmét, mindenféle kiadását, kivéve a konyhaiakat és arról külön könyvet vezetünk, vagy mindent egy könyvbe írunk. Kisebb családnál, kisebb háztartásban ez is elegendő.

Mielőtt a könyvvezetéshez, illetve a háztartásvezetéséhez látnánk, be kell osztanunk a jövedelmet. Igaz, vannak előre nem látott jövedelmek, de még inkább vannak előre nem látott kiadások. És a be nem osztott, ötletszerűen költött jövedelemnél a nem várt kiadás nagy felfordulást, gondot, adósságot okoz.

Hogy ki milyen arányban osztja be jövedelmét, az függ a családtagok számától, a lakás nagyságától és a munkától, amit a családtagok végeznek. Mert pl. ahol csak egy gyermek van, kisebb jövedelem is több, mint, ahol négy gyermeket kell ellátni.

Békében inkább lehetett arányszámokat felállítani. Ma a jövedelem és főképp a kiadások is gyakran változnak. Fontos a következő:

Minden hónap vége felé írjuk össze, hogy mit kell a következő elsején kifizetnünk. Aki heti fizetést kap, az hetenként tartsa számon. A kifizetések után fennmaradó összeget úgy osszuk be, hogy abból jusson mindenre, szellemi táplálékra, biztosításra és előre nem látott kiadásokra is.

A lakás bérét nem mi határozzuk meg. Költsünk inkább valamivel többet lakásra, semhogy egészségtelen lakásban húzódjunk meg. Mert akkor orvosra, gyógyszerre megy el megtakarított pénzünk.

A táplálkozásnál előrelátással, befőzéssel, aszalással, gazdasszonyi körültekintéssel érhetünk el megtakarítást. Az is megtakarítás, ha a nem romlandó anyagokat nagyobb mennyiségben egyszerre vesszük meg, mert így a csip-csup méregetésnél hozzácsapott papírburkolat súlya, valamint az esetleges rossz mérés veszedelme elesik. A táplálkozásra télen mindig többet kell szánni, mint nyáron, mert akkor a sok friss gyümölcs könnyíti, olcsóbbá teszi a háztartást.

Ruházkodásra pontosan jövedelmünk arányában költsünk. Semmiestre sem többet, mint annak tíz százalékát.

Világításra és fűtésre a jövedelemnek körülbelül tíz százaléka megy el. Jó kályha, jó lámpa, annak ügyes elhelyezése itt is megtakarítást jelent.

Gyermeknevelésre mindig más és más összeg kell, aszerint, hogy a gyermek milyen iskolába jár, mit tanul.

Egészségünk ápolására legalább 2 százalékot kell számítanunk. A szellemi táplálkozásra is ugyanennyit, ahol lehet, 4 százalékot.

Az adóra és biztosításra szükségességeket, nem magunk határozzuk meg.

Végül marad az előre nem látott kiadásokra szükséges összeg. Annyit tegyünk el, amennyit csak tudunk. De ahol másképp nem lehet, még lemondás árán is tegyünk valamit félre, mert ez függetlenséget, adósságmentességet, egyensúlyozott anyagi helyzetet biztosít nekünk és családuknak.

A kiadások beosztását családonkint az végzi, akinek erre ideje és főképpen képessége van. Legjobb azonban ha közösen történik és még a gyermekek is részt vesznek a megbeszélésben. Nagy hiba, ha a szegény szülő elhitei gyermekével, hogy mindent játszva teremt elő számára és semmi kívánságát sem tudja megtagadni, de éppen olyan hiba, ha a gyermek csak panaszt és jajgatást hall, ha gyakorlatiaságból minden örömről lemondatják.

Az egész évben állandó kiadásokat már az előző év végén beírjuk a háztartási napló havi rovatába. Azt is, amit negyedévenként kell fizetni. Így aztán nem feledkezünk meg a biztosítások, adók stb. kifizetéséről!

Azt is előre beírhatjuk, hogy kb. mit mikor vásárolhatunk, mikor várhatók olcsó vásárlási alkalmak, tavaszi, őszi kiárusítások stb. Ezeknek kihasználása mind megtakarítást jelent.

Idéjében járjunk utána annak is, hogy nyári, őszi terményeket mikor, kinél vehetünk olcsóbban. A tüzelőre idejében rakjuk össze a pénzt, hogy száraz időben, nyáron szerezhessük be, mert így jobbat és többet kapunk ugyanazért a pénzért.

Ne feledkezzünk meg a születésnapokról, családi ünnepekről. Előre jól megvehetjük alkalom adtán az ajándékot!

A háztartási naplóba bevezetett, előzetes költségvetés, előirányzat,

tükre gazdálkodásunknak, gondosságunknak, azért kell minden hónap és minden esztendő végén átnézni és a tanulságot levonni belőle!

A háztartási naplóba nemcsak költségvetést és kiadásokat vezetünk be, hanem a bevásárolnivalók és elintéznivalók rendjét is, tehát: nagymosás, vasalás napját, szappanfőzés, lúgkészítés, sőt a befőzés, aszalás, nyári gyűjtések rendjét is! A házivarrónő napjait, a nagytakarítás idejét.

A háztartási napló tehát egész háztartási életünk munkarendjét, költségvetését, szükségleteit tünteti fel!

A háztartási naplónak külön része az, amely a család egészségére vonatkozik! Ezt nem szokták vezetni, pedig talán mindennél fontosabb! Ebbe vezetjük be a család minden tagjának testsúlyára vonatkozó feljegyzéseinket. Minden családtagot legalább negyedévenként meg kell mérni és a súlyt feljegyezni. A gyermeknél a növekedést is állandóan jegyezzük. Ez irányadó lehet nemcsak az orvosnak, hanem nekünk is minden táplálkozási kérdésben! Ugyancsak rendszeresen jegyezzük, ki mikor volt beteg, mikor érzett valami rendellenességet (fejfájást, fáradtságot, bágyadtságot stb.), ami nem betegség, de annak jele vagy a belső bajok előfutára lehet. Azt is, hogy mikor milyen gyógyszerrel használtak a családtagok. Mi segített gyorsan és mi nem. Mert az orvos mindezt hálás lesz, hiszen minden szervezet más és más kezelést, gyógyítást kíván. Külön rovat szóljon a fogakról, azok kezeléséről. Azt is jegyezzük fel, ki mikor volt beteg, mi baja volt és mennyi ideig tartott a baj. A feljegyzéseket háztartási személyze-tünkről is vezessük, magunknak használunk vele!

II. Leltárkészítés

A háztartás rendjének elengedhetetlen segítőtje a jó leltár. Nem lehet olyan kicsi a háztartásunk, hogy leltár nélkül rendbe tarthassuk, még akkor sem, ha segítő személyzet nélkül, mindent magunk végzünk. A legrendesebb háziasszonynak is szüksége van arra, hogy időnkint a leltár segítségével minden holmiját számba vegye. Ilyenkor tudjuk meg, nemcsak azt, hogy mi tört el, mit kell pótolni, hanem az alapos átnézésnél a kisebb hibákat és javítani valókat is észre vesszük.

Leltárt mindig két példányban készítünk. Az egyik példányt okmányaink közé tesszük el. A másik példányt a megfelelő szekrényfiókban, polcon vagy helyiségben tartjuk, amelynek tartalmáról a leltárt felvettük.

Külön leltárt készítünk: könyveinkről, fehérneműinkről, (külön a konyhai azaz háztartási) külön a testi, ágybeli és asztalifehérneműről, porcellán- és üvegedényeinkről, ezüstről, konyhaholmairól, dísz tárgyakról, felsőruházatról és lakásberendezési tárgyairól. Akinek van, ékszereiről is. Iratainkról is!

A leltár tökéletesen részletes és pontos legyen. Például: nem elég odaírni, hogy 12 kis tányér. Meg kell jelölni, hogy egyenlő-e az a tizenkét kis tányér és milyen?

A leltár nem szekrénydísz. Akármilyen szépen és rendesen írtuk is meg. Arra való, hogy legalább

negyedévenként összehasonlítsuk a valósággal. Természetes, hogy ilyenkor a leltárt a valóságnak megfelelően ki is kell javítani.

Ahol háztartási alkalmazott van, ott a leltár szerint adunk át neki minden holmit. Még azt is, amit elzárva tartunk. Mert ebben az esetben kizárt dolog, hogy valamire azt felelhessen: nem tudom, hova lett, elveszett, mi történt vele! Ez a leltárral való átadás és a leltárral időnkénti pontos ellenőrzés, amit szintén alkalmazottunkkal együtt végzünk, jobban megőrzi holminkat, mint a legkitűnőbb lakat. A leltár egy példányát, mely szerint a házbeli holmikat a leánynak elszámoltuk, irassuk alá vele.

Ilyen leltárt készítsen a holmijáról az is, akinek nincs háztartása, például minden fiatal leány. Így megszokja a tökéletes rendet és ez is hozzátartozik a házikisasszonyi iskolához.

A leltár még arra is jó, hogy nagyobb háztartásban, ahol sok a szekrény, hamar meg tudjuk találni, amit keresünk.

Természetes, hogy a mosásba kerülő holmi leltári átvizsgálását, minden nagymosás után el kell végezni. Ami nem azt jelenti, hogy a mosónő számára ne írjuk fel és ne adjuk külön számba, a ruhát. Ezt külön a mosókönyvben véghezvük el.

A leltárt mindig olvashatóan, tartós papírosra, rendesen készítsük.

Külön leltározzuk ősszel, befőzés után kamránk tartalmát, ez a leltár olyan legyen, hogy minden egyes alkalommal a megfelelő helyre fel lehessen jegyezni, miből

mennyit fogyasztottunk el. Így az ellenőrzés feltétlenül pontos lesz és a leltári munka sokkal kevesebb időt rabol el, mint a veszekedés és keresés.

