

Lời tựa	8
Chương 1 : Nấu nướng.....	8
PHẦN 1: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT LỢN	8
1. Dùng bia xào thịt, thịt sẽ ngon hơn	8
2. Hầm thịt cho thêm giấm sẽ rút ngắn thời gian	8
3. Tiết kiệm dầu khi rán thức ăn	8
4. Cách pha chế món thịt viên	8
5. Cách pha chế thịt khi xào	8
6. Phèn chua làm món thịt kho tàu không ngấy	8
7. Kỹ thuật khi nướng thịt	8
8. Hun thịt (thịt hun khói) bằng lá chè, đường và gạo	8
9. Khi nướng thịt nên đặt miếng bánh mì bên cạnh bếp	8
10. Gan lợn và cách xử lý	9
11. Cật lợn và cách xử lý	9
12. Dạ dày lợn và cách tăng thêm độ dày	9
13. Cách chống dầu, mỡ bắn khi rán thức ăn.....	9
14. Làm thế nào để miếng sườn rán không bị co lại	9
15. Cách rán bì lợn	9
16. Cách thái thịt mỡ	9
17. Thịt mỡ và cách chống béo.	9
18. Cách bảo quản xúc xích sau khi cắt	9
19. Vị thơm ngon của canh thịt vỏ quýt	10
20. Mùi thơm của bát canh thịt lá cần	10
21. Canh sườn nên cho thêm giấm	10
22. Khi thịt bị bắn nên dùng nước gạo rửa thịt	10
23. Cách rửa thịt bị dây dầu hoặc có mùi hôi	10
24. Làm tan thịt đông lạnh cần phải dùng nước lạnh hoặc nước muối.....	10
25. Nước gừng có thể làm thịt đông lạnh trở lại tươi	10
26. Mỡ lá và cách rửa	10
27. Các cách rán mỡ lợn	10
28. Khử mùi thịt bằng cơm và rượu trắng	10
29. Củ cải trắng khử vị chát của thịt muối	11
30. Cách làm sạch nội tạng lợn	11
31. Nhổ lông lợn bằng nhựa thông	11
32. Mật ong có thể giữ thịt lợn tươi lâu	11
33. Giữ thịt tươi lâu bằng khăn tắm giấm.	11
34. Giữ thịt tươi bằng mỡ lợn	11
35. Giữ thịt tươi bằng túi tắm rượu	11
36. Cách bảo quản xúc xích hay lập xương	11
PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT BÒ	11
37. Phương pháp xào cho thịt bò mềm	11
38. Nên dùng nước sôi để ninh nấu thịt bò	12
39. Mùi vị độc đáo của thịt bò nấu bia	12
40. Cách làm thịt bò mềm trở lại	12
PHẦN 3: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT GÀ, VỊT	12
41. Làm sạch tiết cho thịt khỏi bị đen và tanh	12
42. Trước khi nhổ lông gà, vịt nên đổ giấm hoặc rượu lên mình gà, vịt	12
43. Không nên lấy nước sôi nhúng vịt	12
44. Cách rút xương cả con (gà, vịt) sau khi đã chế biến xong	12
45. Gà ướp bia trước khi hấp mùi vị thơm ngon hấp dẫn.	12
46. Cách làm mềm thịt gà già	12
47. Cách chế biến thịt vịt già	13
48. Thịt gà già hầm lấy nước canh, canh sẽ rất ngon	13
49. Tiết gia cầm có tác dụng làm canh hết mỡ ngấy.	13
50. Hầm hoặc nấu canh bằng các loại thịt khác nhau, nhiệt độ nước cũng cần phải khác nhau.	13
PHẦN 4: CÁCH CHẾ BIẾN THUỶ SẢN	14
51. Các cách khử mùi tanh của cá	14
52. Khử mật cá bằng rượu Cacbonat natri (NaHCO ₃).....	14
53. Cách tẩy vẩy cá nhanh	14
54. Hành chống ruồi đậu vào cá	14
55. Cá tươi ướp trước khi nấu, món ăn sẽ đậm đà mà không bị nát.....	14
56. Sữa bò có thể làm cá đông lạnh tươi trở lại	14

MỤC LỤC:

57. Cá kho bia tiết kiệm thời gian, không còn mùi tanh	14
58. Chắt chắt các bạn sẽ thích: cá kho chua ngọt	14
59. Tác dụng của đường trắng trong các món cá	15
60. Khi hấp cá nên có một miếng mỡ gà	15
61. Khi rán cá nên bọc cho miếng cá một lớp bột mỏng	15
62. Cách làm cá không dính nồi, dính chảo	15
63. Mẹo ăn ba ba	15
64. Mùi vị đặc biệt của cá ngâm sữa bò	15
65. Mùi thơm của cá ngâm rượu và giấm	15
66. Khi nấu canh cá phải ghi nhớ cho đủ nước một lần	15
67. Rượu gạo khử mặn của cá	15
68. Giấm có thể giữ cho cá tươi lâu	15
69. Giữ cá tươi bằng nước muối	15
70. Hai cách giữ cá sống	16
71. Giữ cá tươi bằng nước muối đun sôi	16
72. Nước muối làm cá đông lạnh không bị khô	16
73. Cách bóc tôm sống	16
74. Vỏ, cangkang có thể khử mùi tanh của tôm	16
75. Tôm tươi nên luộc hoặc rán qua trước khi cho vào tủ lạnh để đông lạnh	16
76. Phương pháp giữ chạch sống lâu hơn	16
77. Mẹo làm thịt ba ba	16
78. Phương pháp ngâm, ướp sữa đã thái sợi	17
79. Cách bóc mực khô	17
PHẦN 5: CÁCH CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẦM	17
80. Cách giữ lòng đỏ trứng tươi lâu	17
81. Cách giữ lòng trắng được tươi lâu	17
82. Đánh trứng không được dùng đồ nhôm	17
83. Đánh trứng nhanh cần cho muối.	17
84. Đánh trứng cần cho thêm nước lạnh	17
85. Cách phân biệt trứng sống và trứng chín	17
86. Cách phân biệt trứng mới và trứng cũ	17
87. Phòng trứng nứt khi luộc	17
88. Mẹo luộc trứng khi đập vỡ	18
89. Luộc trứng cho giấm để bóc vỏ	18
90. Đun chè trứng nên dùng chè đen.....	18
91. Cách ộp lép trứng	18
92. Tác dụng của bột mì khi tráng trứng	18
93. Mùi vị thơm ngon của trứng tráng cho thêm rượu	18
94. Muối có thể điều chỉnh màu sắc của trứng.	18
95. Mẹo bắc trứng Bắc thảo	18
96. Cách thái trứng luộc	18
97. Cách thái trứng bắc thảo	18
98. Khử vị đắng, chát của trứng bắc thảo	19
99. Điều cần chú ý khi làm trứng cuộn	19
100. Cách ăn trứng vịt muối mới	19
101. Hai cách muối trứng	19
102. Cách làm trứng muối tiết ra nhiều dầu	19
103. Các cách bảo quản trứng	19
PHẦN 6: CÁCH BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN SỮA VÀ CHẾ BIẾN	20
CÁC CHẾ PHẨM CỦA SỮA	20
104. Cách đun sữa không bị trào ra ngoài	20
105. Hai cách bảo quản sữa	20
106. Chống sữa dính nồi khi đun	20
107. Cách làm pho mát bị cứng mềm lại	20
108. Khử vị gầy của sữa dê	21
PHẦN 7: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN RAU	21
109. Mẹo cho muối khi xào rau	21
110. Tác dụng của bia khi làm các món nộm	21
111. Muối có thể làm cho lá rau vàng xanh trở lại	21
112. Tác dụng của sữa bò khi xào xúp lơ	21
113. Nộm có cà chua nên cho muối	21
114. Làm sạch xa lát bằng rượu nho	21
115. Cách pha chế nước chua ngọt	21

116. Cách cho dấm vào thức ăn	21	178. Cách bảo quản rượu gạo	28
118. Cách khử văng trắng trong vại dưa	22	PHẦN 11: CÁCH BẢO QUẢN CHẾ BIẾN GẠO VÀ THỨC	
119. Bí quyết thái ớt, hành không bị cay mắt	22	ĂN LÀM TỪ GẠO	28
120. Giảm bớt độ cay khi xào ớt	22	179. Nấu cơm phải dùng nước sôi	28
121. Cách bảo quản ớt tươi	22	180. Dùng nước trà nấu cơm có lợi cho tiêu hóa	28
122. Cách chữa canh bị mặn	22	181. Mùi vị của cơm cho thêm dấm	29
123. Tảo tía (hay còn gọi là tảo cao) có thể giảm độ béo cho		182. Nấu cơm nên cho giấm	29
canh	22	183. Cơm canxi	29
124. Cách xử lý thức ăn nấu bị mặn	22	184. Cách tiết kiệm điện khi sử dụng nồi cơm điện	29
125. Giảm độ chua của thức ăn bằng rượu	22	185. Cách hấp cơm cũ	29
126. Cách làm dưa muối đỡ bị mặn và bị cay	22	186. Bí quyết nấu cơm gạo cũ	29
127. Khử vị đắng và chát trong rau	23	187. Nấu cháo bằng phích nước	29
128. Củ cải khô đông lạnh	23	188. Nấu cháo cho phèn chua dễ nhừ	29
129. Khử mùi ở củ cải	23	189. Cách nấu cháo bằng cơm thừa	29
130. Cách bảo quản củ cải	23	190. Mùi vị thơm mát của cháo có từ vỏ quýt	29
131. Cách giữ tươi cà rốt đã gọt vỏ	23	191. Cháo ngọt thêm giấm càng thêm ngọt.	29
132. Cách phục hồi hành tây đông lạnh hợp lý	23	192. Cách nấu cơm nấu cháo tránh bị trào ra ngoài	29
133. Cách bảo quản rau	23	193. Cách xử lý cơm sống	30
134. Xào hành tây nên cho bột mì	24	194. Cách khử mùi cơm khê	30
135. Cách xử lý ngứa sau khi gọt khoai sọ hoặc khoai môn	24	195. Gạo và hoa quả không được để lẫn nhau	30
136. Cách xào ngó sen không bị thâm đen	24	PHẦN 12: CÁCH BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỨC ĂN	
137. Điều cần chú ý khi thái cà	24	TỪ BỘT MÌ	30
138. Bí quyết gọt vỏ khoai tây	24	196. Muối có thể chống bột mì bị đóng vón	30
139. Khoai tây gọt càng mỏng vỏ càng tốt	24	197. Cách làm bột mì lên men nhanh	30
140. Hương vị của khoai tây có cho thêm sữa	24	198. Rượu có thể làm bột nhanh lên men	30
141. Cách xào khoai tây	24	199. Lên men bột vào trời lạnh nên cho đường trắng	31
142. Cách xử lý mùi khoai tây đông lạnh	24	200. Mỡ lợn giúp màn thầu, bánh bao được trắng hơn	31
143. Khoai tây không được để cùng với khoai lang	24	201. Nước muối lên men bột làm bột xốp mềm	31
144. Cách nấu rong biển chóng nhừ	24	202. Màn thầu, bánh bao cho thêm bia càng ngon	31
145. Hiệu quả của nước gạo khi ngâm đồ ăn khô	24	203. Tác dụng của muối khi nhào bột làm bánh bao	31
146. Cách chế biến rong biển khô	25	204. Mùi thơm của màn thầu vỏ quýt	31
147. Hai cách ngâm mộc nhĩ	25	205. Khi hấp màn thầu hay bánh bao nên đặt khay trước rồi	
148. Cách rửa mộc nhĩ	25	nồi lửa sau	31
149. Cách ngâm nấm	25	206. Cách xử lý khi hấp bánh bị dính khay	31
150. Cách phân biệt nấm độc	25	207. Xử lý bánh bao màn thầu bị vàng	31
151. Cách chế biến rau kim châm	25	208. Bí quyết rán màn thầu tiết kiệm dầu	31
152. Cách ngâm măng khô để ăn dần	25	209. Cách làm bánh để không thừa bột cũng không thừa nhân ..	31
PHẦN 8: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN CÁC LOẠI		210. Cách giữ chất dinh dưỡng cho nhân bánh có rau	32
ĐẬU VÀ CÁC CHẾ PHẨM LÀM TỪ ĐẬU	25	211. Cách trộn loại nhân sủi cảo mới	32
153. Tác dụng của muối với các thức ăn sẵn làm từ đậu	25	212. Cách luộc sủi cảo không bị dính nồi	32
154. Cách xử lý nấu món rau chân vịt với đậu phụ	25	213. Tác dụng của nồi áp suất trong khi làm sủi cảo	32
155. Nước dưa và đậu phụ	26	214. Cách đun mì sợi	32
156. Giá xào đậu nên cho giấm	26	215. Luộc mì sợi nên cho muối trước khi cho mì	32
157. Bí quyết nấu đậu xanh nhừ đều	26	216. Cách khử vị kiết trong mì	33
158. Bảo quản đậu đỏ, đậu tằm khỏi bị mốc đục.	26	217. Cách làm cho mì khi luộc không bị dính nhau	33
159. Cách bóc vỏ đậu tằm.	26	218. Làm bánh nên cho một ít bia vào bột	33
PHẦN 9 : CÁCH CHẾ BIẾN VÀ CẮT GIỮ LẠC	26	219. Điều cần lưu ý khi làm nem	33
160. Cách giữ độ giòn của lạc rang dầu.	26	220. Cách cắt bánh mì	33
161. Cách rang lạc.	26	221. Cách bảo quản bánh mì	33
162. Cách bảo quản lạc.	26	222. Cách xử lý bánh quy bị mềm	33
PHẦN 10 : BẢO QUẢN, SỬ DỤNG, XỬ LÝ CÁC LOẠI GIA		223. Cách cắt giữ bánh ngọt	33
VỊ	26	224. Cách cắt bánh gatô	33
163. Cách chọn đồ đựng để cất giữ dầu mè.	27	chương ii : quả và đồ uống	33
164. Cách bảo quản và tăng hương thơm của dầu lạc.	27	PHẦN 1: CÁCH CHẾ BIẾN BẢO QUẢN CÁC LOẠI QUẢ	
165. Bí quyết khử mùi của dầu hạt cải.	27	TUỔI	33
166. Bí quyết làm mất bột trong dầu nóng.	27	225. Cách xử lý hoa quả khi đã gọt vỏ	33
167. Cách xử lý khi dầu trong nồi bốc lửa.	27	226. Cách bảo quản táo tàu bằng rượu vang	34
168. Cách khử mùi của dầu để lâu.	27	227. Các cách bảo quản táo tàu khác	34
169. Cách khử mùi tanh của dầu rán cá.	27	228. Cách thức chuối tiêu chín nhanh	34
170. Cách làm tăng mùi thơm của dầu hạt cải	27	229. Nên bảo quản chuối bằng tủ lạnh	34
171. Cách xào rau tiết kiệm dầu	28	230. Cam quýt cách giữ tươi lâu	34
172. Cách chống xì dầu bị mốc	28	231. Cách bóc vỏ đào nhanh	34
173. Làm tăng vị thơm của dấm	28	232. Cách vắt nước chanh cho được nhiều nước	34
174. Trứng bắc thảo có thể làm giảm độ chua của giấm.	28	233. Cách khử vị chát trong hồng	35
175. Cách bóc tỏi nhanh	28	PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN BẢO QUẢN CÁC LOẠI QUẢ	
176. Cách khử mùi tỏi sau khi ăn	28	KHÔ	35
177. Cách cất giữ tỏi	28	234. Cách bỏ hạt táo tàu (loại táo dùng để làm thuốc)	35

235. Cách bóc vỏ táo tàu khô (táo làm thuốc)	35	296. Mẹo dùng vỏ trứng khi giặt	42
236. Cách luộc táo nhanh	35	297. Chống áo trắng bị vàng	42
237. Cách bóc hạt dẻ (loại to như hạt dẻ Trung Quốc)	35	298. Nước giấm có thể khử mùi lạ ở quần áo.	42
238. Cách đập bóc vỏ quả óc chó	35	299. Cách chống quần áo bị phai màu.	42
PHẦN 3: CÁCH BẢO QUẢN CHẾ BIẾN CÁC LOẠI DƯA		300. Các giặt giũ bớt vết nhàn.	42
TUÔI.....	35	301. Cách chống áo len bị co.	42
239. Dưa hấu và các cách ăn khác nhau	35	302. Cách làm áo len bị chảy co lại.	42
240. Cách bảo quả dưa hấu	36	303. Cách giặt các loại áo len sợi.	42
241. Cách rửa các loại dưa	36	304. Cách làm mất đi vết sần bóng trên áo len.	43
PHẦN 4: CÁCH XỬ LÝ ĐỒ UỐNG	36	305. Cách đập bụi ở áo len.	43
242. Cách làm nước sôi chống ngụi	36	306. Bàn là có thể là hết bụi đất ở quần áo dạ nỉ.	43
243. Pha trà bằng nước ấm nên cho đường	36	307. Cách giặt áo da.	43
244. Tự chế trà ướp hoa nhài	36	308. Cách giặt tẩy bụi bẩn trên đồ dùng bằng da.	43
245. Cất trà vào trong tủ lạnh không bị mất mùi	36	309. Cách giặt khăn rửa mặt.	43
246. Trà và cách chống ẩm	36	310. Cách giặt tã lót trẻ em.	43
247. Cách xử lý trà bị mốc.....	37	311. Cách giặt màn.	44
248. Hương vị của rượu đông đá.....	37	312. Phương pháp giặt quần áo bằng máy vừa kinh tế lại sạch.	44
249. Cách cất giữ cà phê tan	37	PHẦN 3 : CÁCH LÀ QUẦN ÁO	44
250. Khi đun cà phê nên cho muối	37	313. Cách là quần áo đơn giản nhất	44
251. Hương vị của vỏ quýt ngâm rượu	37	314. Một số cách là quần áo.	44
252. Cách làm tăng thêm vị bia	37	315. Cách là các loại vải khác nhau.	44
253. Bia kem khai vị	37	316. Cách là quần áo hàng len dạ.	44
254. Mùi thơm của nước đường vỏ quýt	37	317. Cách là quần áo tơ tằm thật.	45
255. Cách làm đường vốn cục to ra	37	318. Cách là quần áo da thuộc.	45
256. Cách làm tan mật ong lỏng đọng dưới đáy lọ.	37	319. Cách là ca vát	45
257. Rượu vang có thể khử mùi sắt gỉ trong nước	37	PHẦN 4 : GIA CÔNG SỬA CHỮA VÀ BẢO QUẢN QUẦN	
chương iii : quần áo, giày dép, tất và đồ trang sức	38	ÁO.....	45
PHẦN 1: TẨY CÁC VẾT BẨN TRÊN QUẦN ÁO	38	321. Quần áo lót cần giặt trước mặc sau.	45
258. Tẩy vết cà phê vết trà trên quần áo	38	322. Tận dụng khay cúc quần áo cũ.	46
259. Cách tẩy vết rượu trên quần áo	38	323. Cách phục hồi lớp lông trên áo bị bẹp.	46
260. Tẩy vết nước hoa quả	38	324. Cách để có những bộ quần áo mặc ở nhà mát mẻ vào mùa hè sau khi đi làm về.	46
261. Tẩy vết nhựa hồng trên áo	38	325. Cách chống các nếp gấp ở quần áo khi đi công tác.	46
262. Tẩy vết kẹo cao su (loại big babol)	38	326. Cách dùng khăn quàng cổ.	46
263. Tẩy vết kẹo cao su thường	38	327. Cách làm đẹp áo phông.	46
264. Tẩy vết của kem	38	328. Cách sử dụng các mảnh vải thừa	46
265. Tẩy vết xì dầu	38	329. Cách xử lý áo len mặc lâu bị mài mòn.	46
266. Tẩy vết tương cà chua	39	330. Cách sử dụng băng phiến.	47
267. Tẩy trứng dính trên áo	39	331. Cách cất vải tơ tằm nhanh.	47
268. Tẩy vết dầu động thực vật dính trên quần áo	39	332. Cách tính vải khi mua vải may quần áo.	47
269. Tẩy vết vàng của tôm trên quần áo	39	333. Cách phân biệt mặt phải và mặt trái của vải.	47
270. Tẩy vết mực bút bi	39	334. Cách đính cúc áo bằng máy khâu.	47
271. Tẩy vết mực đỏ	39	335. Cách làm tăng độ bền khi khâu cúc áo.	47
272. Tẩy vết mực xanh	39	336. Tẩy vết bẩn ở cúc áo.	48
273. Tẩy vết mực tàu	39	337. Cách làm cho cúc áo sáng bóng trở lại.	48
274. Tẩy vết giấy than, bút nện	39	338. Tự chế móc quần áo.	48
275. Tẩy vết mực in	39	PHẦN 5 : CÁCH BẢO QUẢN, SỬA CHỮA GIÀY, TẤT.	48
276. Tẩy vết mồ hôi.....	39	339. Cách đi giày da mới.	48
277. Cách tẩy vết máu, vết sữa	40	340. Cách lau, đánh giày.	48
278. Tẩy vết nước tiểu trên quần áo	40	341. Các cách hồi xuân cho giày da	49
279. Tẩy vết dầu mỡ trên áo lông	40	342. Cách làm mới giày đen đã cũ	49
280. Tẩy vết bùn vàng	40	343. Cách cất giữ và bảo quản giày da	49
281. Tẩy các vết keo trên áo lông, áo len	40	344. Cách chống rụng lông cho giày da lông cao cổ	49
282. Tẩy vết mốc trên quần áo	40	345. Cách tẩy vết bẩn cho giày ba ta màu trắng.	50
283. Tẩy vết gỉ	40	346. Điều cần lưu ý khi phơi giày vải	50
284. Tẩy vết sơn	40	347. Cách giữ sạch dây giày màu trắng	50
285. Tẩy vết dầu trẩu	41	348. Cách giữ cho loại dép xop dép tông dùng được lâu hơn	50
286. Tẩy vết nhựa đường	41	349. Khử mùi các loại dép có đế cao su	50
287. Tẩy vết dầu nện.....	41	350. Cách làm cho dày hết ẩm ở bên trong.	50
288. Cách tẩy vết dầu ống khói	41	351. Cách làm lót dày đơn giản	50
289. Tẩy vết hắc ín	41	352. Cách tính số đo dày	50
290. Tẩy vết cỏ xanh	41	353. Cách làm mềm xi dày bị cứng	51
291. Tẩy vết thuốc đỏ	41	354. Cách bảo quản xi đánh dày	51
292. Tẩy vết côn iốt	41	355. Cách tính độ dài của tất	51
293. Tẩy vết mỡ	41	356. Cách giặt và sử dụng tất dày	51
294. Tẩy vết thuốc tím	41	357. Cách vá tất dày	51
PHẦN 2: QUẦN ÁO VÀ CÁCH GIẶT	42	PHẦN 6: PHƯƠNG PHÁP BẢO DƯỠNG ĐỒ TRANG SỨC ..	51
295. Cách giặt tẩy cổ và ống tay áo	42		

