



TRUCOS CASEROS

1.—El budín está recalcitrante y no quiere salir del molde cuando lo vais a servir. Un lienzo húmedo colocado sobre el molde, vencerá su resistencia. Después de dos o tres ligeras sacudidas, él solo se desprenderá.

2.—Una gota de té resbala todo lo largo del cuello de la tetera y mancha el mantel. Untad el cuello con aceite o alguna grasa invisible. Se puede proceder de la misma manera con las botellas de vino, leche, etc.

3.—Os gustan las coles, pero no el fuerte olor que despiden al ser cocidas. Para evitarlo, poned en el puchero una bolsita de tela llena de pan blanco. Esta sencilla precaución será muy suficiente.

4.—No tireis con asco las colillas malolientes. Devolverán todo su brillo al cristal y borrarán las marcas desagradables. Una vez por semana, limpiad vuestros vasos con un poco de agua caliente en la que habréis echado ceniza del cigarro. Aclarad luego con agua fría.

5.—Hay un medio muy sencillo de hacer que la carne dura se vuelva sabrosa y tierna: verted sobre ella ron, cognac u otro alcohol (según la cantidad de carne una cucharada, dos o incluso un vaso). El olor del alcohol desaparece al cabo de un cuarto de hora y el asado estará perfecto.

6.—Un medio práctico y poco costoso para limpiar los espejos en pocos momentos: pasad sobre el espejo una esponja empapada en vinagre y frotad, para sacar brillo, con un trapo suave, salpicado de un poco de añil.

7.—Si vuestros zapatos han dado de sí y hacen bocas al andar, planchad por dentro, con una plancha bien caliente, la parte distendida. Esta se estrechará, a efecto del calor, y vuestro calzado recobrará la forma que tenía de nuevo.