III. Étrendek készítése

Sohase mulasszuk el, mert éppen a személyzet nélküli háztartásban nemcsak a vásárlást gyorsítja meg, de az előzetes költségvetésnél is nélkülözhetelen! Mindig legalább kétheti étrendünk legyen készen, amit ráérő, pihenő időnkben is megcsinálhatunk, szórakozásnak számíthat annak, aki szereti az otthonát, családját!

Mikor az étrendet készítjük, számba kell vennünk: milyen hónap van, tehát mit kaphatunk olcsóbban, mit kaphatunk egyáltalán frissen, mit konzervben és mi van otthon tárolva, befőzve?

De éppen így magunk elé kell tennünk a költségelőirányzatot is, amit szintén hetekre beosztva készítünk el, számbavéve annak a hétnek előirányzott vendégségét, meghívásait, szórakozását és különleges költségeit. Pl. mikor vendéget hívunk, akkor a többi napok egyszerűbb (de azért változatos és ízletes!) étrendjével ütjük helyre a kiadás-többletet. Vagy mikor színházba megyünk, házivarrónőt veszünk, nagymosás van, akkor ugyanezt tesszük.

Az étrendkészítés feltétlenül előtt nézzük át szakácskönyveinket! A legtöbb háztartásnak az a baja, hibája, hogy nagyon egyhangú az étrendje! Ennek oka, hogy mindig azt a néhány ételt válogtatjuk csak, amiről tudjuk, hogy családunk sze-

reti és amit elég olcsónak ítélünk. Helytelen rend! Sokszor oka a gyermek, sőt felnőtt családtagok étvágytalanságának is! A változatos étrend fejtörés- és munkatöbbletet jelent, de megéri!

Soha ne ismételjünk étrendet pontosan egy hónapon belül! Szörnyű gondolat a családtagoknak, hogy ma második kedd van, hát biztosan paraj lesz tükörtojással! Előre elmegy tőle az étvágyunk, különösen a gyermekeké.

Természetes, hogy az étrend nem szentírás, ha valamit közben olcsón, jót kaptunk, változtatunk az ételsoron, renden.

Ha új, olcsó, jó ételt tanultunk, ne szerencséltelessük vele harmadnaponkint családunkat, mert örökre megunják! Vendégeink elé se adjuk mindig ugyanazt, sőt nagymosáskor sem muszáj mindig gulyáslevest és mákoslaskát főzni!

De mindig vigyázzunk arra, hogy könnyű ételnap következék a nehezebb után, hogy a hústalan napok se kerüljenek igen sokba, mégis jó, ízletes, változatos ételt találjunk és minden nap jusson valami gyümölcsféle vagy befőtt a családnak, édesség a gyermekeknek!

Ne higyjük el senkinek, hogy „takarékoskodni csak a főzésnél lehet“. A jó táplálkozás fontosabb, mint az új kalap, de fordítva is: a túlságosan bő táplálék, nehéz, zsi-

ros ételek szakadatlan rendje betegségforrás és felesleges pazarlás!

Az étrendet gondosan, tisztán leírva tartjuk valamelyik konyhafiókban, ahol a szakácskönyveket, ételleírásokat is. Hátha megbetegszünk, jó, ha a családtagok tudják a helyét és felhasználhatják. Magunk is könnyebben megtalál-

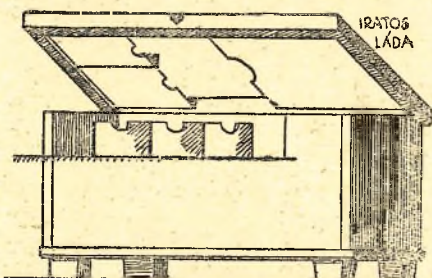
juk. A felhasznált étrendeket is tegyük el, későbbi segítségül, tanulságul. Aki nagyon gondos akar lenni, írja oda melléje, hogy jól bevált vagy hibás és miért volt hibás az étrend.

És azt is, hogy mennyibe került egy-egy étel!

IV. Iratok, okmányok rendbentartása

Ez lehet a családfő, férfi feladata is, de nem árt, ha elmondjuk, hogyan a legcélszerűbb végezni!

Külön szekrényke, fiók vagy láda kell hozzá. Feltétlenül! Olyan, amit lezárunk és ahová csak akkor nyúlunk, ha ott van dolgunk, keresnivalónk!



De ezen belül is külön-külön borítékban vagy kartotéktokban tartunk mindent. Külön legyenek az egyes családtagokra vonatkozó okmányok, külön a bejelentő lapok, külön az adóívek, külön a számlák, nyugták, fizetnivalók jegyzéke, külön a katonai okmányok. Ide, az okmányok szekrényébe kell elhelyezni a vagyontárgyakat: kötvényeket, értékpapírokat stb. is. Ide kerüljön, külön, a leltárak egy példánya, amelybe a változásokat pontosan vezessük be! Ide tesszük a bizonyítványokat is. Egyszóval minden megőriznivaló írást.

De nem minden írás olyan, hogy egy életen át őrizgessük, ezért esztendő végén át kell nézni az irattárunkat, ami nem kell (de fontoljuk meg jól, nem kell-e) azt égessük el, a többit vizsgáljuk át, rendben van-e.

Minden borítékra, kartotékra pontosan felírjuk, mi van benne és ugyanabban a sorrendben tartjuk, ahogy felírtuk! Ha újat teszünk be, azonnal jegyezzük fel. A szekrényke vagy ládafödélén pedig legyen egy leltár, amelyen a borítékok, kartotékok főcímét soroltuk fel: pl. Okmányok, Bizonyítványok, Bejelentők stb.

Ebbe a szekrénykébe csak a család felnőtt tagjai nyúlhatnak bele, bár jó, ha a gyermek is tudja, mit hol tartunk és hol található. A zár legyen jó és a kulcsot őrizzük biztos helyen. Jó, ha két kulcs van!

A pénz kezelése.

Hogy a pénzt hol tartjuk, az szokásunktól függ. Mindenesetre jó, ha olyan helyen van, ahol könnyen hozzáférünk, ha valamit fizetni kell, de azért zár alatt legyen! Legjobb, ha a szekrényben, külön záros dobozban áll. Még pedig külön-külön borítékban a különböző dolgokra szánt összegek, amíg ki nem fizet-

jük őket. És külön kis dobozban a háztartási pénz, ami között mindig legyen elegendő váltott pénzünk, egészen apró is.

Esténként pedig pontosan írjuk fel, mit adtunk ki, mit fizettünk és hasonlítsuk össze a pénzállományt a jegyzettel.

Ha külön rakjuk minden fizetnivalóhoz a pénzt, az sok sietéstől, hirtelen váltástól, zavartól ment meg. Azonfelül pillanat alatt áttekinthetjük pénzállományunkat.

Ide, a pénz mellé tehetjük be naponta a nyugtákat, anyagi dolgainkra vonatkozó feljegyzéseinket, amiket aztán hetenként egyszer átnézzünk és ami fontos, elteesszük az iratosládába, ami nem kell, elégetjük.

A pénzesdobozba csak a család felnőtt tagjainak szabad belenyulni.

V. Ékszer, ezüsthéle.

Az ékszer komoly értéktárgy, tehát úgy is kell vele bánni. Akár fehérneműs, akár másféle szekrényünkben legyen egy kis ládika vagy doboz, amelynek jó zára van és ebben tartjuk a család ékszertárgyait, mindeniket gondosan becsomagolva, hogy ne ütődjék, ne karcolódjék. Legjobb elhelyezés az, ha vas- vagy más erős ládikánk van, aminek egyik részében áll a pénzünk, másikban az ékszerhéle. Még akkor is, ha nem nagyon értékesek! De minden parányi nemesfém és minden, amit kidolgozásának szépsége ékszerre emel, megérdemli ezt a megbecsülést. Itt tartjuk a gyermek ékszereit is, viselnie úgysem illik, mert nem tudhat eléggé vigyázni rá és nevelési szempontból sem való, hogy értéktárgyakat hordjon magán.

Az ékszerrel a ládikában is, az iratos ládában is legyen pontos leltárunk. És ha van személyzetünk,

ezt a leltárt is meg kell vele ismertetni, mert így tudja, hogy ezért is felelős. Sokkal jobb módszer, mint ha eldugjuk, rejtegetjük előle! S aztán, ha valami elvész, azt mondhatja, nem is látta, nem is tudhatja, mi és milyen volt a keresett holmi!

Az ezüstöt rendszerint külön tokban tartjuk, de vannak nagyobb tárgyak, amik szabadon is állhatnak, pl. tálak, gyertyatartók stb. Ezekről is pontos leltárunk van, amiben az ezüsthéle súlya és értéke pontosan fel legyen tüntetve!

Minden használat után rakjuk helyre az ezüstevőeszközt, mégpedig teljesen tisztán! Különben karcolódik, megsérül és ez értékcsökkenést jelent, azonkívül, hogy csúnya is. Az ezüst tokja álljon lezárva vagy tartsuk szekrényben, ha nem zárható.

Minden hónapban egyszer, amikor mindent számbaveszünk, az értéktárgyakat is nézzük át, vegyük számba az ezüstöt is.

Az ezüsthéleket soha ne csomagoljuk selyempapirosba, mert attól megfeketedik, miután a papírt kénnel kezelték. Legjobb, ha szarvasbőrtokban, vagy szarvasbőrbe, vagy világos bársonydarabba csomagolva áll. Az ezüsthéleket surolni nem szabad, a zsírt melegvízzel mossuk le róla, azután mindjárt megtöröljük és ezüsthéltisztítóval áttisztogatjuk. De utána még egyszer le kell öblíteni melegvízzel, mert az ezüsthéltisztítóban lehet mérgező anyag is! Majd teljesen szárazra törölve, elrakjuk. Ezüstevőeszközt lehetőleg soha se halmozzunk csomagolás nélkül egymásra, mert megsérülhet!