358. Cách lau đồ trang sức bằng bạc	51	414. Nến có thể làm trơn cửa sổ bằng sắt	59
359. Cách làm hồi phục vẻ sáng bóng của đồ trang sức bằng bạc	51	415. Cách chống cho sơn lọt vào kẽ móng tay	59
360. Cách rửa đồ trang sức bằng bạc	51	416. Dùng thuốc tẩy rửa chổi lông quét sơn	59
361. Cách tẩy rửa đồ trang sức bị bẩn nhiều	51	417. Dùng nước xà phòng để rửa chổi quét vôi	59
362. Cách rửa đồ trang sức bằng vàng ta	52	418. Cách vận đình vít tiết kiệm sức	59
363. Cách xử lý vàng ta bị bạc màu	52	419. Cách đóng đinh trên gỗ tránh bị nứt	59
364. Cách rửa dây chuyền vàng	52	420. Cách sử dụng chiếc băng cát sét cũ bỏ đi	59
365. Cách lau nhẵn đá quý	52	421. Cách tránh sàn gỗ phát ra tiếng	59
chương iv: đồ dùng gia đình	52	422. Cách làm móc rèm cửa đơn giản	60
PHẦN 1 : LAU CHÙI VÀ SỬA CHỮA ĐỒ GỖ	52	423. Tự làm mắc áo liên hoàn.	60
366. Dùng dấm lau đồ gỗ mới.	52	424. Làm mắc treo quần bằng dây thép.	60
367. Dùng nước chè để lau đồ gỗ	52	425. Dùng sữa bò giặt rèm lưới.	60
368. Sữa bò tẩy mùi sơn, dầu	52	426. Dùng đầu lọc thuốc lá giặt rèm lưới.	60
369. Cách làm đồ gỗ mới trở lại	52	427. Cách tận dụng những chiếc tất cũ.	60
370. Dùng nước muối để rửa đồ mây tre	53	428. Cách tận dụng những chiếc đĩa hát cũ.	60
371. Dùng bàn chải lông quét bụi	53	429. Cách cắt, khoan gạch tráng men.	60
372. Dùng giấy thiếc (giấy trong bao thuốc lá) tẩy vết cau chè ..	53	430. Cách xử lý cửa bị kích chặt.	60
373. Cách xử lý vết nóng rộp trên đồ gỗ	53	431. Cách xử lý cánh cửa tự động mở.	60
374. Cách xử lý đồ gỗ màu trắng bị vàng	53	432. Cách thiết kế và trưng bày đồ gỗ.	61
375. Cách xoa vết cháy trên bề mặt sơn đồ gỗ	53	433. Cách làm sạch bụi trên xa lông nhung	61
376. Cách xoa vết xước trên bề mặt sơn gỗ	53	434. Cách làm sạch bụi trên giường đệm	61
377. Cách xoa vết nứt trên đồ gỗ	53	435. Dùng gan lợn sống để hàn nối bằng sắt thép bị thủng	61
378. Cách xử lý lớp dán trên bề mặt gỗ bị rộp	53	436. Dùng dây nhôm để hàn đồ bằng nhôm bị rỗ	61
379. Tẩy vết cặn nước trên đồ gỗ	54	437. Dùng vôi bột thuốc đánh răng bằng kim loại để hàn đồ	
380. Xử lý các vết trầy xước do va chạm với đồ dùng bằng gỗ		làm bằng nhôm.	61
trầu	54	438. Cách phục hồi ấm nước nhôm bị móp	61
381. Cách tẩy vết sơn cũ trên đồ gỗ	54	439. Ninh cháo để chữa nổi đất bị rò nước	62
382. Cách xử lý đồ gỗ bị nứt	54	440. Cách chống nứt cho chậu sành	62
PHẦN 2: TRANG TRÍ TƯỜNG VÀ THẨM	54	441. Cách gắn đồ gốm	62
383. Cách vẽ đường trang trí bằng sơn	54	442. Cách gắn đồ sứ	62
384. Phương pháp tính lượng vật liệu quét tường	54	443. Cách hàn đồ sắt tráng men	62
385. Pha mực xanh vào vôi quét tường làm tăng độ trắng	55	444. Cách chữa khoá quần	62
386. Cách pha chế hồ cho giấy dán lên tường	55	445. Cách mở khoá quần, áo bằng sắt bị gỉ	63
387. Cách tính lượng giấy dán tường cần dùng	55	446. Cách xử lý chìa khoá bị gãy khi mở khoá	63
388. Phương pháp dán giấy dán tường	55	447. Cách gắn đồ nhựa	63
389. Cách đồng đinh lên tường	55	448. Cách sửa kính đeo	63
390. Tự tạo tấm thảm nhỏ	55	449. Cách chữa nổi da bom xe đạp.	63
391. Cách xử lý những vết bị ép bẹp trên thảm.	55	450. Cách làm vôi nước cũ mới trở lại.	63
392. Tẩy vết kéo cao su trên thảm.	56	451. Cách chữa vôi nước bị rò rỉ.	63
393. Cách xử lý những vết cháy trên thảm.	56	452. Cách xử lý vôi nước phát ra tiếng ồn.	63
394. Cách giặt thảm đơn giản.	56	453. Cách chữa ống nước bị rò.	64
395. Phương pháp làm sạch thảm nhựa.	56	454. Cách thông ống nước dẫn nước thải bị tắc.	64
PHẦN 3 : SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG XE ĐẠP.....	56	455. Cách chống nứt cho thớt mới.	64
396. Phương pháp kéo dài tuổi thọ cho lốp xe.	56	456. Cách chống rạn nứt cho đồ sứ.	64
397. Vá xăm xe đạp.	56	457. Cách kéo dài tuổi thọ sử dụng cho gioăng cao su ở nồi áp	
398. Cách xử lý xăm xe đạp bị xuống hơi chậm.	56	suất.	64
399. Khi lau dầu hoặc sửa xe kỵ dùng dầu máy khâu.	56	458. Cách hơi diêm ẩm.	64
PHẦN 4 : CÁCH SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG ĐỒNG HỒ		459. Nhóm lửa bằng vỏ trứng.	64
 BẢO THỨC.....	56	460. Bếp than tổ ong đôi và phương pháp nhóm lửa nhanh.	64
400. Cách xử lý đồng hồ đánh chuông.	56	461. Cách sấy than ẩm.	65
401. Cách lau chùi linh kiện của đồng hồ treo tường loại đánh		462. Cách ủ bếp (bếp than đôi) tiết kiệm than.	65
chuông.	57	463. Phương pháp tiết kiệm than củi.	65
402. Các công dụng khác của đồng hồ đeo tay.	57	464. Vôi làm mất khói than.	65
403. Cách xử lý khi đồng hồ bị thấm nước.	57	465. Cách tiết kiệm nhiệt cho đồ dùng gia đình.	65
404. Cách đơn giản chống vỏ đồng hồ bị ăn mòn.	57	466. Cách chống mờ cho kính đeo mắt.	65
405. Cách làm mặt đồng hồ mới trở lại.	57	467. Cách giữ cho ô mở gấp được linh hoạt.	65
406. Cách xử lý đồng hồ đeo tay bị nhiễm từ.	57	468. Tận dụng vải của những chiếc ô cũ.	65
PHẦN 5 : CÁCH LAU RỬA VÀ XỬ LÝ ĐỒ THỦY TINH.....	58	469. Cách làm mềm dây thừng mới.	66
407. Phương pháp lau chùi kính.	58	470. Tự làm chổi lông.	66
408. Cách lau gương.	58	471. Tự chế đệm ngồi bằng lông vịt.	66
409. Cách dán tay nắm vào kính.	58	472. Cách rửa hoa nhựa.	66
410. Cách tự làm kính mờ.	58	473. Cách cất giữ túi chườm nóng.	66
411. Dùng mảnh sứ, mảnh đá cuội cắt kính.	58	474. Cách chống kim khâu bị gỉ.	66
412. Dùng lòng trắng trứng gắn các đồ bằng thủy tinh.	59	475. Cách mài dao nhanh.	66
PHẦN 6: CÁCH XỬ LÝ CÁC ĐỒ DÙNG HÀNG NGÀY	59	476. Cách mài dao cạo cùn.	66
413. Dùng xà phòng để làm trơn ngăn kéo	59	477. Cách mài cắt móng tay.	66
		478. Cách mài kéo.	67

479. Cách làm dụng cụ tỉa tóc.	67	535. Cách hàn bếp lò so.	75
480. Cách làm mềm khăn bông cứng cũ.	67	536. Cách sử lý mỡ hàn điện không dính thiếc.	75
481. Cách xử lý bàn chải đánh răng mới.	67	537. Phương pháp lau tẩy những vết gỉ ở bàn là.	75
482. Cách làm răng bàn chải đánh răng bị cong thẳng trở lại.	67	538. Cách lựa chọn máy tính.	75
483. Thay xà phòng cao râu bằng thuốc đánh răng.	67	539. Cách giảm bớt tiếng điện thoại.	75
484. Cách mở nút chai.	67	Chương VI : phần vệ sinh gia đình 76	
485. Mẹo lấy nút trong chai 67		PHẦN 1 : TẨY CẤU NƯỚC. 76	
486. Dùng sáp để phong kín miệng chai.	67	540. Tẩy cấu bẩn trong phích nước nóng.	76
487. Mẹo cất chai thủy tinh.	67	541. Tẩy cấu chề.	76
488. Cách chọn cốc thủy tinh.	68	542. Tẩy vết cấu bẩn ở bát đĩa.	76
489. Tránh cốc thủy tinh bị rạn vỡ.	68	543. Tẩy cấu trong ấm đun nước.	76
490. Cách gỡ cốc thủy tinh bị dính chặt vào nhau.	68	PHẦN 2 : TẨY VẾT BẨN. 76	
491. Cách mở nắp lọ thủy tinh.	68	544. Dùng nước chân mỳ rửa bát.	76
492. Cách làm nút phích đựng nước nóng kếp.	68	545. Thứ tự rửa đồ đựng thức ăn.	76
493. Cách vận mở vỏ phích đựng nước bị gỉ.	68	546. Vỏ táo có thể làm cho nồi nhôm sáng bóng.	76
494. Tận dụng đầu mẫu xà phòng.	68	547. Tác dụng tẩy bẩn của giấm và mai mực.	77
495. Cách phục hồi xà phòng bị mềm.	69	548. Nên cẩn thận khi dùng tro cát để lau chùi đồ dùng.	77
496. Cách giữ cho nến không bị biến dạng.	69	549. Cách cọ rửa nồi đun nước đường.	77
497. Nến để tủ lạnh (ngăn đá) khi đốt không nhỏ giọt.	69	550. Cách lau rửa vò, vại sành, nồi đất bị cấu bẩn.	77
498. Cách sử dụng dầu hoả.	69	551. Cách lau đồ đạc.	77
499. Cách đơn giản nhận biết cân sai.	69	552. Cách lau chùi dụng cụ men sứ, thủy tinh.	77
500. Cách kiểm tra túi ni lông có độc tính hay không.	69	553. Cách rửa đồ dùng bằng nhựa.	77
Chương V : Đồ điện gia dụng 69		554. Cách ngăn ngừa muối làm bẩn nồi.	77
PHẦN 1 : SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG TÌ VI. 69		555. Cách lau bếp ga.	77
501. Cách làm ăng ten ti vi đơn giản.	69	556. Cách cọ rửa gạch tráng men.	77
502. Cách chống gỉ cho ăng ten râu.	70	557. Dùng tóc rối cọ rửa bồn rửa mặt.	77
503. Cách chống ăng ten râu bị trơn.	70	558. Cách rửa lược bít.	78
504. Cách bảo vệ ăng ten ngoài trời.	70	PHẦN 3 : TẨY VẾT BẨN MỠ DẦU (ĂN) 78	
505. Cách làm túi choàng bên ngoài ti vi tiện lợi.	70	559. Dùng túi đựng đầu mẫu xà phòng để tẩy vết bẩn dầu mỡ. ..	78
506. Cách chống ti vi bị ẩm.	70	560. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng tro rơm.	78
507. Cách lau bụi ở ti vi.	70	561. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng bã chè.	78
508. Cách dùng ánh sáng đèn trong khi xem ti vi.	70	562. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng cấu nước.	78
509. Cách làm ti vi hết nhiễu.	70	563. Dùng báo cũ lau vết dầu mỡ.	78
PHẦN 2 : SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ CAT		564. Lá cải thìa cũng có thể tẩy vết bẩn dầu mỡ.	78
SET, RADIO. 71		565. Tẩy vết dầu mỡ cháy bằng vỏ quả lê tươi.	78
510. Cách sử dụng mới của micro không dây.	71	566. Rửa vết cháy com bằng than.	78
511. Máy ghi âm giúp tăng cường ghi nhớ.	71	567. Dùng mai cá mực tẩy vết bẩn dầu mỡ.	78
512. Cải tiến băng nhạc.	71	568. Bã chè cũng có thể tẩy sạch vết bẩn dầu mỡ.	78
513. Cách chống băng nhạc bị âm thanh hỗn tạp.	71	569. Tẩy dầu, mỡ trên bàn ăn bằng rượu trắng.	79
514. Cách phục hồi băng bị nhăn.	71	570. Tẩy vết dầu mỡ bằng vỏ quýt.	79
515. Dùng tẩy học sinh để tẩy vết bẩn ở đầu từ.	72	571. Dùng dung dịch Cacbonat natri rửa bình đựng dầu bằng	
516. Vận dụng bộ phận hện giờ của máy giặt lên máy ghi âm. ..	72	nhựa.	79
PHẦN 3 : PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG TỦ		572. Tẩy muối dầu mỡ ở đồ gỗ bằng thuốc tẩy.	79
LẠNH. 72		573. Dùng giấm ăn rửa dầu mỡ trên đồ gỗ.	79
517. Cách khử mùi hôi trong tủ lạnh.	72	574. Dùng tro bếp (rơm củi) rửa vết dầu mỡ trên bề bếp xi	
518. Dùng ni lông để dọn tuyết trong tủ lạnh.	72	mãng.	79
519. Cách làm đá tuyết trong tủ lạnh tan nhanh.	72	575. Giấm ăn tẩy vết dầu mỡ cấu trên bóng đèn.	79
520. Cách tiết kiệm khi dùng tủ lạnh.	72	576. Giấm ăn lau dầu mỡ dính trên quạt thông gió.	79
521. Cách khắc phục khi tủ lạnh bị mất điện.	73	577. Rửa dầu mỡ dính trên kính bằng bột giặt và đầu mẫu	
522. Cách chữa dây cao su phong kín ở cánh cửa tủ lạnh.	73	thuốc lá.	79
523. Cách giảm bớt tiếng ồn ở tủ lạnh.	73	578. Dùng giấm tẩy vết cấu bẩn dầu mỡ trên sàn xi măng.	79
524. Tự chế linh kiện tản nhiệt cho tủ lạnh.	73	579. Tẩy vết dầu mỡ trong chai lọ bằng vỏ trứng.	79
PHẦN 4 : PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG		580. Dùng vôi sống rửa chai lọ đựng dầu hoả.	79
MÁY GIẶT. 73		581. Cát vàng tẩy dầu mỡ tích cấu trong chai.	80
525. Phương pháp nối dài ống thải nước máy giặt.	73	PHẦN 4 : TẨY VẾT GỈ. 80	
526. Phương pháp chống gỉ đỉnh ốc của máy giặt.	73	582. Đánh gỉ bằng hành tây.	80
527. Cách làm giảm bớt tiếng ồn của máy giặt.	73	583. Tẩy rỉ bằng nước gạo.	80
PHẦN 5 : SỬ DỤNG VÀ SỬ CHỮA ĐÈN CÁC LOẠI. 74		584. Tẩy gỉ bằng phèn chua.	80
528. Cách kéo dài tuổi thọ của đèn tuýp.	74	585. Tẩy gỉ bằng Sunphat đồng ngâm nước.	80
529. Cách làm mất tiếng kêu của trấn lưu.	74	586. Tẩy gỉ bằng paraffin.	80
530. Cách hàn đuôi đèn điện.	74	587. Tẩy gỉ bằng giấm ăn.	80
531. Cách tháo đuôi đèn khó xoay vận khi đèn vỡ.	74	588. Giấm ăn tẩy gỉ đồng.	80
532. Cách sửa công tắc kéo dây.	74	589. Tẩy gỉ bằng nến.	80
533. Cách trợ giúp đèn tuýp khởi động.	74	590. ép màng chống gỉ.	80
PHẦN 6 : SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG CÁC ĐỒ ĐIỆN		591. Tẩy vết gỉ ở bồn sứ trong phòng vệ sinh.	80
KHÁC. 75		PHẦN 5: KHỬ MÙI HÔI. 81	
534. Phương pháp tiết kiệm điện cho nồi com điện.	75	592. Khử mùi hôi trong chai lọ bằng mù tạc.	81