Az ékszer is tisztogatni kell időnkint. Ami nemesfém és drágakő, azt közömbös szappannal mossuk át, langyos vízben. Azután áttörölgetve, megsikkasztva rakjuk el. Dörzsölni, kefélni nem szabad!

ÖTÖDIK RÉSZ.

VENDEGLÁTÁS

háztartási alkalmazott nélkül

háztartási alkalmazott nélkül

Akinek nincs háztartási alkalmazottja, annak a vendéglátás következő formáit ajánljuk.

1. Egyszerű délutáni összejövetel, amit valami kézimunkázással vagy szellemi szórakozással (zene, felolvasás, szociális munka megbeszélése stb.) kötünk össze.

2. Hideg uzsonna-vacsora, amikor hosszasan akarunk együtt lenni.

3. Vacsora utáni meghívás, ami olcsó és amelyen a sokáig hivatalban lévő emberek is résztvesznek.

Mindhárom olyan, hogy előre elkészíthetünk mindent.

Az elsőnél szendvicseket vagy süteményt adunk, hozzá italnak, — miután ma sem kávéról, sem teáról nem lehet szó a drága árak és cukorhiány miatt, — ásványvízzel kevert befőttlevet vagy cukorpótlóval édesített limonádét, narancsszörpöt. Adhatjuk hideg időben melegen is!

A másodiknál hideg ételeket tálalunk, egy-kétfélét, utána sós tésztát vagy gyümölcssalátát (cukorpótlóval édesítve!), italnak fröccsöt vagy amit délután adtunk volna. Adhatunk meleg levest is csészében, ez ízletes és könnyű melegíteni, mert a csészéket tepsiben, a sütőbe tehetjük melegedni. Utána kitűnően ízlik a hidegétel, húsféle vagy szendvics, salátafélével (melegített sajtos szendvics is lehet,

mert ez is előre készíthető!) és tésztaféle.

A harmadiknál szárazsüteményt adunk itallal. Ha még gyümölcsöt vagy sült gesztenyét vagy gyümölcssalátát adunk, akkor igen jól adtunk!

Ezekhez a vendégségekhez nem kell asztalt teríteni, de akinek kényelmesebb, nyugodalmasabb, terítsen. Eza lakásviszonyoktól függ.

Nagyon fontos, hogy csak az előirányzott összeget költsük vendégségre. Lássuk el vendégeinket rendesen, de ne túlzottan.

Örüljünk, ha vendégeink segítenek a felszolgálásban, illetve ha magukat szolgálják ki!

Valószínű, hogy aki nem tart háztartási alkalmazottat, annak a lakása sem nagy. Elmondunk itt néhány jótanácsot, hogyan is lássunk el kislakásban több vendéget.

I. Ugynevezett bufféasztalt készítünk, vagy kisebb asztalokat helyezve egymás mellé, vagy a vasalódeszkát vesszük segítségül. Felállítjuk ott, ahol nincs útban, letakarjuk szépen és rárakjuk a szükséges edényt és ha olyan, aminek a meleg nem árt, az ételfélét, italt is. A szárazsüteményfélét, a gyümölcssalátát mindjárt adagolva, tányérekákon helyezzük el, így mindenkinek csak annyi a dolga, hogy kézbeveszi a tányért, a hozzávaló evőeszközt és a poharat,

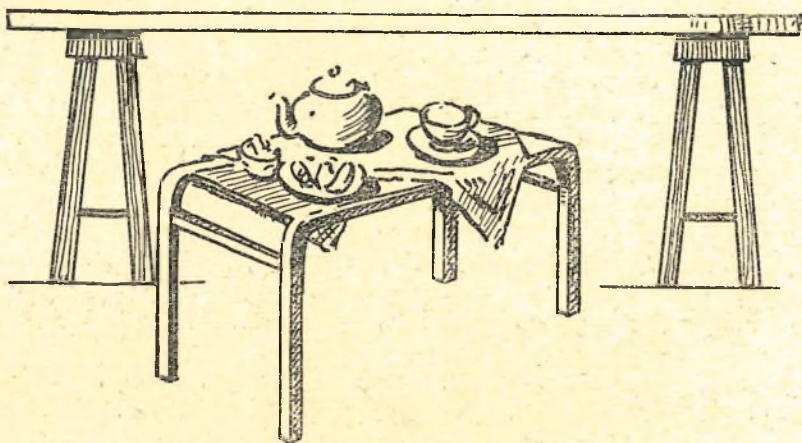
melybe szintén előre elkészíthetjük az üdítőitalt.

II. Ha többfélét adunk és azt szeretnénk, hogy vendégeink ülve fogyasszák, készítsunk mindenkinek kis fa- vagy fémtálcát (kerek vagy hosszúkás formát, igen olcsón vehetünk egyformákat is!) és erre tegyünk rá mindent, amit felszolgáltatnánk, a szendvicset, téstát, italt stb. a hozzá szükséges evőeszközzel együtt. A tálcákat könnyű széthordani, kézbeadni, de könnyű

fogadni a vendéget, a tálalást, elszedést a gurulóasztalon végezzük!

Vendéglátásnál a háziak és vendég egyenlő kötelessége arra gondolni, hogy ma minden embernek ki van szabva az ideje, tehát idejében jöjjünk és idejében menjünk! A háziasszony viszont legyen idejében készen mindennel.

Polgári háztartásban: uzsonna-
idő: 5-től legfeljebb $\frac{1}{2}$ 8-ig. vacsora-
idő: 8—10-ig, vacsora utáni



róluk enni, inni is, mert az ülünkbe tehetjük, biztos alap és így két kezünket használhatjuk nyugodtan. Mikor a tálca kiürült, a háziasszony összeszedi vagy a vendég maga áll fel és teszi egy előkészített asztalra. Minden tálcán van papírasztalkendő is. Ezek a tálcák megkímélnék a felszolgálástól, megvédik a ruhát, de a szőnyeget, bútort is, mert a morzsa nem hull le róluk, mint mondjuk a csepp szendvicses tányérról.

III. Ha már mindenképpen rendes, terített asztalnál akarjuk

meghívások ideje: $\frac{1}{2}$ 9— $\frac{1}{2}$ 11-ig. Uzsonna-vacsorára 6 órára megyünk és $\frac{1}{2}$ 10-ig maradhatunk.

Aki más időbeosztást gondol, közzölje a meghívottakkal.

Ahol iskolásgyermek van, ott a vendéglátást az ő életrendjéhez kell szabni, kivéve, ha a lakás olyan, hogy a vendégség nem zavarja a gyermeket!

Ha a családfő vagy bármelyik családtag munkája koránkelést kíván, akkor késő este nem hívhatunk vendéget, legfeljebb szombat este.

HATODIK RÉSZ.

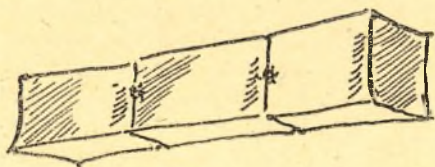
AMI OTTHON KÉSZÜL

**Hasznos, pénzmegtakarítást jelentő munka
a pihenés óráira, hosszú téli estékre, nyári
délutánokra**

AMI OTTHON KÉSZÜL

1. Ablakpárnák és védők.

Ablakpárnának külső huzatot bármilyen vászonból készíthetünk, legjobb a háziszőttes, mert a huzat erősen piszkolódik és gyakori mosást kíván. Tölteléke azonban kitelik a rongyoszsák másra nem használható hulladékaiból. Ezeket a rongyocskákat ollóval egészen kis darabkákra vágdaljuk, mindig, hogy vászon, selyem, szövet, stb. A tokba erősen betöltjük, jól összezsúfolva; természetesen, ami piszkos volt, előbb kimossuk. Az így, ezzel tömött ablakpárna sokkal jobban felfogja a hideget, mint a tollal, szalmával, vattával tömött! És fillérekbe kerül.

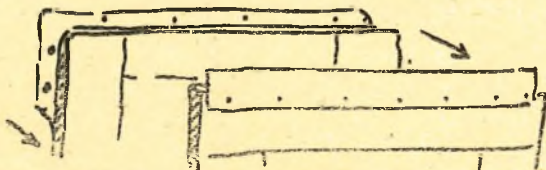


Ablakpárnát nemcsak ablakdeszkára és a szokásos formában

készíthetünk! Varrhatunk az erkélyajtó fával borított részének kibélelésére lapos, a farészt teljesen beborító, két újjnyi oldalcsíkkal emelt tokot, ezt kitöltjük az anyag-hulladékkal és azután paplanszerűen leöltögetjük. Igaz, hogy mosásnál ezt a varrást le kell fejteni, de nem nagy munka és megéri a fáradságot.

Védőknek keskeny posztócsíkot vágunk, mennél vastagabb posztóból, több réteges flanellből barcnettől. A csíkokat úgy varrjuk össze, ahogy posztószéleket szokás: laza öltéssel, nem egymásra, hanem csak egymás mellé. Ezeket a csíkokat egészen apró sárgarézszegekkel felszögezzük az ablakeretre.

Ahol az ablakok, ajtók nem jól záródnak, vágjunk maradék posztóból, szövetből keskeny csíkokat és apró, kisfejű szegekkel szegezzük végig az ajtó, ablak kereteit belül, a csukódásnál. Egy darabra lehetőleg egyszínű kerüljön. Ha megfelelő maradékunk nincs vegyünk olcsó szürke, vagy sárgás flanellt és azt tegyük kettősen.



Ablakzáró csíkok felszegezése.

2. Asztalvédők.

Nem a tál alá valókra gondolunk, hanem védőkre, amik az egész asztal lapját fedik! Ilyenek kellenek a szobában, a finomabb bútorhoz és a konyhában is, a munkaasztalra.

A szobai asztalra legszebb védő az üveglap, de az drága. Ezenkívül szép még a finom filc, de az is drága. Marad hát, hogy szép is, de elég vastag is legyen: a raffiamunka, a szalmamunka, (ideszámtjuk a kukoricaháncsból készültet is!) meg a vastag fonálból készült szőnyegféle.

Raffiából többféle védőt készíthetünk: vagy fonatokat csinálunk és azokból varrjuk össze az egész lapot, vagy raffiaszálból horgoljuk vagy kongré alapon raffiával hímezünk akár magyaros, akár kelimminta nyomán védőterítőt.

Szalmamunkánál feltétlenül fonatokat készíthetünk és azt varrjuk össze, azután laposra vasaljuk. Ez kitűnő, de nagy gyakorlat kell a készítéséhez.

A szőnyegféle lehet nemesszőnyeg is, de még jobb a torontáli vagy kongréra varott magyaros mintájú vagy biedermeier mintájú, keresztszemes védőlap. Választhatunk finom magyaros mintát, tompa színekkel kivarrjuk és aztán az alapot egy színnel kitöltjük. Ez a legszebb.

Nagyon szép védőszőnyeget készíthetünk szmirnamunkával, hulladékpamutból is! Ehhez mindenféle fonál jó.

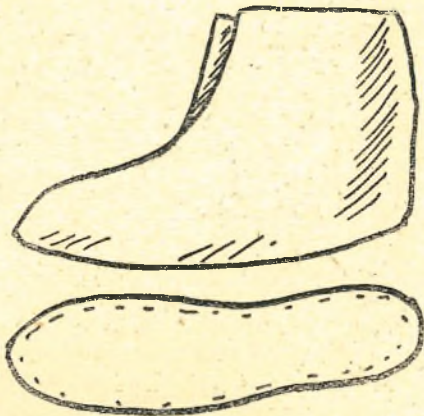
Természetes, hogy ezeket a védőket terítésnél az abrosz alatt is fenntartjuk!

Konyhai védőlapoknak jók a raffiából, szalmából, háncsból ké-

szültek, de jók az eternitlapok és bádoglepok is!

3. Cipővédő.

Minden cipőre készítsünk ilyen! Különösen ott hasznos, ahol a háziak maguk tisztoztatják a cipőt és fontos, hogy ne kelljen újra törölgetni, de ott is, ahol kevés a hely és félő, hogy a cipők egymáshoz surlódva, megsérülnek.



Akármilyen mosó, lágy anyag jó hozzá. Formája a rajz szerinti, talpas forma. Ugyanezt a formát ajánljuk hócipőbe való cipővédőnek is, egészen vékony anyagból. Fent gumira van húzva, vagy elől csukódik. Nemcsak a cipőt, a harrisnyát is védi és a cipők csomagolásánál is nélkülözhetetlen.

4. Nyári ruhavédők.

Nemcsak a moly elleni védekezéshez kellenek, hanem minden féltettebb ruhánkra, mert nyáron erősebb a fény, több por száll be a nyitott ablakon stb. A ruhavédő készülhet akármilyen ócska anyagból vagy olesó, mosóanyagból. Nagyon jó hozzá pl. a női vagy férfihálóing, melynek rendszerint



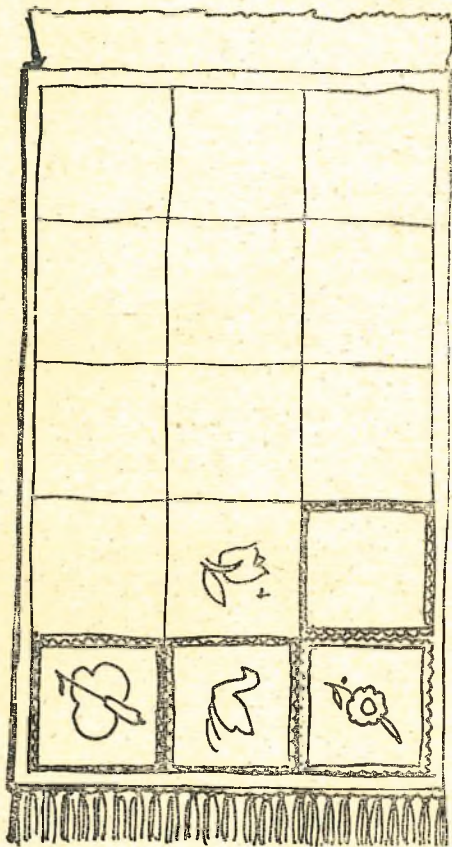
csak a váll körüli része szakad el, az alsófele jó. Ezt alul és egyik oldalán összevarrjuk, felül pedig csak akkora nyílást hagyunk rajta, hogy akasztó fogasrészét kibujtathassuk rajta. Az a kis rész is gumira járjon, hogy szorosan fogja az akasztót. Az egyik, nyitott oldalon bujtatjuk be a ruhát és ezt a nyitott oldalt is összezsukjuk nyomókapoccsal. A védő akkora legyen, hogy a ruha kényelmesen függhessen benne!

5. Kisszőnyeg lábtörlő filcből.

Évek hosszú során keresztül csaknem minden házban összegyűlik néhány férfi és női kalap, amit már hordani nem lehet. Ezekből kitűnő kisszőnyeget vagy lábtörlőt készíthetünk, ha különböző színűek is.

Először is csaknem hidegre hűtött szappanpehelyben kimossuk valamennyit, azután kicsit nedvesen, forró vassal, ruhán keresztül kivassaljuk. Mikor meg is szikkadtak, négyzetformákat vágunk ki belőlük és a hulladékból egyenlő széles csíkokat. Az egyenlő nagyságú négyzetformákat hulladékpamutból körül- és egymáshoz horgoljuk, igyekezve, hogy szép színösszeállítást kapjunk. Azután a csíkokkal

körülfoglaljuk és azt is körülhorgoljuk. Bélelhetjük, hogy melegebb legyen. Ha gyermekszoba szőnyeget készítünk belőle, akkor minden négyzetforma közepére kis hímzett vagy rátétes mintát varrhatunk, állat, gyümölcs, mesealakokat. El sem hinnénk, milyen szép darabokat készíthetünk így, csaknem ingyen. De használhatjuk ágy elé, íróasztal alá, lábtörlőnek is.



6. Rongyszőnyeg kötése, horgolása.

Nem mindenki szövethet rongyszőnyeget. Pedig konyhában, fürdőszobában lábtörlőnek és gyermekjátékos szőnyegnek kitűnő, mert mosható és olesó.

Megkőthetjük magunk is. Össze szedjük a régi harisnyákat, vászon darabokat és egyenlő széles csíkokra vágjuk. Legszebb a szőnyeg, ha egyforma vastagságú anyagból készül! A csíkokat egymáshoz varrjuk, hogy laposan feküdjenek a végek egymáson vagy lepedővégszerűen varrjuk őket össze

Veszünk két egyforma csont vagy fa kötőtűt. Rendes kötést kezdünk 15—20 szemre. Az első szemet minden sornál leemeljük. Aztán símán lekötjük a tűt. Fordulva megint leemelünk egy szemet. Ilyen csíkot kötünk néhányat, aztán összevarrjuk. Aki ügyes nagyon szép színösszeállítást csinálhat, pl. egy fehér egy piros, egy kék csíkot. Vagy egy fehéret, egy feketét. Az összevarró, erős fonalat is tarkíthatjuk.

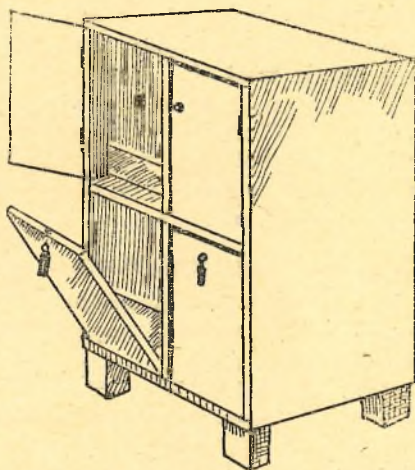
Nagyon jó, ha aztán megfelelő színű vászoncsíkkal körülszegjük, vagy alábéleljük, mert így tartósabb.

De készíthetünk rongyszőnyeget horgolással is, úgy, hogy erős (fejtő vagy felvető) fonalat veszünk, abból horgoljuk meg az alap láncszemsort, arra csupa lyuksort a következőképpen: két kétékeréses pálca, három levegőszem, két kétékeréses pálca, 3 levegőszem stb. De a két hosszúpálcával mindig közrefogjuk a rongycsíkot, amelyet igyekezzünk ehhez a munkához egyenlő vastagra, illetve szélesre vágni és kissé megpödörjük, hogy fonalszerű legyen. Olyan lesz, mintha a csíkot belefűztük volna a horgolásba, de ha csak belefűzzük, az lazítja, tágítja a horgolást és könnyen kicsúszik a rongycsík, míg, ha horgolás közben fogjuk bele, szoros, rendes és így tartós a munka. Nagyon szép színezést is készíthetünk így, pl. tarka rongycsíkokat fekete vagy piros fonállal horgolunk be. Végül néhány apró

pálcasorral körül is horgolhatjuk, hogy tartósabb legyen.

7. Szennyesstartók.

Legjobb formája a többrekeszes szekrényke vagy láda. Amelyet vagy fürdő- vagy előszobában helyezünk el. Ez természetesen zárva áll. Éppen azért kell valami még, ahová gyorsan bedugjuk a szennyeset, mikor levetjük. Erre jó a szennyeszsák, amelyet a fürdőszobában tartunk. Oda minden családtag beteszi a szennyesét és másnap takarítás előtt kiürítjük, elrakjuk a ládába vagy szekrénybe. Így soha sem hever semmi széjjel, nem piszkolódik még jobban és nem szakad jobban.