593. Khử mùi sơn bằng giấm.....	81	652. Cách chữa bỏng.....	90
594. Khử mùi sơn bằng nước muối.....	81	653. Cách chữa và cầm máu các vết thương ngoài da.....	91
595. Khử mùi nồi sắt.....	81	654. Cách xử lý khi bị các côn trùng cắn.....	92
596. Khử mùi trong nhà bếp bằng giấm đun nóng.....	81	655. Cách xử lý nhanh khi bị ong, bọ cạp đốt.....	92
597. Khử mùi hôi va li bằng giấm.....	81	656. Cách xử lý nhanh khi bị rết cắn.....	92
598. Khử mùi mốc bằng xà phòng.....	81	657. Cách xử lý nhanh khi bị sâu, rắn (không độc) cắn.....	92
599. Khử mùi khói trong phòng.....	81	658. Cách chữa ngứa.....	92
600. Khử mùi amoniắc.....	81	659. Nước muối hoà với phèn chua phòng nước ăn chân.....	92
601. Khử mùi axit cacbonic.....	82	660. Cách làm vết thương hết bị sưng.....	93
602. Khử mùi hôi ống nước thải.....	82	661. Cách chữa mụn nhọt, lở loét.....	93
603. Cách kiểm tra bếp ga có bị hở ga hay không.....	82	662. Cách phòng chữa cước vào mùa đông.....	93
604. Cách xác định chỗ hở ở bếp ga.....	82	663. Cách chữa nẻ da.....	93
605. Khử mùi than bằng vỏ quýt.....	82	664. Cách chữa hôi nách.....	94
606. Khử mùi hôi nhà vệ sinh bằng dầu gió.....	82	665. Cách khử mùi hôi chân.....	94
607. Khử mùi hôi bằng cách đốt bã chè.....	82	666. Chữa nấm chân hoặc bệnh ecpet mẩn trồn ở chân.....	94
608. Khử mùi hôi bằng phân supe lân.....	82	667. ấu trùng bọ rầy, bọ đa, bọ dừa chữa được mụn cơm, chai chân, chai tay.....	94
609. Tẩy mùi hôi dính ở tay.....	82	668. Phương pháp dẫn xương cốt.....	94
PHẦN 6 : TRỪ RUỒI MUỖI, DIỆT CHUỘT.....	82	669. Chữa đau khớp xương.....	94
610. Cách diệt ruồi muỗi.....	82	670. Chữa bệnh trĩ.....	94
611. Cách tiết kiệm hương muỗi.....	83	PHẦN 4 : PHÒNG NGỪA CÁC BỆNH NỘI KHOA.....	95
612. Cách diệt rệp.....	83	671. Phương pháp mới chữa bệnh đau nửa đầu.....	95
613. Cách diệt gián.....	83	672. Chải đầu chữa được đau thần kinh tam giác (đôi thứ 5 thần kinh não).....	95
614. Vỏ trứng diệt kiến.....	83	673. Vỏ nhãn chữa được bệnh chóng mặt.....	95
615. Vỏ trứng diệt sên.....	83	674. Cách chống say tàu xe.....	95
616 Cách chống mối mọt.....	83	675. Cách làm tiêu thức ăn chữa đầy bụng, đau bụng.....	95
617. Diệt chuột bằng xi măng.....	83	676. Phương pháp chữa đau dạ dày.....	96
PHẦN 7 : CHỐNG ẨM.....	84	677. Phương pháp chống và cầm nôn.....	96
618. Chống nhà chảy mồ hôi.....	84	678. Chữa đau bụng.....	96
619. Phương pháp chống ẩm đơn giản.....	84	679. Chữa vàng da.....	96
Chương VII : Các phương pháp chữa bệnh thông thường.....	84	680. Lục thần hoàn chữa viêm gan B.....	96
PHẦN 1 : CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC LOẠI CẢM.....	84	681. Rượu nho chữa thiếu máu.....	96
VÀ QUAI BỊ.....	84	682. Sữa bò có tác dụng chống sỏi gan.....	96
620. Phương pháp phòng cảm.....	84	683. Phương pháp giảm huyết áp thông qua ăn uống.....	96
621. Phương pháp chữa cảm.....	84	684. Cách chữa viêm phế quản.....	97
622. Lục thần hoàn chữa quai bị.....	85	685. Cách chữa viêm phế quản.....	97
PHẦN 2: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH.....	85	PHẦN 5: CHĂM SÓC SỨC KHOẺ CHO TRẺ.....	97
VỀ TAI, MŨI, HỌNG, RĂNG, HÀM, MẶT.....	85	686. Cách diệt rôm cho trẻ.....	97
623. Phương pháp chữa đau răng.....	85	687. Cách dùng khác của sữa mẹ.....	98
624. Phương pháp chống sâu răng.....	86	688. Cháo lê chữa trẻ bị nhiệt.....	98
625. Táo (tây) giúp phòng chống viêm răng miệng.....	86	689. Cách chữa trẻ đái dầm.....	98
626. Phương pháp khử trùng răng đơn giản.....	86	690. Nước tắm thuốc cho trẻ.....	98
627. Cách khử mùi hôi trong miệng.....	86	691. Cách đặt trẻ nằm.....	98
628. Cách chữa rộp miệng, nẻ môi.....	86	692. Cách làm cho trẻ hết khóc.....	98
629. Cách chữa sưng, đau họng.....	87	693. Đoán bệnh của trẻ qua tiếng khóc.....	98
630. Cách tiêu đờm, chữa ho.....	87	694. Cách làm cho trẻ hết nấc.....	99
631. Chữa viêm họng mãn tính bằng nước muối.....	87	695. Cách cắt đầu ti giả.....	99
632. Cách làm nhuận họng.....	87	696. Nước cơm là thức ăn tốt cho trẻ.....	99
633. Cách chữa khản giọng.....	87	697. Cách cho trẻ ăn nước quýt.....	99
634. Cách chữa nấc.....	87	698. Trẻ có thể ăn táo giảm nhuận.....	99
635. Dùng tiết lươn chữa méo mồm (trúng gió).....	88	699. Cách thay tã cho trẻ vào mùa đông.....	99
636. Chữa hóc xương cá.....	88	700. Cách cắt tóc cho trẻ.....	99
637. Cách xử lý khi nuốt phải vật cứng.....	88	PHẦN 6: CÁC PHƯƠNG PHÁP CHĂM SÓC.....	99
638. Chữa đau mắt hột bằng nước muối.....	88	SỨC KHOẺ KHÁC.....	99
639. Hoàng liên và lê chữa mắt đỏ.....	88	701. Cách làm cho dễ ngủ thông qua ăn uống.....	99
640. Hơi nước nóng bảo vệ mắt.....	88	702. Cách chữa mất ngủ.....	100
641. Sữa pha nước nóng chữa mắt bị điện hàn bắn vào.....	89	703. Phương thuốc chữa hay mê khi đi ngủ.....	100
642. Gan cừ chữa quáng gà.....	89	704. Tác dụng của gối bã chè.....	100
643. Cách làm sạch bụi trong mắt.....	89	705. Cách giã rượu.....	100
644. Cách thông mũi khi bị tịt mũi.....	89	706. Các loại chè thuốc.....	100
645. Cách xử lý khi bị chảy máu mũi.....	89	707. Các loại cháo thuốc.....	101
646. Phương pháp xoa bóp chữa viêm xoang.....	89	708. Giải độc thức ăn.....	101
647. Cách lấy vật bị nhét vào mũi trẻ em.....	90	709. Cách giúp uống thuốc dễ.....	102
648. Gan lợn chữa viêm tai giữa.....	90	710. Thứ tự khi uống thuốc.....	102
649. Chữa nhọt trong tai.....	90	711. Dùng muối trợ thuốc.....	102
650. Cách chữa ù tai.....	90	712. Cách hoà tan thuốc viên loại thuốc bắc.....	102
651. Cách lấy vật (hoặc con) chui vào tai.....	90		
PHẦN 3: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH NGOÀI DA.....	90		

713. Cách cất giữ thuốc	102
714. Cách phân đoán thiếu vitamin	102
715. Ăn hoa quả để giải nhiệt	103
chương viii : chăm sóc sắc đẹp	103
PHẦN 1: CÁCH LÀM ĐẸP VÀ BẢO VỆ TÓC	103
716. Cách trị gàu	103
717. Cách làm bóng tóc	103
718. Điều cần chú ý khi dùng sữa chải tóc	104
719. Một phương pháp giúp tóc mọc	104
720. Hạt bưởi chữa rụng tóc	104
721. Cách nhuộm tóc không bị bẩn	104
722. Tủ lạnh làm cho thuốc nhuộm không bị biến mất	104
PHẦN 2: CÁCH LÀM ĐẸP DA MẶT VÀ CÁC BỘ PHẬN KHÁC	104
723. Phương pháp làm đẹp bằng trứng	104
724. Làm đẹp bằng cơm	105
725. Làm đẹp bằng củ cải trắng	105
726. Làm đẹp bằng vỏ dưa hấu	105
727. Làm đẹp bằng dưa chuột	105
728. Cách làm đẹp mặt bằng bí đỏ	105
729. Làm đẹp bằng nước bưởi	105
730. Làm đẹp bằng dây bưởi	105
731. Làm đẹp bằng cà chua	105
732. Làm đẹp bằng vỏ quýt	105
733. Làm đẹp da mặt bằng nước muối	106
734. Làm đẹp bằng sữa bò	106
735. Glyxêrin làm đẹp tay	106
736. Cách làm mềm kem mặt nạ bôi mặt	106
737. Điều chú ý khi cạo râu	106
738. Cách chữa mụn trứng cá	106
739. Vỏ chuối tiêu chữa mụn cóc	106
740. Cà trắng chữa tàn nhang	106
741. Sữa và dấm chữa sưng mắt	106
742. Phương pháp làm trắng răng	106
743. Muối tinh chữa mũi đỏ	107
744. Dung dịch amoniắc tẩy vết thuốc trên tay	107
745. AFC tẩy được vết bẩn nước P.P	107
746. Giảm làm cho màu sơn móng tay bóng và bền hơn	107
PHẦN 3: CÁC PHƯƠNG PHÁP TẮM	107
CÓ LỢI CHO SỨC KHOẺ	107
747. Tắm cam	107
748. Tắm giấm	107
749. Tắm bằng mật	107
750. Tắm bằng muối	107
751. Tắm nước muối	107
752. Tắm rượu	107
753. Tắm bằng cacbonat natri	107
754. Tắm vôi hoa sen	107
755. Tắm hơi	108
756. Cách kỳ lưng khi tắm	108
757. Vừa ăn cơm no xong không nên tắm ngay.	108
PHẦN 4 : MỘT SỐ CÁCH LÀM ĐẸP VÀ CẢI THIỆN SỨC KHOẺ KHÁC	108
758. Thổi sáo	108
759. Những phương pháp tập thể dục đơn giản.	108
760. Phương pháp giảm mệt mỏi cho phụ nữ.	108

CHƯƠNG IX : VĂN PHÒNG PHẨM

109

761. Xóa chữ viết sai bằng bút máy	109
762. Sửa bút bị tắc mực.	109
763. Cách mài gọt bút chì.	109
764. Giữ sách, trang khỏi bị mốc.	109
765. Xóa vết bẩn trên sách.	109
766. Cách làm mực tàu không bị phai màu.	109
767. Cách dán tranh ảnh.	109
768. Làm sạch khung ảnh kim loại bị gỉ.	110
769. Cách lau bụi tượng thạch cao.	110
770. Cách làm sạch con dấu.	110
771. Cách cất giữ phim chụp ảnh.	110
772. Làm mới những tấm phim cũ.	110
773. Cách dán và gỡ ảnh trong album dán.	110
774. Cách bảo quản máy ảnh.	110
775. Cách biến phong bì nhỏ thành phong bì to.	110
776. Phương pháp tiết kiệm giấy than.	110
Chương X: chăm sóc hoa, chim cảnh	111
và cá cảnh	111
PHẦN 1: CHĂM SÓC HOA VÀ CHIM CẢNH	111
A - Chăm sóc hoa	111
777. Cách tưới bón cây	111
<i>Cách 1:</i> Bón cây bằng bã chè	111
<i>Cách 3:</i> Tưới cây bằng nước ấm	111
<i>Cách 4:</i> Tưới hoa lan bằng nước vo gạo	111
<i>Cách 5:</i> Tưới hoa khi vắng nhà	111
778. Bón cây bằng vỏ trứng	111
779. Tìm phân hữu cơ cho cây	111
780. Vỏ hoa quả trung hoà tính kiềm trong đất	112
781. Phòng bệnh cho hoa	112
782. Diệt kiến trong bồn hoa	112
783. Cách giữ hoa tươi lâu	112
784. Điều chỉnh thời gian nở hoa	112
785. Cách tránh nắng cho lan quân tử	112
786. Cách ghép lại lá lan quân tử bị rách	113
787. Cách lau sạch các vết bẩn trên lá cây	113
788. Khử mùi cho cây	113
789. Cách pha chế thuốc diệt côn trùng có hại cho cây	113
790. Trị cỏ dại	113
B - Chăm sóc phông cảnh và cá cảnh	114
th - ăng gáp cho chim cảnh	114
791. Mùa xuân là mùa chim cảnh dễ bị nhiễm bệnh	114
792. Cách chữa viêm tuyến nhờn ở chim.	114
793. Chữa các bệnh về chân cho chim.	114
794. Diệt ký sinh trùng làm hại chim.	114
795. Phòng chống béo phì ở chim.	115
796. Chữa viêm dạ dày cho chim.	115
797. Chữa cảm và viêm phổi cho chim.	115
Phần 2 : Chăm sóc cá cảnh	115
798. Phương pháp tăng cường ô xy cho bể cá (cho loại bể cá nhỏ)	115
799. Chữa bệnh chấm trắng cho cá.	115
800. Chữa bệnh rách mang ở cá vàng.	115
801. Chữa bệnh vây rão ở cá vàng.	116
802. Chữa bệnh “lông trắng” cho cá vàng.	116
803. Các cách phòng chữa bệnh cho cá nhiệt đới.	116

Chuong I : Ngon - í ng

PhÇn 1: C, ch chÕ biÕn thÞt l í n

1. Dùng bia xào thịt, thịt sẽ ngon hơn

Thịt sau khi đã pha và ướp gia vị, ta cho thêm một ít bia vào ướp trước khi xào nấu, món thịt sẽ mềm và ngon hơn. Khi ướp bia như vậy, chất men bia sẽ có tác dụng phân giải nhanh chóng các chất prôtêin và lipít có trong các loại thịt.

2. Hầm thịt cho thêm giấm sẽ rút ngắn thời gian

Khi hầm thịt ta cho thêm một chút giấm, thịt không những nhanh nhừ mà còn tác dụng khử được mùi hôi ở thịt.

3. Tiết kiệm dầu khi rán thức ăn

Nhiều khi do không để ý, thực ra để dầu nóng già rồi mới cho thức ăn vào rán chính là cách tốt nhất để tiết kiệm dầu khi làm đồ rán.

4. Cách pha chế món thịt viên

Nhiều người cho rằng, khi làm món thịt viên ta không nên pha thịt với bột. Cách nghĩ này thực ra không phải là hoàn toàn đúng, vì nhiều khi nếu chỉ viên thịt không, món thịt của chúng ta sẽ rất khô và cứng. Theo chúng tôi, chúng ta nên pha thịt theo tỷ lệ 50g thịt trộn với 5g tinh bột, như vậy món thịt sẽ mềm hơn và ngon hơn.

5. Cách pha chế thịt khi xào

Khi ta làm món thịt lợn xào, đặc biệt là xào sệt, sau khi pha chế theo cách thường ngày xong, ta chỉ cần theo tỉ lệ 50g thịt trộn thêm 5g tinh bột (pha với ít nước cho hơi sệt) để ướp thêm, món thịt sau khi xào nấu sẽ mềm hơn và hấp dẫn hơn.

6. Phèn chua làm món thịt kho tàu không ngấy

Khi ta làm món thịt kho tàu, trước hết chúng ta ngâm thịt với phèn chua (đã hoà ra nước) một lúc, sau đó mới cho thịt vào nấu, như vậy món thịt sẽ không còn bị ngấy nữa, khi ăn sẽ dễ ăn hơn.

7. Kỹ thuật khi nướng thịt

Khi nướng thịt, ta nên chú ý những vấn đề sau:

- Trước khi cho thịt vào để nướng, nên dùng nước sôi hoặc nước canh nóng trần qua thịt, như vậy món thịt sẽ mềm và khi nướng xong thịt sẽ giòn và dòn hơn.
- Khi nướng phải chú ý nướng lần lượt, nướng chín 1 mặt rồi đảo đi nướng mặt khác, không nên đảo đi đảo lại, như vậy vừa tốn thời gian, vừa lâu chín thịt.
- Trong lò nướng nên đặt một cái bát (hoặc chậu, tùy độ lớn của lò) đựng nước, như vậy nước chịu ảnh hưởng của nhiệt độ trong lò sẽ nóng lên bốc hơi làm cho miếng thịt không bị cháy đen và cứng lại.

8. Hun thịt (thịt hun khói) bằng lá chè, đường và gạo

Dùng lá chè, đường đỏ và gạo để hun thịt, vừa vệ sinh không có vi khuẩn, mà màu sắc và mùi vị lại đạt tiêu chuẩn và thơm ngon.

9. Khi nướng thịt nên đặt miếng bánh mì bên cạnh bếp

Nếu khi nướng thịt hoặc xào nấu nhiều thức ăn mà ta đặt vài lát bánh mì khô bên cạnh bếp, bánh mì sẽ hút hết mỡ bắn ra. Làm như vậy không những sạch bếp, mà còn phòng tránh cho bếp khỏi bị do nhiều bắn xung quanh quá nhiều mà bốc cháy lên thành ngọn lửa.

10. Gan lợn và cách xử lý

Trước khi xào nấu gan lợn, ta nên dùng một ít phèn chua và giấm để ướp gan, vì làm như vậy phèn chua sẽ làm cho gan giòn và giấm làm cho gan không bị thấm máu ra.

11. Cật lợn và cách xử lý

Cật lợn sau khi thái xong, ta cho thêm một ít dấm vào ngâm nước khoảng 10 phút. Làm như vậy miếng cật sẽ nở ra, không còn máu, mà khi xào xong miếng cật vừa trắng lại vừa giòn.

12. Dạ dày lợn và cách tăng thêm độ dày

Dạ dày lợn sau khi đã luộc chín thái ra thành từng miếng nhỏ để vào bát, đổ vào một ít nước nóng (hoặc nước canh nóng), sau đó đặt vào bát hấp cách thủy. Làm như vậy miếng dạ dày sẽ to ra gấp đôi, đồng thời vừa dòn lại vừa thơm ngon. Ngoài ra còn cần phải chú ý không được cho muối vào trước khi luộc, nếu không dạ dày sẽ co lại và dai không khác gì gân bò.

13. Cách chống dầu, mỡ bắn khi rán thức ăn

Khi rán thức ăn, ta cho thêm một ít muối vào chảo, như vậy dầu sẽ đỡ bắn lung tung ra ngoài.

14. Làm thế nào để miếng sườn rán không bị co lại

Trước khi rán sườn, nên xem những chỗ nào có gân dùng dao khứa hai, ba khía, như vậy khi rán sẽ không bị co lại.

15. Cách rán bì lợn

Nhiều người không thích ăn bì lợn, nhưng thực ra bì lợn khi rán là một món ăn khá ngon. Ta có thể làm như sau:

- Ngâm miếng bì lợn sống vào nước kiềm nóng.
- Dùng dao sắc hoặc bàn chải cứng cạo sạch lớp mỡ ở trên bì.
- Dùng nước ấm rửa sạch rồi hong khô.

Khi rán ta chỉ cần đun dầu hơi nóng là có thể cho bì lợn vào rán, miếng bì gặp mỡ nóng sẽ cuộn lại, chờ khi trên bề mặt bì xuất hiện những chấm phồng trắng thì vớt ra. Để một lúc cho miếng bì hơi nguội, đợi cho mỡ nóng già tiếp tục cho bì vào rán, đến khi miếng bì nở hết và vàng đều là được.

16. Cách thái thịt mỡ

Khi thái thịt mỡ, trước tiên ta nên nhúng miếng thịt đó vào nước lạnh, sau đó đặt lên thớt thái vừa thái vừa rắc một ít nước lạnh lên thớt như vậy thái không phải dùng sức, miếng mỡ không bị trơn trượt cũng không dính chặt vào thớt.

17. Thịt mỡ và cách chống béo.

Nếu muốn làm cho miếng thịt mỡ ăn không bị ngấy, ta nên làm như sau:

- Thái miếng thịt mỡ thành những lát mỏng, ướp gia vị rồi cho lên nồi đun.
- Dựa vào tỷ lệ 500g thịt; 1 miếng đậu phụ như, cho miếng đậu phụ vào bát cùng với một ít nước ấm, dầm tan miếng đậu phụ, chờ cho thịt trong nồi sôi thì đổ đậu vào, tiếp tục đun từ 3-5 phút.

Dùng biện pháp này để nấu thịt mỡ, khi ăn thịt sẽ không bị ngấy, ngược lại rất thơm ngon và hợp khẩu vị.

18. Cách bảo quản xúc xích sau khi cắt

Để bảo quản xúc xích, sau khi cắt chúng ta có thể dùng rượu nho xoa lên bề mặt vết cắt của đoạn còn lại chưa dùng đến, cho vào tủ lạnh bảo quản như vậy xúc xích sẽ giữ được lâu mà không bị hỏng.

19. Vị thơm ngon của canh thịt vỏ quýt

Khi làm món canh thịt, nếu ta cho thêm vào vài miếng vỏ quýt để nấu thì mùi vị của canh không những thơm ngon mà còn làm giảm bớt béo của mỡ.

20. Mùi thơm của bát canh thịt lá cần

Thường khi ăn rau cần ta hay bỏ lá đi, nhưng bây giờ ta không làm như vậy, hãy giữ lại lá để nấu canh thịt, ta cho vào canh vài lá rau cần như vậy canh sẽ thơm mát và hấp dẫn hơn.

21. Canh sườn nên cho thêm giấm

Canh sườn thường rất ngon và nhiều dinh dưỡng. Nếu hầm sườn, ta cho thêm ít dấm thì sẽ có tác dụng làm cho các chất canxi, lân, sắt trong sườn tiết ra hết giúp ta tận dụng hết dinh dưỡng của sườn, giúp cho canh có giá trị chất dinh dưỡng cao hơn. Ngoài ra, giấm còn có tác dụng làm cho các chất vitamin trong thức ăn không bị mất đi trong quá trình đun nấu.

22. Khi thịt bị bẩn nên dùng nước gạo rửa thịt

Nếu miếng thịt bị dây bẩn mà ta dùng nước lã để rửa thì miếng thịt không những không sạch mà còn nhầy nhụa và có vẻ bẩn hơn. Gặp phải trường hợp này, tốt nhất ta nên dùng nước gạo ấm để rửa thịt như vậy các vết bẩn sẽ sạch hết.