A szennyeszsekény vagy láda puhafából készül, négy rekeszes legyen. Ha szekrény, akkor rendszerint lecsapható része van az ajtójának, ha láda, felnyitható födele. Négy rekesze kell: 1. az asztalneműnek, 2. ágyneműnek, 3. testi fehérneműnek és törülközőknek, 4. törölőféléknek.

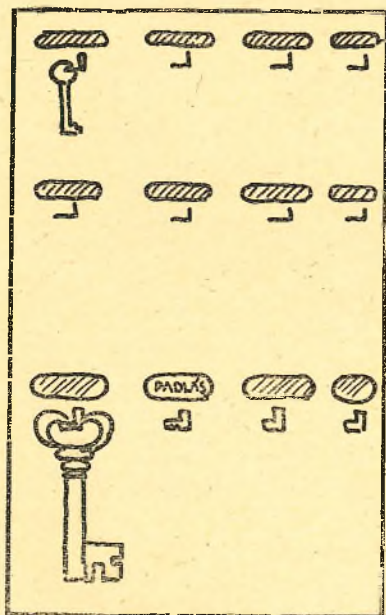
A szennyeszsák is legyen kétrekeszes, egyikbe kerül a selyem,

csipke, féltősebb holmi, amit nem is teszünk ládába, hanem mindjárt kimosunk, másíkba az, ami a ládába kerül. Ilyen szennyeszsák kell kettő, hogy egyet mindig moshassunk. Jó, ha a gyermeknek külön zsákocskát készítünk, nemcsak a rendnevelési, de egészségi és nevelési okokból is!

Az előszobai szennyesláda rendszert csinos pad, amelyet ülőhelynek is használhat, aki kint várakozik.

8. Kulcstábla.

És nem kulcsoskosár! Aminek hátránya, hogy minden kulcs összekeveredik benne, a jelzőcédulák törnek, szakadnak és sohasem az akad kezünkbe, ami kell! Igaz, könnyen magunkkal vihetjük, de erre sincs semmi szükség.



• PINCE KULCS •

Valamelyik szekrény belső ajtaján, legjobb a fehérneműszekrényén, vagy edényesén, olyan polcvonalában, amelyen nem áll egészen ki a ruhaféle, edényféle, készíthetjük el a kulcstartó táblát. Ha elmegyünk hazulról, ezt a szekrény ügyis bezárjuk és akkor egy kulcsot viszünk magunkkal, mégis zárva van minden.

A kulcstartó egyszerű fatábla, apró, nem rozsdásodó fogasocskákkal, mindenik felett olvasható felírással, amit kis papírcsíkra írunk és a fogasok felé ragasztunk. Mindenik fogaskán egy kulcs függ, nem kell rá madzag, tábla, csak mindegyiket mindig a helyére akasszuk! Könnyen kezelhető, áttekinthető dolog.

Ha a szekrényben nincs elég helyünk hozzá, akasszuk a kulcstartót a kamraajtó belső felére. Ott is jó helyen van.

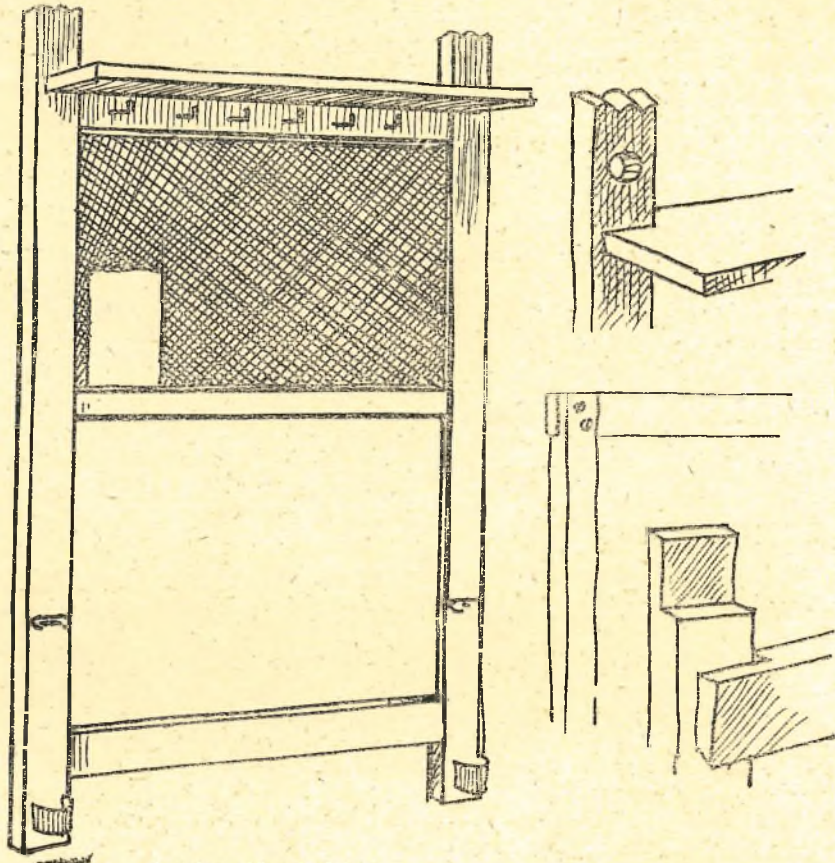
9. Előszobafal, esernyőtartó.

Az előszobafalhoz elég egy puha-fakeret, a fal nagysága és formája szerint, amelynek felső farészére szereljük a fogasokat és feléje erős csavarszegekkel vízszintes deszkalapot erősítünk a kalapoknak. Az egészet tetszés szerinti színre mázoljuk, lakkfestékkel és mikor tökéletesen megszáradt, akkor belülről szőttesvásznat, hímzést vagy egyszerű kartont feszítünk ki, az anyag szélét gondosan elhajtogatva, apró szeggel felerősítve. A keret felső szegélyének hátára erős karikákat szerelünk és begipszelt faékbe (tipli) kampószege akasztjuk a falra. Valahol, ahol jó világosság éri, tükröt is akaszthatunk az anyagba, kép-akasztó acélszöggel, mely csaknem láthatatlan lyukat üt csak bele.

Esernyőtartónak készíthetünk az előszobafal alsó párkányának

szélére két kis bádoggal bélelt ládikaformát, amelynek vonalában a fakeret jobb és bal keretreszére két hajlított, kész réztartót veszünk, rá is szereljük csavarral.

Néhány ügyes, gyorsan elkészíthető forma mellett azért adunk itt szép, faragott, színezett függőnytartóformát is. Fűrészsel vágjuk ki, faragókéssel dolgozzuk utána és



A kész előszobafal.

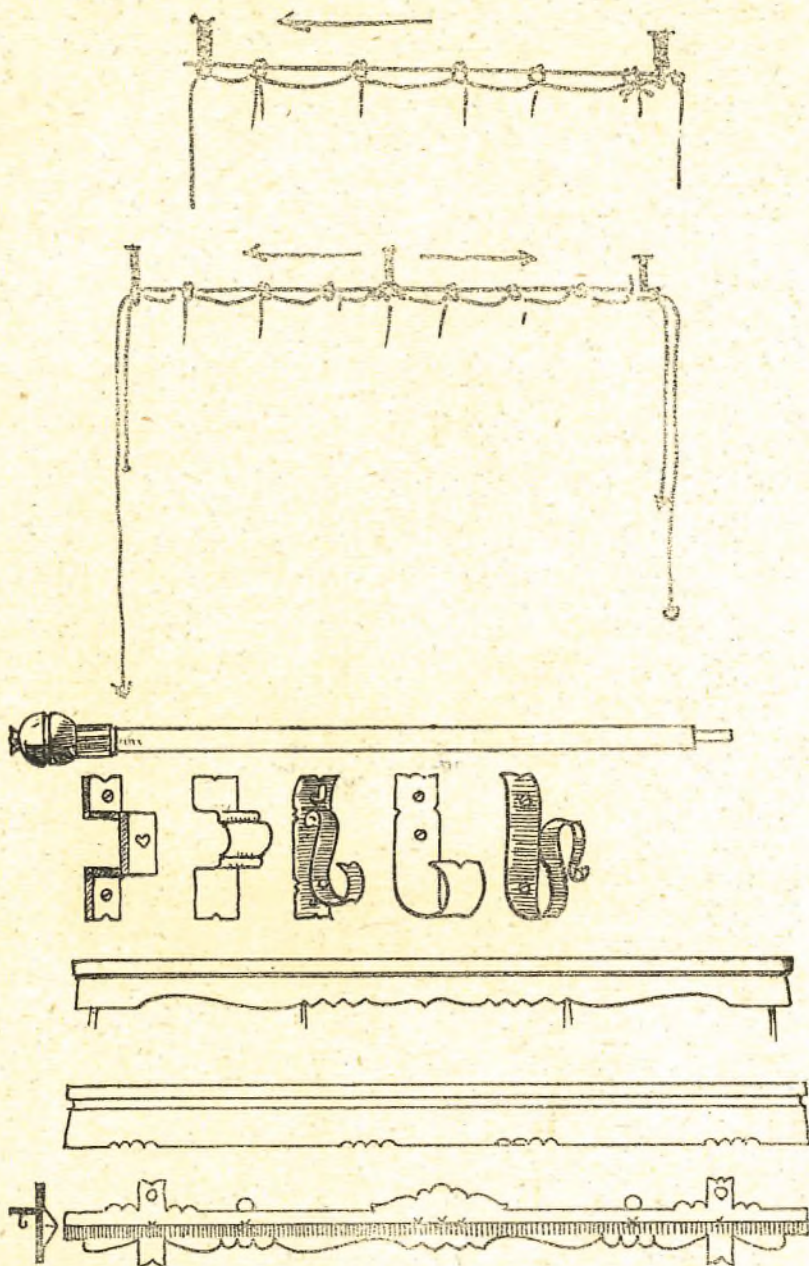
1. A kalappalc felszegezése.
2. A keret összeállítása.

10. Függönyrudak.

Ami otthon készül, az csak fából vagy nádból lehet. Utóbbinak a tartója fa. Mióta a függönyök leegyszerűsödtek, a rudaknál is mellőzzük a cifrát, feltűnőt, hangozat! De ahol magyaros szoba és függöny van, vagy ahol a bútor olyan síma, hogy elbírja a színeket, ott készíthetünk magyaros függőnytartót is!

üvegpapírral csiszoljuk simára. Azután vagy pácoljuk vagy festjük. A pácolás rendes bútorpáccal történik, a festéshez legjobban a lakkfesték vagy fénytelen olajfesték, amit csónaklakkal fényezünk, ez a legtartósabb, nedveség sem árt neki.

Az ilyen egyszerű függőnytartón a függőnyt zsinórszerkezettel húz-

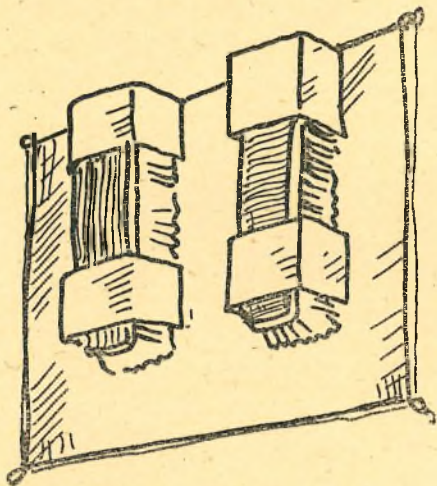


zuk félre vagy közepén össze,
aszerint, hogyan gyűrődik ke-
vésbé. A zsinór sodrott lenzsinór
legyen.

Ha magára a rúdra húzzuk fel
a függőnyt, akkor nem használ-
hatjuk a zsinórt, hanem bottal
toljuk össze a függőnyt.

11. Kefetartók.

A készen vásároltak sohasem olyanok, amilyenekre éppen nekünk szükségünk van! Vagy egészen zártak, ami nem jó, mert a kefét gyakran nedvesítjük és így,



mikor nem használjuk, szellőznie kell, különben szőre tövénél megpenészedik, apró gombát kap, amit észrevétlenül átvisz a szövetre, bútorra is! Erre kevesen gondolnak! Azután meg mindenki más formájú nagyságú és számú kefét használ. Legjobb hát ha a mellékelt rajz alapján magunk készítjük el a kefetartót, természetesen, akkorára, annyi rekeszszel, amennyire és amilyen nagyra szükségünk van.

Anyaga: keménypapír vagy vékony falemez hátlapnak és annyi szövetanyag, amivel a hátlapot befödhetjük és a kefezacskókat megcsinálhatjuk. Mindig mosóanyagból készítjük, ami nem molyosodik. Így aztán nem kell a tisztára mosott kefét állott, piszkos tartóba tenni.

A kefetartót felfüggesztve tart-

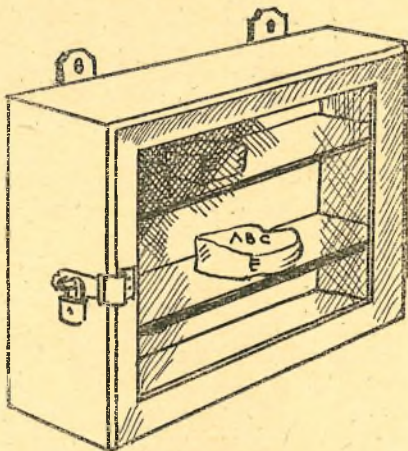
juk, így szellőzik jól és könnyen is elérhető. Legjobb helye az előszobában van.

A cipőkefét is így, felakasztva tartjuk, a cipőtisztító eszközöket tartalmazó ládika oldalára készíthetünk ilyen zacskós tartót. Akkor minden kefe kéznél van, nem törlik egymásra dobálva és nem keletkezik más színnel, mint amilyenhez használjuk!

12. Szappanszáritó polc vagy szekrényke.

Akár az előszobában, akár a fürdőszobában akasztjuk a falra. Rendes puhafapolcocska, amelynek azonban hátlapja is van. Elülső része csak keskeny keretbe foglalt drótháló. Kis lakattal záródik. A polcok sűrűek legyenek, mert a szappan csak úgy szárad jól, ha egysorosan rakjuk a polcra! Ételnemű, befőtt közelébe ne tegyük, tehát a kamrába nem való, mert penészgombát terjeszthet!

Így azt is könnyen számontart-



hatjuk, melyik a régebbi szappan, melyiket kell előbb elhasználni!

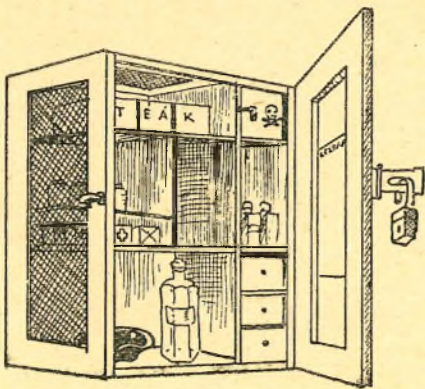
A szekrénykében is havonta egyszer meg kell forgatni a szappandarabokat!

13. Ételnak való drótszekrény.

Kész ételt vagy élelmiszert, csak ilyen szekrénykében tartsunk, hogy légy, bogár hozzá ne férhesen, por ne lepje és mégis érje a levegő. A szekrényke állhat lábon, a földön vagy függhet a mennyezetről. Lehet körül dróthálóval borított, de az is elég, ha három oldalon drótháló védi. Az nem elég, ha csak az ajtaja szellőzháló! Mert így nem kap elég levegőt. Mindenesetre több polc legyen benne, különböző, esetleg illatos élelem számára. Kamrában, pincében helyezhető el, ahol levegőjárás van. (Képek a 64. lapon!)

14. Gyógyszeres szekrény.

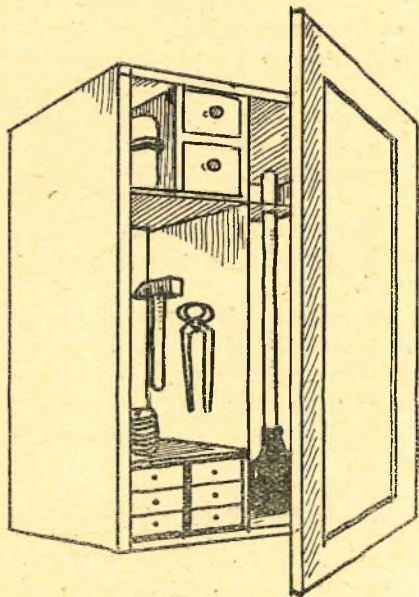
Kettő kell. Egy nagyobb, az összes gyógyszerek, kötszerek számára és egy kisebb a konyhában. Mindkettő zárható legyen és mindkettő kulcsát könnyen elérhető, de titkos helyen tartsuk, ahol pl. a kisgyermek vagy tanulatlan személyhez hozzá nem férhet!! Nagyon jó, ha a szekrénykének belül is van egy zárható rekesze, különleges gyógyszerek, mérgek számára! Puhafából készülhet az egész, tetején kis szellőzőrésszel, amit drótháló borítson. Így a benne eltett teafélék, kötszerek nem dohosodnak, hanem minden



friss, illatos marad. A gyógyszeres szekrényke ajtaján belül pontos leltár legyen mindenről, ami benne van és amit felírunk, mindig legyen is benne! A dobozokon, üvegeken pontos felírás legyen! Ragyogó tiszta legyen mindig, minden! Ha sok a gyűjtött gyógyfű, tea a házban, akkor ezt ne tegyük a közös szekrénykébe, hanem, külön zacskóban vagy szellőztethető tetején organtüllel fedett dobozban tartsuk külön drótszekrénykében vagy olyan polcon, melynek legalább egyik oldala drótháló! Ilyent fillérekben készíthetünk úgy, hogy lapos ládát élire állítunk és elejére puhafakeretre feszített dróthálóajtót szerelünk. Zárosat!

15. Szerszámszekrény.

Ilyent mindenki maga készítsen magának, mert amit készen vesz, nem éppen az ő különleges helyének szerszámmennyiségének stb. készüli!



A ládaforma nem jó, mert egy-
más hegyén-hátán hever a szer-
szám, élet vesztí, kicsorbul, ha
sietve keresünk benne, semmit
sem találunk meg!

A falra akasztható lapos szek-
rényforma a legjobb! Tulajdon-
képpen egyszerű széles keret,
amelyre ajtót készítenk és aljára
egy-két polcocskát, feljebb nem
rozsdásodó kampós szögeket sze-
relünk. Az egyik polcon rekeszes
ládikában állanak szegek, csava-
rok, karikák. Minden nagyság és
forma külön rekeszben! Éppen így
minden szerszám külön fogaskán
függ! A kalapács két kampón. Ami
önmagában nem akasztható
forma, annak nyelére, olyan he-
lyen, hogy a dolgozó kezeket ne
törje, karikát szerelünk. A fúró-
hegyeket is a szegek ládikájának
egyik rekeszébe tartjuk. Feltét-
lenül szükséges háziszerszámok:
kalapács, véső, csavarhúzó több
nagyságban, fúró, kiséfűrés, drót-
vágó, franciakulcs, harapófogó,
gázfogó, vízvezeték tisztító (gumi-
tölcséres), szegkiemelő.