23. Cách rửa thịt bị dây dầu hoặc có mùi hôi

Khi thịt bị dây dầu hoặc dầu ma dút dầu máy hay có mùi hôi, ta chỉ cần dùng nước chè ngâm khoảng chừng 30 phút rồi rửa sạch, miếng thịt sẽ hết mùi và lại chế biến thức ăn bình thường.

24. Làm tan thịt đông lạnh cần phải dùng nước lạnh hoặc nước muối

Nếu ta dùng nước nóng làm tan thịt đông lạnh, thịt sẽ mất hết chất dinh dưỡng và vị tươi ngon của nó. Cách tốt nhất là lấy nước lạnh, nhất là nước muối để làm tan thịt đông lạnh, như vậy mới giữ được chất dinh dưỡng lại vừa hợp vệ sinh.

25. Nước gừng có thể làm thịt đông lạnh trở lại tươi

Tất cả các loại thịt đông lạnh trước khi chế biến nên dùng nước gừng ngâm, như vậy thịt sẽ tươi ngon trở lại.

26. Mỡ lá và cách rửa

Lá mỡ lợn khi bị dính bẩn rất khó rửa sạch. Nếu gặp trường hợp này, ta nên cho mỡ ngâm vào nước ấm từ 30-40 phút, sau đó dùng giấy gói để lau rửa, làm như vậy lá mỡ sẽ được rửa sạch một cách dễ dàng hơn.

27. Các cách rán mỡ lợn

Rán mỡ nghe chừng đơn giản nhưng thực ra cũng cần có cách. Các bạn tham khảo các cách của chúng tôi dưới đây của chúng tôi xem sao:

- Khi rán mỡ, trước hết ta cho một lượng nước sạch vừa phải vào chảo rồi đun sôi. Sau đó cho mỡ vào, chờ nước cạn thì mỡ đã được rán xong.

- Mỡ rán xong nên cho một ít muối mỡ sẽ để được lâu mà không bị chua.

28. Khử mùi thịt bằng cơm và rượu trắng

Thịt lợn để lâu chẳng may có mùi hôi. Gặp phải trường hợp này, khi đun nấu ta cho vào thịt 3 - 5 cọng rơm, sau khi luộc chín cho thêm vào vài giọt rượu trắng rồi vớt ra để ráo nước, sau đó tiếp tục chế biến món ăn, thịt sẽ không còn mùi hôi nữa và thức ăn sẽ thơm ngon như thịt tươi.

29. Củ cải trắng khử vị chát của thịt muối

Thịt muối để lâu thường có vị chát, trước khi xào nấu thịt nếu ta luộc thịt cùng với củ cải trắng thì vị chát sẽ không còn nữa. Còn bên ngoài thịt có mùi thì ta chỉ cần dùng nước cho thêm một ít dấm để rửa là hết mùi

30. Cách làm sạch nội tạng lợn

- Khi rửa ruột già lợn, ta cho thêm vào nước một ít dấm ăn và một thìa phèn chua, bóp vài lần rồi rửa kỹ bằng nước sạch, ruột sẽ sạch và không có mùi.
- Ngoài cách dùng muối làm sạch tràng lợn, ta có thể dùng nước gạo để rửa.
- Rửa dạ dày hoặc tràng lợn bằng nước dưa chua, cũng rất sạch.
- Gan lợn thường có một loại mùi khó chịu, ta nên rửa sạch, bỏ màng ngoài sau đó ngâm vào sữa bò sẽ hết mùi.

31. Nhổ lông lợn bằng nhựa thông

Với những chỗ lông khó nhổ trên da lợn, ta có thể dùng một mi ống nhựa thông đã đun chảy, còn đang nóng đổ lên chỗ da có lông đó, sau khi nguội bốc đi, lông lợn sẽ theo nhựa thông được nhổ đi.

32. Mật ong có thể giữ thịt lợn tươi lâu

Thịt lợn sau khi cắt ra từng miếng, ta xoa lên bề mặt thịt một ít mật ong, rồi xuyên thịt vào dây treo ở chỗ thoáng gió, làm như vậy thịt sẽ bảo quản được trong một thời gian mà không bị hỏng, đồng thời còn tăng thêm vị thơm ngon của thịt.

33. Giữ thịt tươi lâu bằng khăn tắm giấm.

Nếu ta gói thịt vào trong khăn sạch đã nhúng qua giấm, thì t không cần để tủ lạnh cho dù phải để qua đêm cũng vẫn tươi nguyên.

34. Giữ thịt tươi bằng mỡ lợn

Đem thịt luộc chín, nhân lúc đang nóng cho thịt vào mỡ lợn vừa rán xong, như vậy cũng có thể giữ được thịt không bị biến chất trong một thời gian khá lâu.

35. Giữ thịt tươi bằng túi tắm rượu

Dùng túi đựng thực phẩm để gói thịt, trước khi cho thịt vào túi xoa vào túi một ít rượu trắng có thể giữ thịt được tươi lâu hơn.

36. Cách bảo quản xúc xích hay Lạp xưởng

Khi bảo quản xúc xích hay Lạp xưởng vào mùa hè, ta có thể đựng xúc xích hay Lạp xưởng vào vò, trước khi cho vào trong vò, ta cho vào vò một cốc rượu trắng, sau đó xếp xúc xích chung quanh và lên trên cốc rượu, đậy kín vò lại. Làm như vậy ta có thể bảo quản xúc xích hay Lạp xưởng cả mùa hè mà không bị làm sao .

PhCn 2: c , ch chỖ biỖn tht bB

37. Phương pháp xào cho thịt bò mềm

- Khi xào thịt bò muốn cho thịt mềm, sau khi ướp gia vị xong, ta cho 2 -3 thìa dầu ăn vào trộn đều ướp cùng, để khoảng 20-30 phút. Sau khi ướp xong, ta dùng lửa to đảo nhanh thịt, khi xào xong cho thịt ra khỏi chảo ngay.
- Đối với thịt bò dai, trước khi xào ta ngâm thịt vào nước trong một ít chất cacbônát natri hoà vào nước trong vòng vài phút, như vậy thịt sẽ trở nên mềm và ngon hơn.

38. Nên dùng nước sôi để ninh nấu thịt bò

Khi ninh, nấu thịt bò, ta nên đun nước sôi hẳn rồi mới cho thịt vào, như vậy không những giữ được các thành phần dinh dưỡng có trong thịt mà còn làm cho mùi vị của thịt được thơm ngon hơn.

39. Mùi vị độc đáo của thịt bò nấu bia

Dùng bia nấu, ninh thịt bò, món thịt bò của chúng ta sẽ mềm, thơm và đậm đà hơn bình thường.

40. Cách làm thịt bò mềm trở lại

Thịt bò già ninh rất lâu mới nhừ, để giúp thịt bò mềm trở lại, trước hết ta xoa lên thịt bò một lớp mù tạt, để trong vòng 6-8 giờ, sau đó rửa sạch thịt rồi cho vào ninh. Ngoài ra, trong khi ninh, ta nên cho thêm ít rượu trắng hoặc giấm (1kg thịt cho 2-3 thìa rượu hoặc 1 thìa giấm). Với cách làm này thịt sẽ mềm, ngon trở lại và nhanh nhừ hơn.

phần 3: cách chế biến thịt gà, vịt

41. Làm sạch tiết cho thịt khỏi bị đen và tanh

Gà, vịt sau khi cắt tiết xong nếu còn dính lại tiết, khi đun nấu thịt sẽ bị đen và có mùi tanh. Bởi vậy sau khi cắt tiết xong, ta chỉ cần dùng nước lã ngâm thịt cho đến khi thịt trắng ra rồi mới nấu là được.

42. Trước khi nhổ lông gà, vịt nên đổ giấm hoặc rượu lên mình gà, vịt

Trước khi nhổ lông gà, vịt (trước cả khi đổ nước nóng), ta nên tưới lên mình gà, vịt vài thìa dấm hoặc rượu trắng để ngâm trong vòng từ 5-10 phút như vậy lỗ chân lông của vịt, gà sẽ giãn nở ra. Lúc này, chỉ cần tưới qua nước sôi là có thể nhổ lông một cách dễ dàng, mà khi nấu chỉ cần dùng lửa nhỏ là thịt sẽ mềm rất nhanh.

43. Không nên lấy nước sôi nhúng vịt

Nhiều người thường hay dùng nước sôi nhúng vịt trước khi nhổ lông, thực ra như thế là không tốt, vì khi gặp phải nước có nhiệt độ 100° C, lỗ chân lông vịt sẽ co lại, dẫn đến lông vịt rất khó nhổ. Trên thực tế chúng ta chỉ cần dùng nước vừa mới lăn tăn cho thêm một ít nước rửa bát vào để nhúng vịt là được. Với cách làm này, ta sẽ nhổ lông được vịt một cách dễ dàng.

44. Cách rút xương cả con (gà, vịt) sau khi đã chế biến xong

Trước khi hấp, luộc, hầm... cả con (gà, vịt...), ta nên dùng mặt dao đập cho gãy xương ngực và xương đùi của gia cầm định chế biến. Như vậy, khi thức ăn đã được chế biến xong, ta sẽ dễ dàng rút xương gia cầm mà vẫn đảm bảo thịt không bị rơi, ảnh hưởng đến mỹ quan của món ăn.

45. Gà ướp bia trước khi hấp mùi vị thơm ngon hấp dẫn.

Trước khi hấp gà (loại gà hấp không cần ướp gia vị), ta nên dùng nước pha với bia (tỉ lệ 2 phần bia 10 phần nước) để ngâm gà đã được làm sạch trong vòng 20 phút. Sau khi ngâm xong, ta đưa lên hấp, khi hấp xong thịt gà sẽ thơm và ngon hơn cách làm bình thường.

46. Cách làm mềm thịt gà già

Nếu khi luộc thịt gà già ta dùng lửa to, thịt gà sẽ rất dai. Nếu trước khi chế biến, ta ngâm gà vào nước lạnh có cho một chút giấm ăn để ngâm trong vòng 2 tiếng, sau đó dùng lửa nhỏ để đun thì sau khi chế biến xong món thịt gà tức khắc sẽ mềm trở lại.

47. Cách chế biến thịt vịt già

- Khi luộc hoặc hầm thịt vịt, nếu gặp con phải con vịt già, ta có thể lấy một miếng tuỷ lợn băm nhỏ bỏ vào luộc cùng, như vậy thịt sẽ nhanh mềm, hơn nữa nước luộc sẽ ngon hơn.

- Khi hầm thịt vịt già, nếu cho thêm vào vài lát thịt hun khói vào ninh cùng thì thịt sau khi hầm xong sẽ đậm đà hơn.

- Ta cũng có thể cho vài con ốc nước ngọt (để nhử lấy thịt) vào luộc hoặc ninh cùng với thịt vịt, dù thịt vịt có già đến mấy cũng nhanh nhừ.

- Cũng giống như thịt gà, ta có thể ngâm thịt vào nước lạnh hoà một ít giấm trong vòng 2 tiếng khi chế biến thịt sẽ mềm trở lại.

48. Thịt gà già hầm lấy nước canh, canh sẽ rất ngon

Một bữa ăn ngon không thể thiếu một món canh hấp dẫn. Vậy để có một món canh hấp dẫn, ta sẽ lựa chọn thực phẩm nào để chế biến nước hầm đây. Theo chúng tôi nên chọn thịt gà, mà thịt gà mái già rồi cho cùng với một miếng thịt lợn nạc vào thì với ngon. Cách làm cụ thể như sau: Trước tiên ta đun nước thật sôi sau đó cho thịt gà đã làm sạch và miếng thịt nạc vào đun sôi cùng, đun cho đến khi nước lại sôi lên lần nữa, ta vớt hết bọt trên mặt nồi canh, sau đó tiếp tục đun nhỏ lửa đến khi nhừ thì thôi. Nước hầm gà này sau khi đun xong sẽ ngọt đậm, lúc này ta có thể dùng nước hầm để chế món canh tùy ý muốn, món canh của chúng ta sẽ rất thơm ngon.

49. Tiết gà cầm có tác dụng làm canh hết mỡ ngấy.

Khi món canh của chúng ta không may nhiều mỡ quá ngấy, ta có thể cho tiết gà, vịt mới cắt vào nồi, món canh sẽ lập tức trong và không còn nhiều mỡ nữa.

50. Hầm hoặc nấu canh bằng các loại thịt khác nhau, nhiệt độ nước cũng cần phải khác nhau.

Với các loại thịt gà, vịt, sườn tươi, ta nên đợi sôi nước rồi mới cho thịt hoặc xương vào để nấu canh hoặc hầm. Còn đối với các loại thịt bán thành phẩm như thịt hun khói, thịt ướp mặn ta nên dùng nước lạnh để đun nấu. Làm như vậy vừa có tác dụng giữ dinh dưỡng vừa giúp canh được thơm ngon.

51. Các cách khử mùi tanh của cá

- Cá sông ngoài mùi tanh của cá còn có mùi tanh của bùn, để khử mùi này ngoài cách dùng nước muối để rửa hoặc dùng muối xát lên cá ta nên ngâm cá vào nước sạch có pha thêm một ít giấm hoặc trộn một ít hạt tiêu hay lá nguyệt quế, như vậy thì khi chế biến cá không còn mùi tanh.

- Trước khi rán cá nước ngọt, ta nên cho cá vào ngâm với rượu nếp một lúc, sau đó mới bọc bột để rán, như vậy mùi tanh sẽ hết.

- Trước khi rán cá, ta cho cá vào ngâm cùng với một ít sữa bò, như vậy sau khi ngâm xong cá vừa hết mùi tanh lại vừa tăng thêm độ tươi của cá.

- Cá sau khi đã mổ và làm sạch xong, dùng rượu nho đổ để ướp một lúc, mùi thơm của rượu sẽ làm cá hết mùi tanh.

- Dọc hai bên sống lưng của cá chép có 1 sợi gân trắng, chính sợi gân này gây nên mùi tanh ở cá. Khi làm cá, cắt sát mang cá một miếng nhỏ, ta sẽ thấy đường gân đó lộ ra. Ta dùng nhíp kẹp chặt rồi rút nhẹ ra, như vậy khi chế biến cá sẽ không còn mùi tanh nữa.

- Khi làm cá, tay ta thường có mùi tanh. Để khử hết mùi tanh này, ta chỉ cần dùng một ít thuốc đánh răng hoặc rượu trắng để rửa, mùi tanh sẽ hết.

52. Khử mật cá bằng rượu Cacbonat natri (NaHCO_3)

Khi làm cá nếu không may bị mật vỡ ra, ta có thể dùng rượu hoặc cacbonat natri xoa vào chỗ mật cá dính để một lúc, sau đó dùng nước sạch rửa, vị đắng của mật sẽ hết ngay.

53. Cách tẩy vẩy cá nhanh

Khi làm vẩy cá, ta cho cá vào trong nước lạnh ngâm 1 -2 giờ, đổ vào nước một ít dấm ăn (1 lít nước khoảng 2 thìa giấm), như vậy khi đánh vẩy, vẩy cá sẽ rơi ra dễ dàng.

54. Hành chống ruồi đậu vào cá

Cá đã rửa sạch hay nấu chín, nếu ta đặt trên miếng cá (hoặc con cá) vài lát hành hoặc cọng hành, ruồi sẽ không dám đậu lên cá nữa.

55. Cá tươi ướp trước khi nấu, món ăn sẽ đậm đà mà không bị nát

Sau khi rửa sạch cá, bất kể là luộc hay rán, ta nên để ráo nước, rồi rắc lên cá một ít muối, bóp đều (nếu là cá to, trong bụng cá cũng phải bóp muối), để ướp 30 phút, sau đó mới cho lên bếp rán hoặc nấu, như vậy cá rán sẽ không dính chảo, không dễ vỡ nát mà lại đậm đà.

56. Sữa bò có thể làm cá đông lạnh tươi trở lại

Cá để tủ lạnh, khi nấu canh, ta cho vào canh một ít sữa bò, mùi vị cá sẽ thơm như nấu cá tươi.

57. Cá kho bia tiết kiệm thời gian, không còn mùi tanh

Khi kho cá, ta cho vào cá một ít bia, như vậy vừa có thể rút ngắn thời gian, vừa khử được mùi tanh, vừa làm cá dậy mùi hơn.

58. Chắc chắn các bạn sẽ thích: cá kho chua ngọt

Khi kho cá, nếu ta cho thêm vào cá một ít đường và giấm thì món cá không những đạt tiêu chuẩn xương nhừ, thịt mềm (vì giấm làm cho xương cá dù là xương dăm hay là xương sống cũng phải nhừ), mà còn rất hấp dẫn và dễ ăn.

59. Tác dụng của đường trắng trong các món cá

Khi xào cá (tức thái cá thành miếng như thái thịt bò để xào) hoặc khi làm chả cá, nếu ta cho thêm một ít đường trắng thì món cá sẽ không bị vỡ vụn hoặc tơi ra.

60. Khi hấp cá nên có một miếng mỡ gà

Khi hấp cá nếu để một miếng mỡ gà lên trên mình cá, miếng mỡ sẽ ngấm vào cá làm cho miếng cá béo ngậy thơm ngon.

61. Khi rán cá nên bọc cho miếng cá một lớp bột mỏng

Trước khi rán cá, ta rắc một ít bột mì lên mình cá (chú ý nên để bột thấm ướt vào da cá, chứ không nên khi bột còn khô đã cho vào rán), như vậy khi rán cá mỡ sẽ không bắn ra ngoài, đồng thời giữ da cá không bị rách mà miếng cá lại xốp mềm.

62. Cách làm cá không dính nồi, dính chảo

- Bất kể rán loại cá tươi nào, trước khi rán, ta nên rửa sạch chảo, cho lên bếp đun nóng, dùng một lát gừng sống xát lên mặt chảo đã đun nóng một lượt, sau đó cho dầu vào rán, như vậy khi cho cá vào rán, món cá sẽ không bị dính chảo nữa.

- Khi rán cá, trước khi cho dầu vào chảo nếu ta phun lên mặt chảo một thìa rượu nho đỏ cũng có thể làm cho cá khi rán không bị sát chảo.

63. Mẹo ăn ba ba

Khi ăn thịt ba ba, điều quan trọng nhất là phải biết cách làm sạch thịt ba ba. vậy phải có mẹo gì thì mới làm sạch được thịt ba ba? Nếu các bạn chú ý, các bạn sẽ thấy trong sâu cơ thể ba ba có một túi mật nhỏ, bạn hãy cẩn thận lấy gói mật này ra để dùng. trước tiên, ta thái thịt ba ba ra thành từng miếng, rửa sạch để ráo nước. Tiếp đó, ta lấy mật ba ba xoa đều lên thịt, bóp nhiều lần. Cuối cùng dùng nước sạch rửa vài lần cho hết sạch vị đắng rồi cho lên bếp chế biến thành món ăn mình định làm. Khi nấu xong, món thịt ba ba của các bạn vô cùng dậy mùi và hấp dẫn.

64. Mùi vị đặc biệt của cá ngâm sữa bò

Nếu trước khi rán cá tẩm bột, ta cho cá đã làm sạch thái miếng vào sữa bò ngâm một lúc, rồi sau đó mới lăn một lớp bột mì khô để rán thì món cá sẽ có mùi thơm rất hấp dẫn.

65. Mùi thơm của cá ngâm rượu và giấm

Trước khi rán cá, ta hãy cho một ít rượu hoặc dấm vào ướp cá trong vòng 3 -5 phút, như vậy rán cá xong sẽ có mùi thơm.

66. Khi nấu canh cá phải ghi nhớ cho đủ nước một lần

Nấu canh cá cần dùng nước lạnh, khi định nấu bao nhiêu canh phải cho đủ nước một lần, nếu giữa chừng cho thêm nước, như vậy canh cá sẽ không còn vị ngọt và sẽ tanh hơn.

67. Rượu gạo khử mặn của cá

Nếu cá bị mặn quá, ta có thể rửa sạch hoặc trần cá qua nước, tiếp đó cho vào trong rượu gạo ngâm một lúc (tùy thuộc vào độ mặn của cá), cá sẽ đỡ mặn đi nhiều.

68. Giấm có thể giữ cho cá tươi lâu

Trong những ngày hè nóng nực, nếu ta dùng dấm đã được pha loãng đổ lên mình cá, thì cho dù cá có để đến hôm sau cũng không bị hỏng hay có mùi.

69. Giữ cá tươi bằng nước muối

Cho cá tươi vào trong nước muối khoảng 2% ngâm 15 phút sẽ làm cho máu của cá mang tính axit đông đặc. Sau khi làm như vậy, trong điều kiện nhiệt độ khoảng 30%, cá để vài ngày cũng không bị hỏng.