A szerszámokat mindig tökélete-
tesen száraz helyen tartsuk és
időnkint éppen úgy átvizsgáljuk,
akár az élelmiszert. Legyen a szek-
rényben üvegpapír és olajozó is,
a tisztogatáshoz.

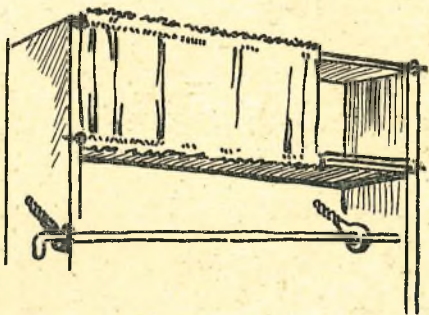
Ebben a szekrénykében tartjuk
a villanyszereléshez szükséges dró-
tot, szigetelőt, tartalék biztosítékot
stb. is.

A szekrénykét kívül lakkfesték-
kel fessük be, illetve mázoljuk át,
belül maradjon nyersdeszka, csak
alaposan csiszoljuk le dörzsölő-
papírral, hogy síma, szálkamentes
legyen.

Légymentes kamrapolc.

A légy és rovarféle, nemcsak a
szabadon lévő élelmiszernek árt,

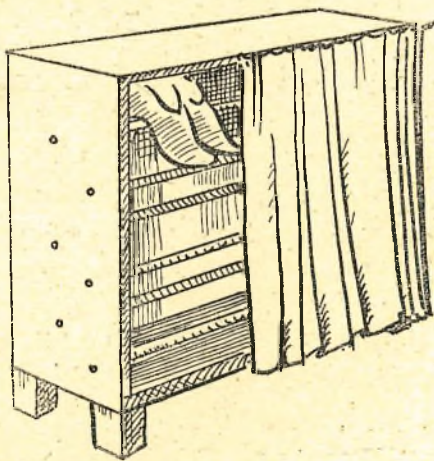
de pl. a befőttnek is, mert papiro-
sát láthatatlanul átlukasztva, to-
jásait beereszti a befőttbe. A leg-
apróbb nyíláson bemászik a do-
bozokba vagy maga vagy a ku-
kaca! Így hát nagyon jó dolog, ha



a kamrapolcokra légy elleni füg-
gőnyt szerelünk ritka, levegőjárta
anyagból. Legjobb az organtüll,
amit alul is, felül is drótra feszí-
tünk, a drótot meg kis kampós
csavarokra szereljük. Ez a füg-
gőny könnyen félrehúzható, szel-
lőzik és mégis tisztán tart mindent
a polcon!

A cipőpolc.

Lehet szekrényke is vagy egy
szekrény részét rendezhetjük be a



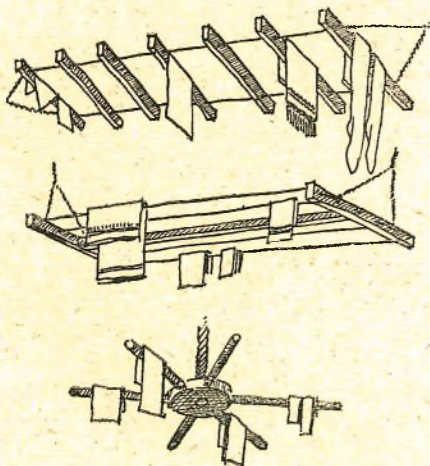
cipőknek. Feltétlenül jobb, ha külön vannak, mert a cipőkrém illata nem nagyon kellemes, ha ruha-féléből árad!

Egyszerű puhafapalc elegendő, amelyet lent és fent drótra húzott csinos függönnyel zárunk el. A polcok távolsága akkora legyen, hogy a cipők kényelmesen elférjenek a közben. Ne zsúfoljunk egy polcra sokat, még védőben sem, mert rontják egymást a sűrűlódással.

A belső felszerelés: rúd, melyre a cipőt sarkával támasztjuk és kis szegély a polcokon, hogy a cipő orrát semmi se üthesse le. Ha valami szép szövttessel takarjuk elől, szobában is tarthatjuk, rádiópolc-nak, könyvespolc alapjának stb.

18. Szárítókészülék.

Három igen ügyes szárítókészüléket mutatunk, a középső ugyan általánosan ismert, de mi „javított” kiadással képzeljük, azaz kötél helyett nem rozsdásodó dróttal. Ezt le lehet törölni szárazon is, vizesen is, nem hágy csikot a ruhán. Az 1. készülék olyan, amit csak mosáskor függesztünk fel, különben igen könnyen leszerel-



hető és elrakható. Lapos, nem görbülő lécekből áll, amiket jól legyalultattunk, azután úgy fűzünk kötélre, hogy a lécele és utána is bogot kötünk. Mikor nem kell, levesszük, összehajtjuk.

A 3. készüléknek kell legkevesebb hely; egy rúd, amely kerek falapot tart és ebből ágaznak ki a többi rudak. A rudak közé drótot is feszíthetünk, így még több helyet kapunk.

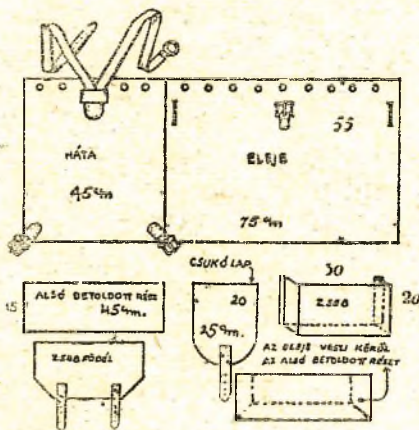
A készülékek pár fillérért elkészíthetők, tartósak és kevés helyet foglalnak el.

19. Hátizsák készítése.

A hátizsák készítéséhez erős, vízhatlan vászon kell. A szabásrajz felnőtteknek való, átlagos hátizsák méreteit adja, nagyobb vagy kisebb alakra megfelelő arányban változtatjuk a méreteket.

A hátlap és első lap egyenes négyzet. Egyenesoldalú lapok még: az alul betoldani való hosszú csík, a zseb, vagy zsebeknek szánt lap. Lekerekített: a hátizsák felső csuklólapja és a zsebes csuklólapok.

Hogy hány és milyen alakú zsebet készítsünk, az a hátizsák nagyságától függ. Ugyanis kisebb zsá-



kon csak ez az így jelzett közép-zseb fér el, de ha nagyobb a hátizsák, a közép-zseb két oldalán, ugyanilyen részekből készíthetünk hosszú, keskeny zsebeket is. Igen sok zseb nem célszerű, mert nehézzé teszi a zsákokat.

A hátizsákokat nagyon erős kettős varrással (franciavarrással) állítjuk össze, azután cipésszel, vagy bőrüzletben tétetjük rá a sarokkapcsokat és szíjkat. Aki nagyon erős zsákokat akar, szegesse körül keskenyen, vékony, erős bőrrel így sokkal nagyobb terhet elbírkopás nélkül.

A tartószíjat is az alak nagyságához mérjük.

A varráshoz erős, sodrott len-cérnát használjunk. Minden varrást kétszer gépeljünk végig! Az összefűző zsinagnek szánt karikákat is cipésszel vagy bőrüzletben veretjük be. Hurkolással körülvart lyukak a hátizsákon nem tartanak eléggé. Ahol nincs hozzátűrt szakember, aki a lyukat fémszegéssel beverje, ott egy vagy két drótkarikát (horganyozott drótból valót) illesztünk a lyukacskába és azt hurkoljuk sűrűn, erős fonállal az anyaghoz.

20. Iskolatáska készítése.

Nagyon jól megcsinálhatjuk magunk is, különösen kisebb gyermeknek, akinél fontos, hogy hátaszelességének mértékére készüljön.

Kell hozzá hajlítható, tehát finom kartonpapír és vékony vízhatlan vászonanyag, puha bőrcsík vagy szegőszalag a csukáshoz. Azonkívül bélésvászon, ami lehet olcsóbb is.

Egy régi táska nyomán a szabásformát megfelelő nagyságban elkészítjük. A táska nagyságát a gyermek hátához alkal-

mazzuk. Ilyen formát vágunk ki a kartonpapírból, ugyanígyent, de varrásra is számítva, a kétféle vaszonból. A vásznakat a kartonra, akár ragasztással (dextrin ragasztóval) illesztjük rá, akár a hajlásoknál hozzávarrva.

A széleket elhajtjuk, azután a táskát formájára összehajtva az érintkező részeket vagy bőr vagy galandszegéssel, külső varrással foglaltjuk egybe. Ahol nincs érintkező szél, ott egymagában dolgozzuk el. Utoljára illesztjük rá a két bőr vagy széles és kettős galandcsíkot, mely a hátán tartja, meg a csukócsattot. A tartószíjat akkorára vegyük, hogy a gyermek könnyen belebújhasson, de a táska ne lógjon a derekára, mert akkor üti járásközben.

Az összefoglaló varrásokat utánöltéssel, gépöltéssel varrjuk, az öltések helyét vékony árral előre is kilyukaszthatjuk. Ha erre nem merünk vállalkozni, akármelyik cipész összevarrja helyettünk. Ugyancsak az felvarrja a bőrszíjrészeket is.

21. Próbababa készítése otthon.

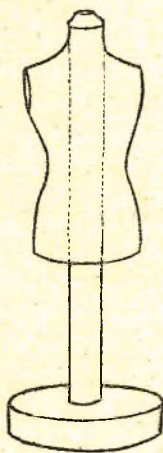
A szabás-varrás nagy és bizony fontos tudományának egyik lényeges kelléke, hogy legyen kín, vagy min kipróbálnunk a ruhát. Sokan azért nem mernek maguknak varrni, mert önmagán senki sem tudja alaposan kipróbálni a ruhát. Még a tapasztaltabb szabónők sem, hát még a kezdők.

A kész próbababa drága, különösen az olyan, amely a magunk alakjának formáit viseli. Már pedig olyanra van szükség, különben megeshetik, hogy a próbababa a remekműben, amelyet mi varrunk, párizsi divatképnek látszik, míg ha mi vesszük fel a ruhát, mindenféle hiba tűnik fel rajta. „Általános“ próbababán csak na-

gyon gyakorlott varrónő próbálhat.

Így hát nekünk a magunk alakja szerint készült próbababára van szükségünk. Ezt pedig az alábbi leírás pontos betartásával magunk is elkészíthetjük, csak türelem és kis ügyesség kell hozzá.

A próbababa alapja: faváz: Ezt valami olcsó asztalossal elkészítjük puhafából. Ha van régi lámpaállványunk, vagy oszlopunk, az is nagyon jól megfelel. A mellékelt rajz különben megmutatja milyen legyen.



Erre a favázra kerül a tulajdonképpeni alak, mely nyaktól csípőn alulig mutatja az alak formáit. Ha rövidebb, nem jó, mert nem lesz rajta „szép esése“ a ruhának.

Most következik tehát az alak megformálása.

Először is készítünk a magunk alakjának méreteivel feszes derék-
nak való tökéletes szabásrajzot egészen a szükséges vonalig. Ezt a szabást egészen olcsó anyagból, maradékból kiszabjuk, összeférceljük és kipróbáltatjuk a magunk alakján. Olyan valakivel, aki tud varrni! Minden apró hibát ki kell javítani és nem szabad hiúnak lenni:

ahol az alakon egyenetlenség van, csak legyen a szabásformán is! Kevesen tudják, vagy letagadják, hogy az emberi alak nem szobor, nem tökéletesen szimmetrikus, rendesen más az egyik oldala, mint a másik. Ennek pontos nyoma legyen az alapformán, különben minden ruhánk hibás lesz!

Mikor ez az alapforma kész, javítva, tökéletesre fércelve, akkor szétbontjuk és nagyon erős vászonból szabjuk ki újra. Ezt már géppel varrjuk össze, persze visszáján. A nyaknál és alul nyitva van. Most alulról szabunk egy olyan lapot, mely az alsó nyílását úgy fedje, mint az igazi, gyári próbababáknál. Olyan legyen, mintha levágott alak volna. Az állványhoz kerek lyukat vágunk a közepén, de inkább kisebbre, mint nagyobbra. Az egész formát így felhúzzuk a favázra és akár fűrészporral, akár műgyapottal kitömjük. A kitömés olyan tökéletes legyen, hogy parányi ránc se maradjon, a formán. Mikor ki van tömve — a karok nyílását is bevarrott lappal fedjük el — akkor mégegyszer eligazítjuk a favázon alul, a kerek nyílásnál apró szeggel körülszegezzük, felül, kis fedőlappal betakarva, amelyet rávarrunk, sűrű apró öltéssel.

Ha gondosan dolgoztuk ki, akkor tökéletes próbababát nyerünk. Persze ez sem örökös darab, mert mindenkinek az alakja változik az idővel. Akkor, ha a változás már erősebb, új próbababát készítünk.

Nagyon okos dolog, ha gyermekeink számára is készítünk ilyen próbababát, mert a gyermeket a próbálás kifárasztja vagy pedig ugrál és a ruha nem lehet tökéletes.

A próbababát sohase hagyjuk takaratlanul állani, mert por lepi és az új ruhaanyag sinyli meg. Készítsünk egyszerű, ráhúzható tokot, mely mögé elbújtatjuk. Ha valami anyag megfogta volna, benzines ronggyal dörgöljük át, de alaposan. És mielőtt újra próbálnánk rajta, szellőztessük ki jól.

22. Varrógép kezelése és gondozása.

A gépet sohasem szabad befűzött tűvel és leengedett nyomóval járatni, ha nincs szövetanyag beletéve. A lendítőkereket csak egyirányban, magunk felé szabad hajtani, fordítva soha. Amikor a gépet nem használjuk, zárjuk el, hogy a tű ne mozoghasson benne. A szövetet sohase húzzuk varrások közben, mert akkor a tű eltörik. Ha hosszabb öltéseket vagy szorosabb öltéseket akarunk, azt ne a szövet rángatásával, hanem megfelelő csavarok lazításával vagy szorításával szabályozzuk.

Tanuljuk meg: ha a felső szál feszül jobban, akkor a hurkok a szövet felső részére kerülnek, ha az alsó szál feszül jobban, akkor a szövet alsó felére.

Mikor a szövetet kiemeljük a gépből, előbb a nyomólabát emeljük fel, aztán a tűt állítjuk egészen magas helyzetbe és a szálát utánengedve, elvágjuk. Ne tépjük, ne rángassuk.

A tű vastagságát mindig a szövet vastagságához alkalmazzuk. Ha a tűt nem tökéletesen helyezzük be, eltörik. Ne álljon se alacsonyan, se ferdén. Mielőtt a varrást elkezdjük, az újonnan behelyezett tűt próbáljuk ki a varrandó anyaghoz hasonló vastagságú anyagon.

A keréklendítőszíjat ne feszítsük meg túlságosan, éppen csak rásímuljon a kerékre.

A gépet gyakran kell olajozni, mert csak a megolajozott gép forog és varr szépen. Csakis elsőrangú gépolajat használjunk, a rossz beszárad és tönkreteszi a gépet. Minden jelzett helyre csak egy csepp olajat cseppentsünk, kicsit járatjuk a gépet, azután tiszta anyagon varrunk pár öltést, hogy az esetleg olajossá tett fonalat elvarrjuk és a szövetbe tiszta fonál kerüljön.

Ha a szál gyorsan elszakad, annak többféle oka lehet. Ha az alsó, cséveszál szakadozik, akkor nagyon feszes vagy rosszul fűztük be a hajócskába. Ha a szálhoz mérten igen vékony tűt használunk, akkor is szakad. És a rosszul elhelyezett tű is szakítja a szálát.

Használat előtt a varrógépet olajozni és tisztogatni kell. Használat után pedig mindig elzárva, letakarva tegyük el. A jól gondozott varrógép élettartama nagyon hosszú.

TARTALOMJEGYZÉK.

	Oldal		Oldal
Előszó	3	VI. Terítés, tálalás, felszolgálas . .	35
Első rész. <i>Munkarendek</i>	5	VII. Mosogatás, edénytörlés, szá- rítás	36
I. Ami egész évben állandó . .	7	VIII. Nyári háztartás	38
II. Napi munkarend tavaszra és őszre	8	IX. Ruhakefésés, cipőtisztítás . .	39
III. Napi munkarend nyárra . .	9	X. Mosáshoz valók elhelyezése . .	41
IV. Napi munkarend télre . . .	10	XI. Mosás, teregetés	42
V. Ünnepi és vasárnapi munka- rend hidegebb és melegebb időben	11	XII. Vasalás	44
VI. Heti munkabeosztás hónapok rendje szerint	12	XIII. Fürdőszoba	45
VII. Átlagos minta-hét	17	XIV. Hulladék a háztartásban . .	46
VIII. A nagyobb munkák évszakok szerinti rendje	17	XV. Az iskolásgyermek élet- és munkarendje	47
Második rész. <i>Munkaegyszerűsítés és a hozzávaló eszközök</i>	19	Harmadik rész. <i>Visszatérő nagyobb munkák korszerű elintézése</i> . .	51
Bevezetés	21	I. Tavaszi nagytakarítás	53
I. Takarítás	22	II. Szakszerű molyirtás	55
II. Takarítóeszközök kezelése . .	24	III. Őszi nagytakarítás	58
III. Fűtés	25	IV. Őszi munkák a háztartásban	66
IV. Bevásárlás	26	V. A költözködés munkáiról . .	69
V. A főzés	28	Negyedik rész. <i>Könyvelés a háztartás- ban</i>	71
1. A mai konyha	28	I. Háztartási napló készítése és vezetése	73
2. Mai háztartási és főzési eszközök	31	II. Leltárkészítés	75
3. Villamos háztartási eszkö- zök	32	III. Étrendek készítése	76
4. A főzési munka egyszerű- sítése, összevonása	33	IV. Iratok, okmányok rendben- tartása	77
		V. Ékszer, ezüsthéle	78
		Ötödik rész. <i>Vendéglátás</i>	79
		Hatodik rész. <i>Ami otthon készül</i> . .	83

Otthonunk

a magyar háziasszonyok lapja

Szerkeszti

Z. TÁBORI PIROSKA

Kézimunka, divat, háztartás,
az otthon művészete, stb. Min-
denre kiterjed ennek a kitűnő
gyakorlati folyóiratnak a figyelme

Negyedévre 1.50 pengő.

Kiadóhivatal:

Budapest, VI., Andrássy-ut 16.

A Magyar Háziasszonyok Könyvei

A jó házikonyha

Bánffyhungyadi Hunyady Erzsébet nagy szakácskönyve

Erdélyi konyha

Zilahy Ágnes valódi magyar szakácskönyve

Magyar úri konyha

Az Új Idők Receptkönyvei. A magyar háziasszonyok
válogatott ételeinek elkészítési módjai

Készüljünk a télre

Korszerű szakácskönyv. Cukortalan befőzés és egyéb
konzerválások gyakorlati módjai

Hústpótló ételek — hústalan napokra

Z. Táboi Piroska időszerű receptgyűjteménye.
Kb. 380 ételleírás

Háztartás — háztartási alkalmazott nélkül

Nélkülözhetetlen segítőtárs, a mai háztartás,
házvezetés racionalizálására

SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET
KIADÁSA, BUDAPEST

HÁZTARTÁS — HÁZTARTÁSI ALKALMAZOTT NÉLKÜL