70. Hai cách giữ cá sống

- Nếu chưa kịp cho cá vào nước, ta có thể lấy một miếng giấy mỏng thấm nước giấm vào mắt cá, làm như vậy có thể giúp cá sau 3 -4 giờ nếu tiếp tục thả vào nước thì vẫn có thể bơi lội tung tăng như thường. Lý do ta làm cách làm này là vì: Trong thân kinh thị giác của cá có một tổ chức tuyến trạng rất quan trọng. Khi cá ra khỏi môi trường nước, dây tổ chức tuyến trạng này sẽ bị đứt làm cho cá chết. Lấy giấy ướt che chắn của mắt cá chính là kéo dài thời gian bị đứt của dây tổ chức tuyến trạng, bởi vậy cách làm này đã giúp cá sống thêm được một thời gian trong vòng 3-4 tiếng nữa.

- Để giữ được cá sống vào mùa hè, ta có thể nhả vào miệng cá 3 -4 giọt rượu trắng (cho thêm vài giọt dấm càng tốt), sau đó cho cá vào nước để nơi râm mát. Làm như vậy có thể tăng thêm sức sống cho cá, giúp cá sống lâu hơn. Ngoài ra ta còn phải chú ý đến dụng cụ thả cá vào phải thông khí. Nếu dùng nước máy để thả cá, không nên dùng nước chảy trực tiếp từ vòi ra, mà tốt nhất dùng nước máy để 1 -2 ngày, mỗi ngày nên thay nước cho cá 1 lần. Với cách này cá có thể sống thêm đến 1 tháng là ít nhất.

71. Giữ cá tươi bằng nước muối đun sôi

Mổ cá, lấy hết nội tạng, không được đánh vảy, không được rửa nước mà dùng khăn khô lau sạch máu cá, lấy một nồi nước muối hàm lượng 5% muối đã đun sôi để nguội cho cá vào ngâm khoảng 4 giờ đồng hồ, sau đó vớt ra hong khô nước, xoa lên mình cá một ít dầu thực vật, treo vào nơi thoáng mát. Theo cách này, đối với những gia đình không có tủ lạnh có thể giữ cá được vài ngày mà không bị mất mùi thơm ngon của cá tươi.

72. Nước muối làm cá đông lạnh không bị khô

Khi cho cá vào ngăn đá của tủ lạnh, cá thường hay bị khô cứng. Để khắc phục tình trạng này, ta chỉ cần cho cá vào nước muối để đông lạnh, cá sẽ không bị khô cứng nữa.

73. Cách bóc tôm sống

Trước khi bóc lấy thịt tôm, ta dùng một ít phèn chua hoà tan vào nước, rồi cho tôm vào ngâm một lúc. Chỉ cần làm như vậy khi bóc tôm ta sẽ thấy dễ dàng, vỏ tôm sẽ không bị dính thịt tôm.

74. Vỏ, cánh quế có thể khử mùi tanh của tôm

Khi ta luộc tôm bằng nước sôi, ta cho thêm vào nước một miếng quế, như vậy mùi tanh của tôm sẽ hết và vị của tôm không bị ảnh hưởng gì.

75. Tôm tươi nên luộc hoặc rán qua trước khi cho vào tủ lạnh để đông lạnh

Trước khi cho tôm vào tủ lạnh để cất giữ, ta nên chần hoặc rán qua cho tôm chết (tức là khi vỏ thành màu hồng là được) như vậy vì tươi của tôm sẽ giữ được tươi lâu hơn.

76. Phương pháp giữ chạch sống lâu hơn

Trạch sống vừa mới mua về, ta ngâm qua nước sạch một lúc, vớt lên cho vào túi nilông kín (nhớ cho vào túi một ít nước), dùng dây buộc chặt lại cho vào ngăn tủ lạnh, như vậy ta để thời gian bao lâu trạch cũng không chết, mặc dù trạch bị đóng đá nhưng chỉ là ở trong tình trạng ngủ đông. Khi nấu ta cho chạch vào nước lạnh, chờ đá tan chạch sẽ sống lại và ta lại có món chạch tươi ngon để ăn.

77. Mẹo làm thịt ba ba

Cho ba ba lên mặt phẳng, đột ngột lật ngửa thân ba ba lên để ba ba không còn cách nào bò được nữa, muốn trở lại trạng thái ban đầu, ba ba phải thò chân và thò đầu ra, lúc này ta chỉ cần một tay giữ lấy bụng một tay cắt cổ ba ba là được.

78. Phương pháp ngâm, ướp sữa đã thái sợi

Nếu không biết ngâm sữa, sữa sẽ bị co lại hoặc không hợp vệ sinh. Ta nên dùng nước sôi trần qua sữa, sau đó lập tức cho sữa vào nước lạnh để ngâm, như vậy sữa sẽ không bị co lại, khi ăn lại ngon và giòn.

79. Cách bóc mực khô

Muốn bóc mực khô, trước tiên ta phải ngâm mực vào nước nóng có pha cacbonat natri. Ngâm mực thật kỹ, khi đã được ngâm kỹ, lớp da bên ngoài và mai mực sẽ rất dễ bóc.

Phụ lục 5: cách chế biến trứng gia cầm

80. Cách giữ lòng đỏ trứng tươi lâu

Lòng đỏ trứng sau khi được tách khỏi lòng trắng, nếu ta ngâm vào dầu vừng, lòng đỏ sẽ giữ được tươi trong vòng 2-3 ngày.

81. Cách giữ lòng trắng được tươi lâu

Lòng trắng trứng thường dùng để làm bánh hoặc một số chị em hay dùng lòng trắng để xoa lên mặt để dưỡng da. Lòng trắng trứng nhiều quá dùng không hết, ta có thể bảo quản theo cách sau:

- Đựng lòng trắng vào bát, đổ lên trên nước đun sôi để nguội, như vậy có thể để được trong vài ngày mà không sợ bị hỏng.

- Nếu muốn lòng trắng trứng đặc lại, có thể cho vào một ít đường, một vài giọt nước chanh hoặc rắc lên vài hạt muối tinh.

82. Đánh trứng không được dùng đồ nhôm

Khi đánh trứng, không được dùng đồ nhôm vì dùng đồ nhôm không những ảnh hưởng đến màu sắc của trứng khi ta tráng mà còn làm mất chất dinh dưỡng có trong trứng.

83. Đánh trứng nhanh cần cho muối.

Nếu muốn đánh trứng vừa nhanh lại vừa đều, trước khi đánh ta nên cho vài hạt muối vào lòng trắng trứng, như vậy khi đánh trứng sẽ nhanh đều.

84. Đánh trứng cần cho thêm nước lạnh

Khi đánh trứng nếu cho vài giọt nước lạnh vào, thì khi tráng trứng sẽ giòn mà lại giòn, ngon miệng.

85. Cách phân biệt trứng sống và trứng chín

Đôi khi trứng sống và trứng chín để lẫn vào nhau rất khó phân biệt. Để phân biệt được, ta đặt trứng lên bàn, quay nhẹ. Nếu là trứng chín, trứng sẽ quay rất lâu. Tác dụng cùng một lực mà trứng vừa quay vài vòng đã dừng lại thì đó nhất định là trứng sống.

86. Cách phân biệt trứng mới và trứng cũ

Nếu muốn biết trứng nào mới, trứng nào cũ, ta có thể dùng muối để thử. Trước hết, ta cho một thìa muối vào trong chậu nước hoà tan. Tiếp đó, cho trứng vào trong nước muối, nếu là trứng mới, trứng sẽ chìm xuống đáy chậu, trứng không được mới sẽ nổi lên trên, còn trứng đã để thời gian quá lâu sẽ nửa chìm nửa nổi.

87. Phòng trứng nứt khi luộc

Khi luộc, trứng thường hay bị nứt làm cho các chất dinh dưỡng có trong trứng bị thoát ra ngoài. Muốn để cho trứng không bị nứt trong khi luộc, ta cần phải cho trứng vào nước lạnh rồi dùng lửa nhỏ để luộc. Nếu dùng nước sôi để luộc, trước khi luộc ta phải cho trứng vào ngâm

trong nước lạnh trước, hoặc cho muối vào trong nước rồi sau đấy mới luộc. Nếu thấy vỏ trứng bị nứt thì lập tức phải cho vào nước một ít dấm để lòng trắng không bị chảy ra ngoài.

88. Mẹo luộc trứng khi đập vỡ

Để đảm bảo luộc trứng đập vỡ không bị phồng và mất hết chất dinh dưỡng, ta nên cho trứng vào luộc trong nồi nước muối đặc đun sôi, lòng đỏ, lòng trắng sẽ không bị chảy ra ngoài.

89. Luộc trứng cho giảm để bóc vỏ

Khi ta luộc trứng, nếu lưu ý cho giảm vào nước luộc thì trứng khi lấy ra sẽ rất dễ bóc vỏ.

90. Đun chè trứng nên dùng chè đen

Có lẽ các bạn còn chưa biết món chè trứng là món như thế nào. Xin giới thiệu cùng các bạn, đây là một món ăn rất giàu chất dinh dưỡng mà lại dễ làm. Chỉ cần các bạn cho trứng vào luộc cùng với lá chè là được. Chỉ có một điều cần lưu ý là khi luộc các bạn nên dùng chè đen (hay còn gọi là hồng trà) để luộc thì món trứng của chúng ta sẽ không những màu sắc đạt tiêu chuẩn mà lại ngon miệng.

91. Cách ốp lếp trứng

Khi ốp lếp trứng, sau khi đập trứng cho vào trong chảo, ta nên nhỏ vài giọt nước nóng lên trên bề mặt trứng và xung quanh quả trứng, như vậy khi ốp xong quả trứng vừa mềm mà lại bóng.

92. Tác dụng của bột mì khi tráng trứng

Trước khi tráng trứng, ta nên rắc ít bột mì vào chảo dầu nóng, như vậy mỡ sẽ không bị bắn ra ngoài mà được trứng sẽ có màu vàng tươi hấp dẫn.

93. Mùi vị thơm ngon của trứng tráng cho thêm rượu

Khi tráng trứng gà, vịt, nếu ta cho vào trứng vài giọt rượu trắng hoặc rượu gạo, khi tráng xong trứng sẽ xốp mềm, thơm ngon.

94. Muối có thể điều chỉnh màu sắc của trứng.

Khi dùng trứng để trang trí món ăn, nếu cần màu sắc của trứng đậm thêm một chút, ta chỉ cần cho vào trứng một ít muối rồi đánh đều lên, trứng tráng xong sẽ vàng tươi hơn bình thường.

95. Mẹo bóc trứng Bắc thảo

Khi bóc trứng bắc thảo, ta chỉ cần bóc đi lớp màng và vỏ ở đầu to của quả trứng, còn đầu bé chọc một lỗ thủng nhỏ, sau đó dùng miệng thổi qua lỗ bé, trứng sẽ tự khắc rơi ra.

96. Cách thái trứng luộc

Khi cần thái trứng luộc thành từng lát mỏng, điều đầu tiên ta cần chú ý là trứng phải nguội hẳn mới được thái, khi thái nếu dùng dao thường thì xoa một ít nước lên dao, như vậy khi thái miếng trứng sẽ nhẵn hơn.

97. Cách thái trứng bắc thảo

Trứng bắc thảo sau khi bóc xong nếu dùng dao thái, lòng đỏ thường hay bị dính vào dao, vừa khó rửa lại vừa ảnh hưởng đến sự hoàn hảo của miếng trứng. Trong khi không có dụng cụ chuyên dùng để cắt trứng, ta có thể dùng một sợi dây nilon thật nhỏ hay một sợi dây thép bé quấn vòng quanh quả trứng, sau đó kéo đều tay, miếng trứng được cắt ra sẽ đều mà lòng đỏ lại không bị xây sát gì cả.

98. Khử vị đắng, chất của trứng bắc thảo

Khi ăn trứng bắc thảo, nếu phát hiện ra trứng có vị đắng hoặc vị chất, ta có thể cho thêm vào trứng một ít dấm và gừng giã nhỏ, mùi vị của trứng sẽ trở lại bình thường. Tùy khẩu vị từng người có thể cho thêm dầu ớt, hành hoa, mì chính hoặc xì dầu, trứng ăn cũng sẽ rất ngon.

99. Điều cần chú ý khi làm trứng cuốn

Khi làm trứng cuốn, nếu ta cho một ít sữa bò vào trộn cùng với trứng trước khi tráng, thì món trứng cuốn sẽ mềm, mùi vị lại thơm ngon, hấp dẫn.

100. Cách ăn trứng vịt muối mới

Ta lấy một quả trứng vịt muối sống, chọc một lỗ thủng ở một đầu quả trứng, cho đũa vào đánh đều cả lòng trắng và lòng đỏ lên, cho tiếp một ít dấm và một ít mì chính vào trộn cho vừa khẩu vị, sau đó cho vào nồi hấp. Khi ăn các bạn sẽ tưởng là mình đang được ăn món thịt cua.

101. Hai cách muối trứng

- Rửa sạch trứng gà, luộc chín (số lượng không hạn chế), đập nứt vài đờng trên vỏ quả trứng, bôi kín chặt và nhiều muối tinh lên các vết nứt, như vậy muối sẽ qua các vết nứt thấm vào trong trứng. Sau khi đã làm xong các bước trên, cho trứng vào hộp (hoặc đồ đựng bất kỳ nhưng phải khô ráo) bịt kín. Hai ngày sau, ta sẽ có trứng g để ăn.

- Rửa sạch trứng, để khô hết nước, cho từng quả vào ngâm trong rượu trắng một lúc. Sau khi ngâm xong, vớt ra, đang lúc ướt cho trứng vào lăn trong muối tinh, chú ý cho muối dính đều trên vỏ quả trứng, đặt nhẹ nhàng vào đồ đựng, đặt ở nơi thoáng gió. Khi đặt nên lưu ý cố gắng đừng để muối ở trên vỏ quả trứng rơi ra, nếu không sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của trứng. Sau 20 - 30 ngày là trứng có thể ăn được, sau 40 ngày trứng sẽ còn ngon hơn.

102. Cách làm trứng muối tiết ra nhiều dầu

Những người thích ăn trứng muối phần lớn thích ăn trứng có nhiều dầu. Vậy làm thế nào để món trứng muối nhiều dầu đây. Mời các bạn tham khảo cách làm sau:

Bước 1: Rửa sạch và phơi khô 50 quả trứng vịt, sau đó xếp trứng vào vò.

Bước 2: Chế nước đổ vào trứng:

- Cho vừa lượng gừng tươi, hồi hương, hoa tiêu vào 4 -5 lít nước để đun, cho đến khi thấy nước có mùi thơm thì cho 1 kg muối hạt vào.

- Dùng lửa to đun nước cho thật sôi, sau đó cho vừa phải đường trắng, mì chính cùng với 50g rượu trắng vào nước.

Bước 3: Sau khi chế xong nước, ta phải để cho nước thật nguội rồi đổ vào trong vò đã đặt trứng, nước phải ngập đầy trứng. Ta bịt kín vò, ngâm trứng trong vòng 20 - 25 ngày là được.

Làm cách này, lòng đỏ trứng sẽ tiết rất nhiều dầu, mùi vị lại thơm ngon.

103. Các cách bảo quản trứng

Cách 1: Bôi lên trứng một lớp dầu thực vật như dầu cải, dầu vừng... trứng có thể để được đến 36 ngày. Cách này thích hợp với nhiệt độ từ 25 - 32°C.

Cách 2: Để trứng mới (trứng phải còn lạnh lặn, chưa bị giáp vờ) vào trong vò hoặc bình sạch sẽ khô ráo, đổ nước vôi có nồng độ 2 - 3% vào bình, nước phải cao hơn trứng từ 20 - 25 cm, với cách này ta có thể giữ trứng được trong vòng từ 3 - 4 tháng. Khi cất giữ cần phải bảo đảm được các điều kiện sau:

- Mùa hè không được để vò hoặc bình đựng trứng ở chỗ có ánh nắng mặt trời chiếu vào mà phải để nơi râm mát, thoáng gió.

- Mùa đông không để nơi quá lạnh nhưng cũng phải đảm bảo thoáng mát.

Cũng có thể cho trứng vào nước vôi có nồng độ khoảng 5% ngâm nửa tiếng rồi vớt ra phơi khô trước khi cho trứng vào bình hoặc vào cát giữ, làm như vậy có thể bảo quản trứng trong một thời gian khá dài.

Cách 3: Hoà tan 1kg dung dịch silicat natri vào 9 lít nước sôi, sau đó để nguội rồi đổ vào trong bình đựng trứng gà, mặt nước phải để cao hơn trứng từ 5cm trở lên, dùng bình bịt kín miệng bình để nơi râm mát, thông gió, vào mùa hè bằng cách này ta có thể bảo quản được trứng trong vòng 2-3 tháng.

Cách 4: Rải một lớp trấu khô, sạch vào đáy thùng đựng, cứ một lớp trấu trải 1 lớp trứng cho đến khi đầy thùng, cuối cùng dùng bìa bịt kín thùng, để thùng nơi râm mát, làm như vậy có thể bảo quản trứng được trong vòng vài tháng. Trong trường hợp không có trấu ta có thể thay bằng mùn cưa gỗ hoặc tro để thay thế, cứ 20 ngày kiểm tra trứng một lần.

Cách 5: Cũng có thể cho trứng vào để cùng với các loại lương thực phụ như đậu tương, đậu đen... như vậy trứng cũng có thể bảo quản trứng trong 1 thời gian dài mà không sợ bị hỏng.

Cách 6: Cát trứng vào trong bã chè khô sạch, để nơi thoáng mát, cũng có thể bảo quản trong vòng 2-3 tháng không bị hỏng.

Cách 7: Vào mùa hè thời tiết nóng mực, nếu cho trứng vùi vào trong muối, trứng cũng bảo quản được lâu.

Cách 8: Trứng vừa gà vừa mới mua về nên dùng ni lông giữ tươi hoặc loại giấy bóng dùng để nướng thức ăn bọc trứng lại, như vậy trứng cũng để được trong một thời gian dài.

Cách 9: Sau khi mua trứng gà về, ta dùng khăn ướt lau qua trứng vào tủ lạnh (để đựng quả trứng lên), đầu to quả trứng hướng lên trên, như vậy cũng để được khá lâu.

Cách 10: Trứng gia cầm không nên để cùng với gừng, hành tây, như vậy trứng sẽ hỏng rất nhanh.

phCn 6: c , ch b¶o qu¶n, chÕ biÕn s÷a vµ chÕ biÕn
c , c chÕ phÈm c¶a s÷a

104. Cách đun sữa không bị trào ra ngoài

Khi đun sữa bò, ta nhỏ vài giọt nước lên trên nắp vùng nổi, khi thấy nước trên nắp vùng gần cạn hết, điều đó có nghĩa sữa trong nồi cũng sắp sôi. Lúc này mở vùng nổi, chờ một lúc sữa sôi thì bắc xuống là được.

105. Hai cách bảo quản sữa

- Mùa hè sữa thường hay dễ bị hỏng. Nếu ta cho vào sữa một ít muối, như vậy sẽ kéo dài được thời gian bảo quản sữa.

- Cho một ít đường cát vào sữa đun sôi cũng là một cách để bảo quản sữa được lâu hơn.

106. Chống sữa dính nồi khi đun

Khi đun sữa, trước hết ta đem nồi tráng qua nước thì khi đun sữa sẽ không dính vào thành nồi nữa.

107. Cách làm pho mát bị cứng mềm lại

Khi pho mát bị cứng sẽ trở mùi, ta nên đem pho mát cắt thành từng miếng dày 1 -2cm ngâm vào rượu gạo, sau đó vớt ra hấp cách thủy một lúc, pho mát sẽ trở mềm trở lại.

108. Khử vị gây của sữa dê

Ta cho một ít hạnh nhân hoặc dứa nhỏ chà nhào vào trong nồi đun sữa dê, sau khi đun vớt bỏ hạnh nhân, hay chà nhào ra, sữa dê sẽ không còn mùi gây nữa.

phần 7: cách chế biến và bảo quản rau

109. Mẹo cho muối khi xào rau

Nếu dùng mỡ động vật để xào rau, tốt nhất ta nên cho muối vào chảo rồi mới xào rau, làm như vậy có thể giảm bớt lượng clo hữu cơ có hại cho sức khỏe của con người còn sót lại trong mỡ. Nếu dùng dầu lạc để xào, ta cũng phải cho muối trước rồi mới cho rau, bởi vì trong dầu lạc có thể có loại mốc hoành khúc mà muối có thể diệt được loại mốc có hại này. Để làm cho rau xào hợp khẩu vị, lúc đầu ta nên cho một ít muối, sau khi rau chín mới cho thêm. Nếu dùng dầu lạc, dầu trà hay dầu cải, thì phải cho rau trước rồi với cho muối thì thành phần dinh dưỡng có trong rau không bị mất đi.

110. Tác dụng của bia khi làm các món nộm

Mùa hè thường hay thích ăn nộm, khi làm nộm nếu ta cho một lượng bia vừa phải vào trộn đều với nộm, món nộm của chúng ta sẽ thơm ngon hơn.

111. Muối có thể làm cho lá rau vàng xanh trở lại

Các loại rau xanh như rau chân vịt, rau cải, rau muống... nếu lá có hơi bị vàng (vẫn còn ăn được) Khi luộc ta cho thêm một ít muối, lá rau sẽ xanh trở lại.

112. Tác dụng của sữa bò khi xào xúp lơ

Khi xào xúp lơ, nếu ta cho thêm một thìa sữa bò vào xào cùng thì xúp lơ sẽ trắng ngần mà lại có mùi vị thơm ngon.

113. Nộm có cà chua nên cho muối

Khi làm nộm có cà chua, ngoài việc cho đường vào nộm ta không nên quên cho thêm một ít muối vào cà chua, như vậy vị chua trong cà sẽ được giảm bớt mà món nộm lại đậm đà dễ ăn.

114. Làm sạch xà lách bằng rượu nho

Khi đã rửa sạch xà lách, nếu để quá lâu xà lách sẽ thành giấm có hương thơm của nho. Nếu dùng sữa này để làm xà lách, món xà lách sẽ rất thơm ngon, hấp dẫn.

115. Cách pha chế nước chua ngọt

Bất kể làm món chua ngọt gì, ta cần dựa theo tỷ lệ 2 phần đường 1 phần giấm, như vậy nước chua ngọt sẽ đạt đến độ chua ngọt thích hợp.

116. Cách cho dấm vào thức ăn

Tất cả các món nóng đều cần cho dấm, trước khi bắc nồi xuống, ta để dấm chảy dọc theo thành nồi thì hương vị món ăn sẽ đậm đà hơn so với đổ trực tiếp vào thức ăn.

117. Bí quyết muối đậu cô ve

Đậu cô ve muối là món ăn hàng ngày quen thuộc của người dân Trung Quốc. Món này cũng tương tự như món dưa, cà muối của chúng ta vậy, chỉ khác là không dùng nước mà trực tiếp dùng muối để muối. Khi muối món đậu quả này cần tuân thủ theo các bước sau:

- Chọn đậu hái vào buổi sáng sớm mới còn tươi ngon.
- Cho muối vào bóp nhẹ đậu, đợi khi thấy bắt đầu ướt tay thì cho đậu vào vại (chú ý không được cho quả bị dập hoặc sâu cắn).

- Nén đậu chặt thành từng lớp rồi rắc lên trên cùng một ít muối (nén như muối dưa cà), cuối cùng đập kín vại lại.

Cách này là trực tiếp dùng nước tiết ra từ đậu để muối, chứ không dùng nước gì khác để tránh đậu ngâm lâu trong nước, dẫn đến nhanh hỏng. Món đậu sau khi muối sẽ vàng, giòn có thể để trong một năm dùng dần mà không bị hỏng.

118. Cách khử váng trắng trong vại dưa

Khi muối dưa, dưa rất dễ có váng mà váng là một loại mốc có hại cho sức khỏe con người. Để khử hết váng trong vại dưa, ta lấy 250g đậu tằm khô, rang chín để nguội, dùng đậu tằm bằng vải thưa rồi cho vào vại dưa, ngày hôm sau lấy ra, bạn thấy váng trong vại dưa sẽ không còn nữa.

119. Bí quyết thái ớt, hành không bị cay mắt

Khi thái ớt, hành thường dễ bị cay mắt, nếu trước khi thái, ta cho hành, ớt vào ngăn đá tủ lạnh một lúc hoặc nhúng dao vào nước lạnh cũng có thể để mắt chịu nước lạnh vừa thái vừa nhúng dao, như vậy sẽ giảm bớt được vị cay của hành, ớt.

120. Giảm bớt độ cay khi xào ớt

Xào ớt rất dễ bị cay, sau khi cắt xong ớt ta nên dùng dầu và muối đảo qua rồi đập vào chảo một quả trứng làm thành món trứng bọc ớt vị cay sẽ bớt hẳn.

121. Cách bảo quản ớt tươi

Nếu ta đem ớt tươi vào trong tro bếp (tro đốt bằng vỏ cây) ớt sẽ giữ được lâu mà không bị hỏng, cho dù vào mùa đông giá rét ta vẫn có ớt tươi ăn.

122. Cách chữa canh bị mặn

- Nếu canh nấu bị mặn, ta có thể dùng vải thưa hoặc vải xô bọc một ít cơm chín thả vào nồi canh, cơm sẽ hút các phần tử muối trong canh, giảm bớt vị mặn trong canh.

- Canh quá mặn, ta có thể thái vài lát khoai tây cho vào nồi đun cùng, canh chín với khoai tây ra ngay, canh sẽ bớt mặn.

Với canh bị mặn, ta có thể cho vài miếng đậu phụ hoặc cà chua vào cùng nấu, hiệu quả giảm mặn không kém gì so với khoai tây.

123. Tảo tía (hay còn gọi là tảo cao) có thể giảm độ béo cho canh

Khi canh quá nhiều mỡ hoặc dầu, ta có thể rắc một ít tảo tía (hay còn gọi là tảo cao hay là rau cao) đã được nướng qua vào canh, canh sẽ không còn béo nữa.

124. Cách xử lý thức ăn nấu bị mặn

- Thức ăn bị mặn, ta có thể cho vào thức ăn một lượng đường vừa phải, thì thức ăn sẽ đỡ mặn hơn vì đường có tác dụng làm giảm độ mặn của muối.

- Khi thức ăn mặn quá, ta cũng có thể cho vào thức ăn một ít giấm, vị mặn cũng sẽ giảm đi nhiều.

- Ngoài 2 cách trên, ta còn có thể cho thức ăn vào ngâm trong nước có pha một chút rượu trắng, thức ăn cũng giảm được vị mặn một cách đáng kể.

125. Giảm độ chua của thức ăn bằng rượu

Nếu thức ăn bị chua quá, ta có thể cho vào thức ăn một ít rượu gạo, vị chua sẽ được giảm bớt một cách rõ rệt

126. Cách làm dưa muối đỡ bị mặn và bị cay

Nếu dưa muối bị quá mặn hoặc quá cay, ta nên thái nhỏ dưa rồi ngâm vào nước pha với rượu theo tỷ lệ 50%, vị mặn và cay của dưa sẽ giảm bớt, mùi vị lại hấp dẫn hơn.

127. Khử vị đắng và chát trong rau

Củ cải, mướp đắng là các loại rau có vị chát và đắng, bởi vậy sau khi thái xong, ta nên cho một ít muối vào để ngâm một lúc, sau đó vắt nước rồi mới xào nấu, như vậy vị chát, đắng sẽ giảm đi. Ngay cả đối với rau chân vịt, trước khi nấu cũng nên trần qua, như vậy rau sẽ ngọt hơn khi xào nấu.

128. Củ cải khô đông lạnh

Củ cải sau khi thái để vào ngăn làm đá ở tủ lạnh làm đông lạnh một thời gian, sau đó đem ra nơi có ánh nắng phơi khô. Làm cách này, món củ cải khô sẽ bảo quản được lâu hơn, mùi vị lại độc đáo.

129. Khử mùi ở củ cải

Trước khi hấp hay luộc củ cải, ta nên thái nhỏ củ cải ra, rồi theo tỉ lệ 300:1 để cho giấm vào cùng với củ cải, sau đó mới cho lên nồi luộc hoặc hấp, như vậy mùi trong củ cải sẽ không còn nữa.

130. Cách bảo quản củ cải

- Bảo quản trong hố đất: Bỏ qua tất cả củ cải bị sâu đục, nứt sứt, những củ bị nứt và những củ quá nhỏ, số còn lại cắt bỏ đầu đuôi. Đào 1 hố sâu 1m, rộng 1m, xếp nghiêng củ cải theo thành hố, đầu hướng xuống dưới, đuôi hướng lên trên. Xếp lần lượt, cứ một lần củ cải, 1 tầng đất dày khoảng 10cm (chú ý tìm loại đất sạch), tổng cộng xếp tất cả 4 tầng. Nếu hố đất quá khô, ta có thể tưới lên trên một ít nước. Sau khi tầng trên cùng được xếp xong, ta cần phải dựa theo sự thay đổi của thời tiết để tăng dần độ dày của lớp đất trên cùng. Thời tiết ẩm áp lấp ít đất, trời giá rét lấp nhiều đất, đảm bảo đến trước hoặc sau tiểu hàn thì lấp xong đất, tổng cộng dày 1m. Những củ cải đảm bảo chất lượng, trước khi cho xuống hố đất không bị chịu nóng, sau khi cho vào hố không bị chịu lạnh thì có thể cất giữ đến tận thượng tuần tháng 3 năm sau cũng không bị hỏng.

- Bảo quản bằng bùn: Cắt bỏ phần đầu củ cải rồi lăn củ cải và o bùn nhão một vòng, đảm bảo dính được một lớp bùn ở bên ngoài củ cải. Sau khi lăn xong, cho củ cải xếp vào nơi râm mát để cát giữ. Nếu đắp thêm một lớp đất ẩm ở bên ngoài củ cải thì càng tốt.

- Bảo quản bằng cách xếp củ cải xung quanh thùng (chum) đựng nước: Để một thùng (chum) đựng nước trong phòng, trong thùng (chum) đổ đầy nước, đem củ cải xếp đồng xung quanh thùng (chum), đắp thêm 1 lớp đất ẩm dày khoảng 15cm lên trên củ cải là được.

131. Cách giữ tươi cà rốt đã gọt vỏ

Cà rốt sau khi đã gọt vỏ, ta cho vào đồ đựng khô ráo, đặt lên trên một mảnh khăn ướt, như vậy có thể giữ tươi được trong vòng khoảng 3 tiếng.

132. Cách phục hồi hành tây đông lạnh hợp lý

Nếu hành tây bị đông lạnh, ta đem hành ngâm vào nước lạnh, cho vài hạt muối, một lúc sau hành sẽ tươi trở lại.

133. Cách bảo quản rau

Nếu rau xanh ta mua về ăn một bữa không hết còn lại một ít, trong trường hợp không có tủ lạnh, ta có thể cho rau vào trong lá bắp cải già khô bọc kín buộc lại, để vào nơi râm mát, chú ý không được phun nước hoặc để nước dãi vào, như vậy rau cũng có thể tươi thêm được một thời gian.

134. Xào hành tây nên cho bột mì

Hành tây sau khi thái xong nếu ta trộn thêm một ít bột mì, khi xào xong hành sẽ có màu vàng rộm rất hấp dẫn, khi ăn lại giòn. còn nếu ta cho rượu trắng vào xào với hành tây, sẽ không sợ hành bị cháy.

135. Cách xử lý ngứa sau khi gọt khoai sọ hoặc khoai môn

Cạo vỏ khoai sọ hoặc khoai môn, da tay thường bị ngứa. Nếu gặp trường hợp này, ta có thể hong tay trên lửa một lúc, hoặc cho vài giọt dấm vào chậu nước sôi để rửa, một lúc sau tay sẽ hết ngứa. Nếu không ta xoa thêm một ít dầu gió vào tay hiệu quả cũng tốt bằng hai phương pháp trên.

136. Cách xào ngó sen không bị thâm đen

Khi xào ngó sen, ngó sen thường bị thâm đen, nếu ta vừa xào vừa cho nước lã vào, thì ngó sen khi xào xong sẽ giữ được nguyên màu sắc trắng ngần ban đầu.

137. Điều cần chú ý khi thái cà

Khi thái cà để nấu, chúng ta cần chú ý khi thái xong phải cho cà vào nước để ngâm ngay, nếu không cà bị ôxy hoá thâm đen lại.

138. Bí quyết gọt vỏ khoai tây

Trước khi gọt vỏ khoai tây ta đem khoai tây ngâm vào nước nóng một lúc, sau đó cho vào nước lạnh khoai tây sẽ dễ cạo.

139. Khoai tây gọt càng mỏng vỏ càng tốt

Lượng dinh dưỡng trong vỏ khoai tây rất phong phú, bởi vậy khi gọt vỏ khoai tây cần gọt càng mỏng càng tốt. Để gọt mỏng ta cần làm theo cách 138. Còn muốn khoai tây gọt xong vẫn trắng thì sau khi gọt xong cho ngay vào nước đã cho vài giọt giấm, như vậy khoai tây sẽ trắng.

140. Hương vị của khoai tây có cho thêm sữa

Khi luộc khoai tây ta cho vào nước luộc một ít sữa bò, khoai tây sẽ rất ngon mà khi luộc xong khoai lại không bị vàng..

141. Cách xào khoai tây

Khi xào khoai tây, phải đợi cho khoai tây chuyển màu rồi mới được cho muối và bật lửa to, nếu không lớp ngoài xung quanh vỏ sẽ bị cứng, nước khoai chảy ra dính với dầu, khi xào xong khoai dễ nát, ảnh hưởng đến hương vị và thẩm mỹ của món ăn.

142. Cách xử lý mùi khoai tây đông lạnh

Trước hết đem khoai tây đông lạnh ngâm vào trong nước lạnh, tiếp đó cho khoai vào trong nước sôi có pha với một thìa dấm ngâm cho đến lúc nước nguội thì vớt ra để chế biến. Làm như vậy khoai tây xào sẽ không có mùi.

143. Khoai tây không được để cùng với khoai lang

Nếu để khoai tây cùng với khoai lang, nếu khoai lang không bị cứng ruột thì khoai tây sẽ bị nảy mầm, mà khoai tây đã nảy mầm thì rất có hại cho sức khỏe không thể ăn được.

144. Cách nấu rong biển chóng nhừ

Khi nấu rong biển, nếu ta cho vào một ít kiềm cacbonat natri hay một ít dấm thì rong biển sẽ mềm nhanh, cũng có thể cho vài cọng rau chân vịt, rong biển cũng sẽ nhanh nhừ.

145. Hiệu quả của nước gạo khi ngâm đồ ăn khô

Dùng nước gạo ngâm đồ ăn khô như rong biển khô, măng khô, thì sẽ làm cho nở nhanh và chóng nhừ.

146. Cách chế biến rong biển khô

Trước khi chế biến rong biển khô, ta nên cho rong biển khô đun cách thủy nửa tiếng, sau khi vớt ra dùng bột kiềm ăn bóp 1 lượt, bóp xong ngâm nước lã 1 -2 tiếng, sau đó chế biến món ăn rong biển đều giòn và không có mùi tanh.

147. Hai cách ngâm mộc nhĩ

- Dùng nước vo gạo đun sôi ngâm mộc nhĩ, mộc nhĩ sẽ nở to và mềm, mùi vị thơm ngon.
- Dùng nước lã ngâm mộc nhĩ sẽ rất giòn.

148. Cách rửa mộc nhĩ

Mộc nhĩ đen dễ dính đất cát và mặt gỗ, để rửa mộc nhĩ cho sạch, ta có thể dùng nước muối (trọng lượng nước muối bằng 1/10 trọng lượng mộc nhĩ) để rửa, khi rửa vò đều tay, chờ nước chuyển đục thì dùng nước lã rửa lại cho đến khi sạch là được.

149. Cách ngâm nấm

Cho nấm đã được rửa sạch và thái xong vào trong nước ấm pha với đường trong vòng 12 giờ (1kg nước hoà với 25g đường). Nấm ngâm vào nước đường vừa hấp thụ nước nhanh vừa giữ được hương vị, khi nấu lại ngọt và thơm.

150. Cách phân biệt nấm độc

Chúng ta cần lưu ý đặc trưng của nấm độc có màu sắc sặc sỡ, đẹp mắt, khi hái về dễ đổi màu, bóp nước ra đục như sữa bò. Nấm không độc đa số có màu trắng và màu nâu nhạt, màu giấy cũ, bóp nước ra trong như nước lọc.

151. Cách chế biến rau kim châm

Trong rau kim châm tươi có một loại chất mà khi hấp thụ vào cơ thể sau quá trình oxy hoá sẽ trở thành một loại độc tố mạnh, do vậy khi chế biến cần dùng nước sôi chần qua, bỏ nước ngâm rau đi, khi nấu phải nấu cho thật chín mới được ăn.

152. Cách ngâm măng khô để ăn dần

Trước tiên ta cho măng khô vào nồi đổ đầy nước đun sôi 30 phút, sau đó chuyển lửa nhỏ đun tiếp một lúc rồi vớt ra, cắt bỏ chỗ già, rửa sạch. Sau đó dùng nước vo gạo hoặc nước sôi ngâm ăn 2-3 ngày, ngày thay nước một lần, đến khi nấu thái thành miếng, miếng măng rất mềm và thơm ngon.

phần 8: c, ch chỗ biễn vµ bñlo quñn c, c l o¹ i ®Eu vµ
c, c chỗ phEm l µm tñ ®Eu

153. Tác dụng của muối với các thức ăn sẵn làm từ đậu

Đậu phụ, đậu phụ khô và các sản phẩm ăn sẵn làm từ đậu nói chung nếu có mùi làm các bạn khi ăn cảm thấy khó chịu, trước khi nấu, các bạn có thể cho đậu phụ hoặc thức ăn ngâm vào trong nước muối đun sôi để nguội theo tỷ lệ 500g đậu phụ hoặc thức ăn làm từ đậu cho 50g muối, thì mùi vị khó chịu của thức ăn không những sẽ mất đi, mà đậu phụ và các thức ăn làm từ đậu còn có thể để trong một thời gian dài mà không bị hỏng, khi rán hay nấu không bị nát.

154. Cách xử lý nấu món rau chân vịt với đậu phụ

Khi nấu rau chân vịt với đậu phụ, trước hết hãy trần qua rau chân vịt để chất axit oxalic trong rau tan ra, như vậy khi cho đậu phụ vào chất canxi có trong đậu phụ sẽ mất đi, đồng thời chân vịt còn làm cho vị chát của rau không còn nữa giúp cho rau ngọt hơn trước khi ăn.

155. Nước dưa và đậu phụ

Đem đậu phụ ngâm trong nước muối dưa, 4-5 tháng sau khi đậu không bị hỏng, khi chế biến lại rất ngon

156. Giá xào đậu nên cho giấm

Giá đậu tươi ngon khi xào chỉ cần xào qua là được, nhưng giá đậu non thường hay có vị chát, nếu khi xào ta cho thêm giấm vào thì vị chát sẽ hết ngay, giá đậu khi xào xong sẽ ngon hơn.

157. Bí quyết nấu đậu xanh như đậu

Trong đậu xanh thường có lẫn đậu đá nấu rất khó nhừ. Nếu trước khi nấu ta đem đậu rang trước 10 phút (rang trong nồi kim loại), sau đó mới đem nấu, như vậy đậu có cứng đến đâu cũng có thể mềm ra được. Nhưng có một điều cần lưu ý, khi rang đậu không được rang cháy hoặc quá vàng, như vậy chèn sẽ bị ảnh hưởng chất lượng.

158. Bảo quản đậu đỏ, đậu tằm khỏi bị mọt đục.

Khi cất giữ đậu đỏ, đậu tằm, nếu ta cho vào đậu 2 - 3 củ tỏi, dù để 2 - 3 năm cũng không sợ bị mọt đục.

159. Cách bóc vỏ đậu tằm.

Đem đậu tằm cho vào đồ đựng bằng sứ hoặc bằng sắt tráng men, cho vào một lượng kiềm ăn vừa phải, đổ nước sôi vào ngâm 15 phút, sau khi đậu chường lên sẽ rất dễ bóc vỏ. Nhưng chú ý, ruột đậu tằm phải dùng nước rửa để khử đi mùi kiềm.

Phụ lục 9 : Các chỗ biến và cất giữ 1 c.

160. Cách giữ độ giòn của lạc rang dầu.

Lạc rang dầu nói chung để sau 12 tiếng ăn sẽ bị ỉu. Nếu trong lúc lạc đang nóng phun vào một ít rơm trắng, trộn đều, đợi lạc nguội hết nóng thì rắc muối ăn vào (muối nên rang khô) Làm như vậy lạc để vài ngày vẫn giòn như ban đầu, không bị ỉu nữa.

161. Cách rang lạc.

Nhiều người khi rang lạc rang dầu thường cho dầu vào trước, đun nóng lên rồi cho lạc vào, cho rằng như thế lạc sẽ nhanh chín. Thực tế lại hoàn toàn ngược lại, rang như vậy dễ làm cho lạc ngoài cháy trong sống. Cách làm đúng là cho dầu và lạc vào chảo cùng một lúc, để nhỏ lửa cho nhiệt độ nóng lên từ từ, như vậy lạc sẽ trong ngoài nóng đều, giòn đều, sắc cũng đẹp mà ăn lại thơm ngon.

162. Cách bảo quản lạc.

- Dùng nước sạch rửa sạch lạc, rút ra để khô rang chín, cho muối tinh và ngũ vị hương vào trộn đều, trải ra cho nắng phơi khô. Sau khi lạc đã khô, cho lạc vào túi nilông hoặc đồ đựng kín bịt kín. Cách làm này làm cho lạc mất đi khả năng mọc mầm, cho dù để qua 2-3 mùa hè lạc cũng không bị hỏng.

- Trong bình hoặc túi nilông đựng lạc cho vào 1 - 2 miếng thuốc lá thơm rồi bịt kín không để cho không khí lọt vào, lọt ra. Như vậy, lạc có thể trong 3 năm cũng không bị mọt đục.

Phụ lục 10 : Bảo quản, sơ chế, xử lý các loại gia vị

163. Cách chọn đồ đựng để cất giữ dầu mỡ.

Nếu muốn cất giữ dầu, mỡ trong một thời gian dài, ta nên dùng đồ thủy tinh hoặc đồ sứ màu đậm, miệng nhỏ để đựng, không nên dùng các loại đồ kim loại như gang, sắt, nhôm hay thùng nhựa để đựng dầu mỡ, như vậy sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của dầu mỡ.

164. Cách bảo quản và tăng hương thơm của dầu lạc.

Cho dầu lạc vào nồi đun nóng, thả một ít hoa tiêu, hồi hương, sau đó để nguội rồi đem cất giữ là được. Cách làm này, dầu không những bảo quản được trong một thời gian dài không bị hỏng, mà khi nấu thức ăn lại thơm.

165. Bí quyết khử mùi của dầu hạt cải.

Ta có dùng dầu hạt cải để rang lạc một lần, sau đó dùng dầu này để xào nấu thức ăn, mùi của dầu hạt cải sẽ không còn nữa, thức ăn lại thơm hơn. Nếu dùng dầu này để trộn nộm, nộm lại có mùi của một vị dầu thơm.

166. Bí quyết làm mất bọt trong dầu nóng.

Khi dầu nóng có bọt trào lên, ta có thể rắc một ít nước vào, sau một hồi nổ trong nồi, bọt dầu sẽ hết.

167. Các xử lý khi dầu trong nồi bốc lửa.

Khi dầu trong nồi bốc lửa, ta chỉ cần lập tức đập vung lại hoặc dùng khăn ướt úp lên trên, lửa sẽ bị dập tắt ngay. Chú ý đặc biệt không được cho nước vào, vì như vậy dầu nhẹ hơn nước, đổ nước vào dầu nổi lên trên, lửa sẽ càng cháy to hơn và bắn ra tứ phía.

168. Cách khử mùi của dầu để lâu.

Dầu để lâu, nhiều khi có mùi rất khó chịu. Để xử lý cho dầu hết mùi, ta có thể làm như sau: cho dầu vào nồi đun nóng, tiếp đó cho vài lát khoai tây vào để rán, rán xong mùi khó ngửi sẽ không còn nữa. Phương pháp này cũng có thể áp dụng với dầu đã rán cá để dầu hết mùi tanh của cá.

169. Cách khử mùi tanh của dầu rán cá.

Cho dầu đã rán qua cá vào nồi đun nóng, cho vào dầu vài đoạn hành, gừng và hoa tiêu đảo cho vàng. Sau khi hành, gừng và hoa tiêu đã vàng, ta bắc nồi ra, rắc một nắm bột mì vào chảo dầu nóng, bột mì gặp nóng sẽ chìm xuống đáy chảo. Vớt các thứ đã cho vào mỡ ra, rồi lọc mỡ bỏ bột mì đã bị đọng ở dưới chảo đi. Mỡ sau khi đã được xử lý như vậy dùng để nấu thức ăn sẽ không còn mùi tanh nữa.

170. Cách làm tăng mùi thơm của dầu hạt cải

Trong dầu hạt cải có một loại mùi làm cho nhiều người không thích ăn. Để cho mùi này không còn nữa và thậm chí còn tăng thêm mùi thơm cho dầu ta có thể làm theo cách sau:

- Nguyên liệu cần dùng cho 2,5 kg dầu, gừng tươi, tỏi mỗi loại 50g, hành thơm, vỏ quế, trần bì, dấm trắng, rượu trắng mỗi loại 25g, hoa hồi đinh hương mỗi loại 5g. Dem hành gừng rửa sạch, hành thái từng đoạn, gừng và tỏi đập nhỏ.

- Đổ dầu vào nồi đã được đặt nóng đun nóng dần lên. Sau khi dầu nóng, ta vặn bếp vừa phải rồi cho gừng, tỏi, hành, vỏ quế, trần bì, hồi hương và đinh hương cho vào đảo cho có mùi thơm. Khi đã ngửi có mùi thơm, ta cho tiếp dấm và rượu vào đun tiếp một lúc nữa rồi vớt các thứ đã cho vào lúc ban đầu ra.

- Dầu sau khi xử lý xong ta đem lọc kỹ, để nguội cho vào bình dùng dần.

Dầu hạt cải sau khi đã được làm theo các bước ở trên không những không còn mùi nữa và lại để được lâu, khi dùng chế biến thức ăn sẽ có mùi thơm đặc biệt.

171. Cách xào rau tiết kiệm dầu

thêm một ít nữa vào, dầu làm như vậy, rau không bị chảy nhiều nước, dầu lại ngấm đều vào rau mà không cần phải dùng thật nhiều dầu.

172. Cách chống xì dầu bị mốc

- Đem xì dầu đun sôi, để nguội để vào bình, cho vào bình vài đoạn hành trắng, vài lát tỏi, cũng có thể cho vào vài giọt rượu trắng sẽ phòng được chống mốc cho xì dầu.

- Khi đổ xì dầu lên đến miệng chai, ta đổ lên phía trên cùng của xì dầu một lớp dầu đậu hoặc dầu vừng đã được đun để ngăn cách không khí bên ngoài và xì dầu bên trong bên bình, như vậy vẫn có tác dụng làm cho xì dầu không bị mốc.

173. Làm tăng vị thơm của dấm

Nếu ta cho vào dấm vài giọt rượu trắng và một ít muối ăn, giấm sẽ có mùi thơm như giấm thơm.

174. Trứng bắc thảo có thể làm giảm độ chua của giấm.

Khi làm thức ăn, nếu cho giấm quá tay, ta lập tức bóc ngay một quả trứng bắc thảo dầm nhỏ cho lẫn vào, sẽ có tác dụng trung hoà nhất định, giúp cho thức ăn đỡ chua hơn.

175. Cách bóc tỏi nhanh

Ngâm tỏi vào nước ấm 3-4 phút, vớt ra, dùng tay vò, vỏ tỏi sẽ bong ra hết. Ngoài ra, còn cách thường ngày chúng ta hay làm, đó là cách bóc nhiều tỏi một lúc, ta có thể cho tỏi lên thớt đập nhẹ rồi bóc cũng rất nhanh.

176. Cách khử mùi tỏi sau khi ăn

Nếu khi ăn tỏi xong, ta uống một cốc sữa bò, mùi tỏi trong miệng sẽ không còn nữa.

177. Cách cất giữ tỏi

Muốn cất giữ tỏi được lâu ngày, ta cho tỏi vào túi lưới rồi treo ở nơi thoáng mát. Ngoài ra, cũng có thể bóc tỏi cho vào bình miệng rộng, dùng dầu xalát để ngâm, cất vào nơi râm mát, như vậy tỏi không mọc được mầm lại vừa để được lâu. Ngoài ra, đối với tỏi thừa nhiều quá, ta có thể dùng dấm để ngâm, ngâm rượu và ngâm vào trong xì dầu để ăn.

178. Cách bảo quản rượu gạo

Ta cho một quả trứng gà tươi vào trong rượu gạo chưa đun, sau 2 giờ, vỏ quả trứng sẽ sẫm màu lại, để thời gian dài trứng sẽ sẫm màu hơn. Làm như vậy, có thể kéo dài thời gian bảo quản rượu lên gấp 2,5 lần. Sau khi uống hết rượu trứng gà vẫn có thể dùng được.

phần 11: cách bảo quản chỗ bí ẩn ở vụ thực hiện làm tổ g1o

179. Nấu cơm phải dùng nước sôi

Điều này nghe chừng thật đơn giản, nhưng có lẽ không phải ai cũng chấp hành. theo chúng tôi, nấu cơm bằng nước sôi là phương pháp khoa học nhất, vì vậy lượng Vitamin B₁ có trong gạo sẽ không bị mất, vừa đảm bảo chất lượng gạo, cơm nấu lại ngon.

180. Dùng nước trà nấu cơm có lợi cho tiêu hoá

Dùng nước trà nấu cơm, cơm không những thơm, màu sắc trông lạ mắt, mà còn có lợi cho tiêu hoá. Cách làm như sau: dùng 0,5 - 0,7g lá chè ngâm vào 1kg nước sôi từ 5 - 8 phút, dùng vải thưa lọc hết bã, đổ nước chè đã lọc sạch vào gạo đã vo sạch nấu bình thường, đến khi cơm chín là được. (Tuy nhiên, ta cũng nên tùy theo số lượng gạo mà cho lượng nước chè cho phù hợp)

181. Mùi vị của cơm cho thêm dầu

Khi nấu cơm, cho thêm vài giọt dầu hoặc mỡ động vật cho vào cơm, cơm không những thơm, toát mùi mà còn không bị cháy đáy nồi.

182. Nấu cơm nên cho giấm

Mùa hè, khi nấu cơm, cứ 1,5kg gạo cho 2 - 3ml dấm ăn hoặc nước chanh, như vậy cơm nấu xong sẽ trắng, không bị thiu, bị chua.

183. Cơm canxi

Rửa sạch vỏ trứng gà cho vào nồi rang giòn, nghiền thành bột, rắc một ít vào gạo đã vo sạch rồi nấu thành cơm, thế là ta đã có món "cơm canxi". Như vậy, người bình thường và người thiếu canxi ăn vào đều tốt.

184. Cách tiết kiệm điện khi sử dụng nồi cơm điện

Khi sử dụng nồi cơm điện để nấu cơm, trước khi nấu, ta nên ngâm gạo một lúc sau đó mới đổ nước sôi vào để nấu, như vậy cơm nấu xong vừa mềm vừa ngon, lại tiết kiệm điện.

185. Cách hấp cơm cũ

Khi hấp cơm, tốt nhất ta không nên đổ lẫn cơm cũ vào cơm mới mà phải đem hấp riêng. Cách này cũng làm rất đơn giản: Ta đổ nước hấp như các món ăn khác, khi hấp cơm ta chỉ cần lưu ý cho thêm một ít muối vào nước, tùy theo lượng cơm, như vậy cơm hấp và cơm vừa nấu sẽ ngon như nhau.

186. Bí quyết nấu cơm gạo cũ

Trước tiên, ta đem gạo cũ vo sạch, dùng nước ngâm 2 tiếng, vớt lên để ráo nước. Sau đó cho gạo vào nồi, đổ một lượng nước sôi vừa phải, dùng lửa to đun sôi, tới tiếp tục dùng lửa nhỏ đun cho đến khi chín. Nếu dùng nồi áp suất, chỉ cần đun nhỏ lửa khoảng 8 phút là cơm chín. Nấu cách này, các bạn sẽ thấy cơm thơm như mùi cơm gạo mới.

187. Nấu cháo bằng phích nước

Cho 150g gạo vào phích nước rồi đổ nước sôi vào, vài tiếng sau khi mở phích ra bạn có cháo để ăn.

188. Nấu cháo cho phèn chua dễ nhừ

Mùa hè, khi nấu cháo đậu xanh, nếu ta cho thêm một ít phèn chua, cháo sẽ chóng nhừ giúp ta tiết kiệm được nhiên liệu và thời gian.

189. Cách nấu cháo bằng cơm thừa

Dùng cơm thừa nấu cháo thường hay bị dính và cháy. Nếu trước khi nấu ta cho nước lạnh dội qua thì khi nấu sẽ không bị dính và cháy mà cháo nấu ra lại ngon như cháo nấu bằng gạo.

190. Mùi vị thơm mát của cháo có từ vỏ quýt

Khi nấu cháo trắng, trước khi tắt bếp, nếu ta thả vào nồi cháo vài lát vỏ quýt, như vậy cháo sẽ có mùi thơm mát.

191. Cháo ngọt thêm giấm càng thêm ngọt.

Khi nấu cháo đường, ta cho thêm một chút dấm vào cháo, cháo sẽ càng ngọt hơn, như vậy chúng ta có thể tiết kiệm được đường.

192. Cách nấu cơm nấu cháo tránh bị trào ra ngoài

- Khi nấu cháo nếu ta không để ý, cháo rất dễ bị trào ra ngoài. Nếu ta cho vào nồi vài giọt dầu vừng, sau khi sôi ta đun vừa lửa, dù cháo có sôi bao nhiêu thì cũng không bị trào ra ngoài.

- Dùng nồi cơm điện để nấu cơm, nếu nấu nhiều thì có loại nồi cũng bị trào ra ngoài. Để khắc phục tình trạng này, ta nên vo gạo trước 3 giờ, dùng một lượng nước vừa phải để ngâm, sau đó mới đem nấu. Như vậy, khi nấu cơm nước sẽ không bị trào ra ngoài.

- Khi nấu cháo, ta cần đãi sạch gạo trước, chờ nước ấm nhiệt độ khoảng 50 -60 độ thì mới cho gạo vào như vậy sẽ tránh được cháo trào ra ngoài.

193. Cách xử lý cơm sống

Cơm sống là một vấn đề rất nan giải, nhất là khi nhà có khách. Để xử lý cơm sống, ta có thể làm theo phương pháp sau: đánh toi nồi cơm sống ra, dựa theo tỷ lệ 500g gạo, 50g rượu đổ vào trong nồi dùng lửa nhỏ để đun cho đến khi rượu bốc hết hơi, cơm sẽ hết sống, ăn cơm không sợ có mùi rượu.

194. Cách khử mùi cơm khê

- Cho nước lạnh vào một cái bát đặt vào giữa nồi cơm khê, ấn cho miệng bát bằng với mặt cơm. Tiếp đó ta, ta đập nồi cơm lại, dùng lửa nhỏ để ủ nồi cơm, sau 1 -2 phút mở nồi cơm ra cơm sẽ không còn mùi khê nữa.

- Cơm vừa bị khê, bắc cơm ở trên bếp xuống, mở nắp vung cho vào nồi cơm 3-4 cọng hành tươi, đập vung lại, sau vài phút mở vung lấy cọng hành ra, mùi khê của cơm không còn nữa.

- Vừa ngủi thấy mùi khê, lập tức cho nồi cơm vào trong nước lạnh sâu khoảng 3 -6 cm hoặc đặt lên trên mặt đất vừa vẩy nước lạnh, khoảng 3 phút cơm sẽ hết mùi khê.

- Khi thấy cơm có mùi khê, ta có thể dùng cục than chảy đỏ cho vào trong bát, cho vào nồi cơm đập kín vung lại trong vòng 10 phút mở vung lấy bát than ra, mùi khê sẽ không còn nữa.

- Khi thấy cơm có mùi cháy khê, lập tức tắt lửa, đặt lên trên cơm một miếng vỏ bánh mì, rồi đập nắp vung lại sau 5 phút, vỏ bánh mì sẽ hút hết mùi khê.

195. Gạo và hoa quả không được để lẫn nhau

Nếu để hoa quả và gạo lẫn nhau, hoa quả sẽ bị khô quắt mà gạo sẽ bị mốc hỏng.

phần 12: cách bảo quản và xử lý đồ ăn

196. Muối có thể chống bột mì bị đóng vón

Dùng nước để nhào bột mì, bột mì rất dễ đóng vón, nếu ta cho vào bột mì một ít muối trước khi nhào thì bột mì sẽ không bị đóng vón.

197. Cách làm bột mì lên men nhanh

Khi dùng bột mì để làm bánh, (đặc biệt là bánh bao), nếu ta chưa kịp làm bột lên men bánh sẽ không nở, ta có thể làm theo cách sau để bột lên men một cách mau chóng: ta dựa theo tỷ lệ 500g bột mì, 50g dấm ăn, 350g nước ấm trộn đều để trong vòng 10 phút, tiếp tục cho 5g cacbonat natri nhào bột đến khi không có mùi chua là được. Cách lên men này khi bánh bao hấp chín, bánh vừa trắng lại vừa nở.

198. Rượu có thể làm bột nhanh lên men

Bột khi chưa kịp lên men hết ta đã muốn làm bánh bao để ăn, có thể ấn vào giữa cục bột một cái lỗ sau đó cho một ít rượu vào sau đó dùng khăn ướt tú lại vài phút là được. Nếu cảm thấy bột vẫn chưa lên men, ta có thể để một cốc rượu nho vào nồi, dưới khay khi đem hấp. Như vậy, khi hấp xong bánh sẽ tươi xốp mềm ngon.

199. Lên men bột vào trời lạnh nên cho đường trắng

Trời lạnh nên cho bột nở để lên men bột, ta có thể cho thêm một ít đường trắng vào, như vậy có thể rút ngắn được thời gian lên men của bột hiệu quả sẽ tốt hơn.

200. Mỡ lợn giúp màn thầu, bánh bao được trắng hơn

Khi ủ bột làm màn thầu cho lên men, ta nhào vào bột một miếng mỡ lợn nhỏ, khi hấp màn thầu sẽ trắng xốp và ngon.

201. Nước muối lên men bột làm bột xốp mềm

Khi lên men bột làm màn thầu hay bánh bao, nếu ta cho thêm một ít nước muối sẽ rút ngắn được thời gian lên men của bột, bánh được hấp càng trở nên xốp mềm.

202. Màn thầu, bánh bao cho thêm bia càng ngon

Khi làm màn thầu, ta cho vào một ít bia có pha với nước (bia được trộn theo tỷ lệ 50%) màn thầu hấp xong sẽ rất xốp và ngon.

203. Tác dụng của muối khi nhào bột làm bánh bao

Sau khi bột đã lên men, ta có thể cho một ít muối vào bột (cứ 500g bột mì cho 5g muối), như vậy mùi chua trong bột sẽ hết và vỏ bánh sẽ không bị vàng.

204. Mùi thơm của màn thầu vỏ quýt

Khi hấp màn thầu, ta cho thêm một vài sợi vỏ quýt vào nước hấp, màn thầu sẽ có mùi thơm rất dễ chịu.

205. Khi hấp màn thầu hay bánh bao nên đặt khay trước rồi nổi lửa sau

Khi hấp bánh bao, ta thường có thói quen đun sôi nước rồi mới sắp bánh, cách này thực ra không tốt, vì đặt bánh bao vào nồi nước nóng thương dễ xảy ra tình trạng bên ngoài thì chín bên trong thì sống, Bởi vậy, ta nên xếp bánh bao vào khay rồi mới bật bếp, nhiệt độ sẽ tăng từ từ, giúp bánh nóng đều, dễ chín và khắc phục được trường hợp nếu bột lên men chưa đều.

206. Cách xử lý khi hấp bánh bị dính khay

Nếu thấy bánh bị dính khay, sau khi đã hấp chín ta mở vung nồi ra, tiếp tục hấp khoảng 3-5 phút nữa, bánh sẽ không bị dính khay nữa.

207. Xử lý bánh bao màn thầu bị vàng

Sau khi hấp chín bánh bao, nếu phát hiện thấy bánh bao bị vàng, ta có thể đổ bớt nước trong nồi hấp bánh đi, cho vào một ít dấm, hấp tiếp bánh bị vàng trong vòng 15 phút, làm như vậy bánh sẽ trắng trở lại.

208. Bí quyết rán màn thầu tiết kiệm dầu

Màn thầu rán cũng là một món rất ngon, để tiết kiệm dầu khi rán ta có thể làm như sau: khi rán màn thầu ta chuẩn bị trước một bát nước lạnh, đem màn thầu thái thành từng lát. Khi dầu đun sôi ta gấp từng miếng màn thầu nhúng vào bát nước rồi cho ngay vào chảo để rán, thấm được miếng nào rán ngay miếng đấy, như vậy miếng màn thầu sau khi rán lại vừa ngon lại vừa tiết kiệm được mỡ. Có thể đến đây bạn thắc mắc, nhúng bánh vào nước rồi rán mỡ sẽ bắn tung toé còn tốn mỡ hơn, Nhưng có lẽ bạn chưa quên, 1 mẹo mà chúng ta đã biết từ chương trước, đó là khi rán thức ăn ta nên cho thêm muối vào mỡ, mỡ sẽ không bị bắn ra ngoài.

209. Cách làm bánh để không thừa bột cũng không thừa nhân

Khi làm bánh có nhân, nếu ta không nắm rõ tỷ lệ bột và nhân thì khi làm bánh nếu không thừa bột cũng sẽ thừa nhân. Muốn làm cho bột và nhân vừa đủ, có thể tham khảo cách làm sau đây: đem bột và nhân chia làm 2 hoặc 4 phần tùy ý tùy thuộc lượng bánh nhiều hay ít, lấy từng phần bột và nhân làm lần lượt cho đến khi hết, như vậy khi làm xong bánh thì bột và

nhân cũng vừa hết. Đối với những người kinh nghiệm không nhiều thì dùng phương pháp này sẽ có tác dụng.

210. Cách giữ chất dinh dưỡng cho nhân bánh có rau

Khi làm nhân bánh hay nhân nem có rau, nhân thường hay chảy nước vừa ảnh hưởng đến chất lượng của bánh sau khi làm, vừa làm các chất dinh dưỡng có trong nhân theo nước mà đi mất. Để giúp nhân không bị ra nước, ta có thể tham khảo cách làm sau: ta dùng một lượng dầu ăn vừa phải trộn riêng các loại rau có thể ra nước ra, sau đó ta mới cho rau vào trộn với nhân thịt đã được trộn sẵn với gia vị, như vậy nhân rau đã được trộn dầu, cho dù dùng muối trực tiếp trộn vào rau rau cũng không bị ra nước.

211. Cách trộn loại nhân sủi cảo mới

Lấy 50-100g bì lợn đã làm sạch cho vào bếp luộc vài phút, lấy ra để ráo nước cho đến khi nguội, băm nhỏ, tiếp tục cho vào nồi đun 15 phút nữa. Vớt ra để nguội, trước khi bì nguội hẳn, ta cho giá, đậu, dầu ăn, một ít tôm khô hoặc tóp mỡ băm nhỏ vào trộn đều, sau cùng cho nhân thịt vào trộn đều. Món sủi cảo này có một vị rất lạ, mong rằng bạn sẽ thích.

212. Cách luộc sủi cảo không bị dính nồi

- Khi trộn bột làm sủi cảo, cứ 500g bột mỳ lại cho 1 quả trứng gà, như vậy lượng prôtêin có trong bột sẽ tăng lên, khi cho sủi cảo vào luộc, vỏ sẽ trở nên chắc hơn mà không bị dính vào nhau nữa.

- Khi luộc sủi cảo, ta có thể cho vào nồi vài cọng hành cũng giúp cho sủi cảo khi luộc xong không bị dính vào nhau nữa.

- Nước luộc sau khi đã được đun sôi, ta cho một ít muối ăn, khi muối hoàn toàn tan hết mới cho sủi cảo vào. Trong khi luộc, không được cho thêm nước, cũng không được đảo sủi cảo trong nồi. Như vậy, khi đun sôi không những nước luộc không bị luộc bị trào ra ngoài, sủi cảo lại không bị dính nồi hay dính nhau.

- Ta cũng có thể áp dụng phương pháp luộc bánh trôi để luộc sủi cảo, tức là sau khi luộc chín ta vớt sủi cảo cho vào nước ấm để một lúc, rồi vớt ra đĩa, sủi cảo cũng không bị dính.

213. Tác dụng của nồi áp suất trong khi làm sủi cảo

- Luộc sủi cảo: đổ vào nồi áp suất 1/2 nồi nước, dùng lửa to để đun sôi, ta cho sủi cảo vào (mỗi lần luộc khoảng 80 cái), dùng thìa đảo qua vài giây rồi đẩy vung lại (chú ý không cần đẩy van an toàn). Ta chờ đến khi hơi nước phun ra từ lỗ van an toàn ra khoảng 1/2 phút thì tắt bếp, tiếp đó, ta đợi đến khi hơi nước không còn bốc ra nữa thì mở vung nồi ra, vớt bánh ra là được.

- Rán sủi cảo: sau khi đun nóng nồi áp suất, ta cho một ít dầu vào giàn đều đáy nồi rồi xếp sủi cảo vào. Để 1/2 phút sau, ta rắc vào nồi một ít nước, đẩy vung và đẩy van an toàn lại, sau đó, ta dùng lửa nhỏ để rán, 5 phút sau sủi cảo sẽ chín. Dùng phương pháp này rán sủi cảo sẽ ngon hơn nhiều so với hấp, luộc hay dùng nồi thường để rán.

214. Cách đun mỳ sợi

Khi đun mỳ sợi, ta không cần phải đợi nước sôi mới cho mỳ vào, mà nên để khi đáy nồi có bong bóng nước nổi lên thì cho mỳ vào, tiếp đó dùng đũa đảo qua vài cái, đẩy nắp vung lại đun sôi cho thêm một chút nước lạnh vào, chờ sôi hẳn, vớt mỳ ra là được. Làm như vậy, luộc mỳ vừa nhanh, mà mỳ lại mềm và trong sợi.

215. Luộc mỳ sợi nên cho muối trước khi cho mỳ

Sau khi nước sôi, ta cho vào nước một ít muối (500g nước cho 15g muối), sau đó thả mỳ vào. Cách này làm cho mỳ không bị nát cũng không dính nhau.

216. Cách khử vị kiết trong mỳ

Có một số loại mỳ khi ăn ta thấy có mùi kiết. Nếu gặp trường hợp này, trước khi cho mỳ vào, ta cho vào nồi nước luộc một ít dấm, làm như vậy không những khử được vị kiết có trong mỳ, mà còn làm cho mỳ không bị vàng.

217. Cách làm cho mỳ khi luộc không bị dính nhau

Cách thường dùng là chúng ta cho mỳ vào nước nguội để trần qua mỳ mỳ sẽ không bị dính. Ngoài cách này ra, nếu do điều kiện món ăn không cho phép trần qua nước lạnh hoặc sau khi trần rồi mà vẫn dính nhau, ta có thể phun một ít rượu gạo vào mỳ, như vậy mỳ sẽ tươi và ngon.

218. Làm bánh nèn cho một ít bia vào bột

Khi làm bánh mỡ hành hay bánh ngọt, ta có thể cho vào bột mỳ một ít bia, như vậy khi làm xong, bánh sẽ vừa thơm vừa giòn, lại có một chút mùi thơm của thịt.

219. Điều cần lưu ý khi làm nem

Khi làm nem, ta nên trộn vào nhân một chút tinh bột hoặc bột mỳ, như vậy nhân nem sẽ không bị chảy nước ra, khi rán sẽ tránh được cháy chảo, cháy mỡ ảnh hưởng đến màu sắc và hương vị của nem.

220. Cách cắt bánh mỳ

Nếu muốn cắt bánh mỳ gối cho thật hoàn hảo, trước khi cắt bánh, ta có thể đem dao ra hơi nóng rồi mới cắt. Làm như vậy, khi cắt bánh mỳ sẽ không bị dính vào dao và cũng không bị vỡ ra, bất kể cắt dày hay mỏng đều có thể làm được.

221. Cách bảo quản bánh mỳ

Khi bánh mỳ ăn không hết, ta nên cho bánh mỳ vào túi ni lông để cất giữ. Khi cất chú ý cho vào túi đựng bánh mỳ một cành rau cần đã rửa sạch, như vậy có thể giữ được mùi vị thơm ngon vốn có của bánh mỳ, mà bánh mỳ không bị cứng.

222. Cách xử lý bánh quy bị mềm

Nếu bánh quy không may bị ẩm và mềm ra, Để bánh được giòn trở lại, ta có thể dùng máy sấy thổi vài phút, chờ cho một lúc sau khi bánh nguội, ta sẽ thấy bánh giòn trở lại như cũ.

223. Cách cất giữ bánh ngọt

Khi cất giữ bánh ngọt để được mềm và thơm ngon, ta có thể cho vào hộp đựng bánh ngọt một lát bánh mỳ mới khi nào thấy bánh mỳ cứng ta phải thay ra một lát cắt khác, như vậy bánh ngọt sẽ giữ được trong một thời gian dài mà không bị biến chất.

224. Cách cắt bánh gatô

Để cắt bánh gatô không bị dính dao, trước khi cắt bánh, ta nên ngâm dao vào trong nước sôi một lúc, sau đó dùng dao nóng để cắt.

ch- -ng ii : qu¶ vµ ® ã uèng

phÇn 1: c , ch chÕ biÕn b¶o qu¶n c , c l o¹ i qu¶ t - -i

225. Cách xử lý hoa quả khi đã gọt vỏ

Các loại hoa quả như táo, lê sau khi đã gọt vỏ thường bị chuyển sang màu thâm, không được mỹ quan. Nếu chuẩn bị trước một bát nước muối nhạt, sau khi gọt hoa quả xong cho vào trong nước muối ngâm, thì vừa bảo đảm giữ được dinh dưỡng cho hoa quả, vừa đảm bảo cho hoa quả không bị thâm.

226. Cách bảo quản táo tàu bằng rượu vang

Táo để lâu ngày nếu không thổi hồng cũng bị khô héo, mất mùi. Nếu ta cho táo tàu vào trong rượu vang có pha đường đun qua thì táo không những để được lâu, mà khi ăn lại có mùi vị rất đặc biệt.

227. Các cách bảo quản táo tàu khác

- Cất giữ bằng vải hoặc chum sành: rửa sạch vải hoặc chum sành để khô, để vào nơi râm mát, đặt một bình nước sạch dưới đáy vải không đáy nắp, vào buổi sáng khi nhiệt độ xuống thấp, ta đem táo đã bóc sẵn xếp đầy vào trong vải. Sau khi xếp xong, ta dùng loại ni lông dày kín miệng vải lại. Làm cách này ta có thể cất giữ được táo trong vòng 4 - 5 tháng, tỷ lệ toàn vẹn không bị hỏng đạt 90% trở lên. Ta cũng có thể đặt vào trong vải nửa chai cồn 75%ml không đáy nút chai. Sau khi đã xếp đầy táo, ta dùng ruột bông bịt kín miệng vải lại, bên trên đắp thêm một lớp vải ni lông kín nữa. Khi cần lấy ra ăn, lấy táo ra, xong lại phải đập kín vào ngay.

- Cất giữ bằng thùng gỗ hoặc thùng giấy :

Thùng dùng để cất giữ táo phải là loại thùng sạch, không có mùi. Trước khi cho táo vào, ta lót dưới đáy thùng và xung quanh thùng 2 lớp giấy. Tiếp đó ta đem táo đã được bóc kỹ cứ 5 - 10 quả bọc vào 1 túi ni lông nhỏ. Vào buổi sáng sớm khi nhiệt độ xuống thấp, ta đem túi ni lông táo cứ 2 túi xếp đối đầu nhau, xếp thành từng tầng cho đến khi đầy thùng. Khi thùng đã đầy, ta phủ lên trên 2 - 3 lớp giấy mềm rồi phủ lên trên cùng một lớp vải ni lông, sau đó bịt kín miệng thùng lại, để vào nơi râm mát. Làm như vậy ta có thể cất giữ táo tàu đến 1/2 năm.

228. Cách thúc chuối tiêu chín nhanh

Ta cho khoảng 5 kg chuối vào túi nilông to, tiếp đó đặt vào trong túi vào một cái bát hoặc cốc đựng cát hoặc tro bếp. Ta lấy 10 que hương, bẻ làm đôi cắm vào trong bát, đốt hương cho cháy, sau đó buộc chặt miệng túi lại, như vậy chuối có mùi hương sẽ chín rất nhanh nhín. Cách làm này đơn giản, dễ làm lại kinh tế.

229. Nên bảo quản chuối bằng tủ lạnh

Để chuối trong tủ lạnh, chuối thường hay bị thâm, nhìn có vẻ không được mỹ quan cho lắm, nhưng đây lại là cách làm đúng vì nếu bạn để ý thì sẽ thấy, chuối được để trong tủ lạnh sẽ tươi rất lâu và khi ăn chuối sẽ ngon hơn chuối để ngoài.

230. Cam quýt cách giữ tươi lâu

- Giữ tươi bằng lá thông: về lá thông ta nên hái loại không bị dính sương. Về cam, trước tiên ta phải lau khô quả, phân loại quả to, nhỏ riêng xếp vào thùng khác nhau. Khi xếp quả chú ý cuống hướng lên trên, cứ 1 lớp cam ta xếp 1 lớp lá thông cho đến khi đầy thì dùng lá thông buộc kín miệng thùng lại, cứ sau 1 tháng ta lại đảo quả 1 lần. Thùng đựng có thể là thùng gỗ hoặc giấy.

- Giữ tươi bằng cách ngâm vào dung dịch cacbô nat natri: Ta cho cam quýt ngâm vào dung dịch trên trong vòng 1 phút, sau đó vớt ra lau khô và cho vào túi nilông buộc kín lại, như vậy có thể giúp cho cam quýt có nhiều nước, vị lại ngọt, màu sắc tươi bóng, để sau 3 tháng vẫn còn mùi vị của cam và quýt vừa hái xuống.

231 Cách bóc vỏ đào nhanh

Trước khi ăn đào, muốn bóc vỏ đào ta ngâm vào nước sôi 1 phút, sau đó cho tiếp vào nước lạnh để ngâm một lúc như vậy khi bóc vỏ đào sẽ rất dễ.

232. Cách vắt nước chanh cho được nhiều nước

Để vắt nước chanh cho được nhiều nước, trước khi vắt ta nên ngâm chanh vào trong nước khoảng 2 phút rồi mới vắt.

233. Cách khử vị chất trong hồng

- Xếp hồng vào trong đồ đựng, lấy cồn hoặc rượu phun lên bề mặt quả, đây kín 3 -5 ngày, hồng sẽ hết chất.
- Xếp hồng lẫn với lê, đây kín 3-5 ngày vị chất của hồng sẽ mất đi.
- Ngâm hồng vào nước ấm 35 độ C, hai ngày sau, hồng sẽ không còn chất nữa.
- Cho hồng vào túi nilông, xếp lẫn với 1 hoặc 2 quả táo (loại táo tàu to) buộc kín miệng túi lại, 2-3 ngày sau, hồng sẽ không còn chất nữa.

phCn 2: c , ch chõ biõn bñlo quññ c , c l o¹ i quññ kh«

234. Cách bỏ hạt táo tàu (loại táo dùng để làm thuốc)

Lấy 1 miếng gỗ nhỏ (rộng khoảng 10cm, dày 4cm, càng chắc càng tốt), ở chính giữa đục 1 lỗ đường kính bằng quả táo, sâu khoảng 1cm. Tiếp đó ta dùng tay trái dẹt quả táo vào trong lỗ, tay phải ta cầm 1 chiếc dùi gỗ gõ nhẹ lên giữa đỉnh quả táo, sau cùng dùng đầu dùi nhỏ chọc nhẹ vào vào 1 đầu quả táo, hạt táo sẽ chỉ ra ngoài theo đầu kia.

235. Cách bóc vỏ táo tàu khô (táo làm thuốc)

Đem táo khô đã lấy hạt ngâm vào nước 3 tiếng đồng hồ, sau đó cho táo vào nồi luộc cho đến khi nước sôi, chờ táo hút nước nở to, vớt ra bóc vỏ sẽ tiết kiệm được thời gian.

236. Cách luộc táo nhanh

Khi luộc táo khô, trước tiên, ta nên dùng kéo cắt đi hai đầu của táo rồi vớt cho vào luộc, như vậy khi luộc toả sẽ chín rất nhanh, vừa giữ được hình dáng ban đầu, vừa không mất đi mùi

237. Cách bóc hạt dẻ (loại to như hạt dẻ Trung Quốc)

Trước tiên ta dùng dao tách phần vỏ cứng ở ngoài hạt dẻ đi, tiếp đó cho hạt dẻ vào nước sôi luộc từ 3-5 phút, vớt ra ngâm cho vào nước lạnh 3-5 phút, sau cùng chỉ cần dùng tay bóc lớp màng ở ngoài đi là có thể an hưởng được mà không sợ mùi vị hạt dẻ thay đổi.

238. Cách đập bóc vỏ quả óc chó

- Cho quả óc chó vào hấp lửa to trong vòng 8 phút, lấy ra cho vào nước lạnh ngâm 3 phút, sau đó vớt ra đập vỡ từng hạt, như vậy có thể lấy được nhân quả hoàn chỉnh. Tiếp đó cho nhân vào nước sôi đun khoảng 4 phút, sau đó chỉ cần dùng tay vẩy nhẹ màng ngoài sẽ bong ra ngay.

- Khi ăn quả óc chó nếu không tìm thấy vật để đập lớp vỏ cứng ở bên ngoài, ta có thể dùng tuốc nơ vít đặt vào chỗ lõm của quả óc chó, rồi xoay một cái vỏ sẽ vỡ ra.

PhCn 3: c , ch bñlo quññ chõ biõn c , c l o¹ i d- a t- ñi

239. Dưa hấu và các cách ăn khác nhau

- Dưa hấu ăn với gà: làm thịt 1 con gà, rửa sạch, lọc lấy thịt thái hạt lựu, cho tiếp vào một ít rượu, mỳ chính, hành, gừng, muối, đường.vv.. trộn cho vừa khẩu vị. Ta chọn 1 quả dưa hấu chín, cắt đi phần cuống, dùng thìa lấy hết ruột ra rồi nhồi thịt gà vào. Nhồi xong ta cho thêm một ít nước vào trong quả dưa hấu rồi lấy miếng cuống vừa cắt đặt lại, dùng tăm hoặc vật nhọn để găm chặt vỏ quả dưa lại. Ta cho dưa vào nồi hấp khoảng 1 tiếng (nếu là nồi áp suất thì chỉ cần 30 phút) là được. Món này sẽ có vị thơm ngon rất đặc biệt.

- Rượu dưa hấu: Cắt phần cuống dưa hấu làm nắp, dùng đũa đảo hột dưa hấu lên. Đảo xong cho 1 ít nho khô vào, đặt nắp lại. Bên ngoài quả dưa hấu, dùng bùn màu vàng đắp lên, bịt kín quả dưa để vào nơi râm mát. Sau 10 ngày hoặc 1 tháng, khi mở nắp ra, ta thấy bên trong quả dưa toàn nước như mật ong và có cả mùi thơm của rượu nho nữa.

- Dưa hấu và muối: Sau khi cắt dưa hấu ra thành từng miếng, ta lấy 1 ít muối tinh xoa lên 2 mặt củ miếng dưa vừa cắt, khi ăn thấy dưa ngọt hơn (chú ý không được xoa quá nhiều muối).

240. Cách bảo quả dưa hấu

Muốn bảo quản được dưa hấu lâu ngày không bị hỏng, trước tiên ta đem dưa hấu ngâm vào nước muối 15% trong vòng 3-5 ngày, ngâm xong vớt ra lau khô sau đó dùng nước vắt ra từ lá và dây dưa hấu xoa lên vỏ quả, cho quả vào túi ni lông nhựa mềm để xuống hầm đất, như vậy có thể bảo quản dưa trong khoảng nửa năm.

241. Cách rửa các loại dưa

Vào mùa hè, dưa thường rất nhiều. Để đảm bảo khi ăn không bị ngộ độc thuốc sâu và khử hết các loại ký sinh trùng trên vỏ quả, tốt nhất trước khi ăn, nên ngâm vào nước muối trong vòng 20-30 phút rồi với gọt vỏ để ăn.

phần 4: cách xử lý rau củ

242. Cách làm nước sôi chóng nguội

Cách mà chúng ta thường làm khi muốn cho nước sôi chóng nguội là cho ấm hoặc nồi nước sôi vào trong nước lạnh để ngâm. Cách mà chúng tôi muốn đề cập tới các bạn cũng là cách trên chỉ khác là sau khi cho vào trong nước lạnh thì ta cho vào trong đó một dấm muối, như vậy nước sôi sẽ nguội nhanh hơn.

243. Pha trà bằng nước ấm nên cho đường

Nếu khi muốn uống nước trà thơm, đặc mà không có nước sôi chỉ có nước ấm, ta có thể cho vào nước ấm một ít đường trắng hoặc đường đỏ, đánh tan đường sau đó cho trà vào, sau 3 phút chúng ta có một ấm trà như ý muốn.

244. Tự chế trà ướp hoa nhài

Lấy khoảng 300g hoa nhài tươi phơi dưới trời nắng to cho khô, đem hoa nhài đã phơi khô cho vào nồi thép hoặc nhôm đã rửa sạch lau khô, đặt lên bếp lò vừa tắt, lợi dụng phần nhiệt còn lại của bếp để sấy khô. cùng lúc đó, ta lấy 1kg trà (trà đầu xuân càng tốt) ép lên trên hoa nhài rồi đặt xuống. Sáng sớm hôm sau, ta đem trà và hoa đã sấy khô trộn đều rồi cho vào đồ đựng, như vậy món trà ướp hoa tự tạo đã làm xong, chất lượng và mùi vị của trà vẫn đảm bảo mà giá thành lại rẻ.

245. Cất trà vào trong tủ lạnh không bị mất mùi

Đem gói trà kỹ cất vào trong tủ lạnh có thể bảo quản trà trong một thời gian dài mà không bị mất mùi.

246. Trà và cách chống ẩm

Muốn cho trà không bị ẩm, ta có thể lấy một cục vôi sống cho vào trong túi vải nhỏ, rồi lấy một tờ giấy trắng gói lại, đặt dưới đáy lọ đựng trà, bên trên lót thêm một tờ giấy trắng, sau đó đổ trà vào. Cách này thích hợp nhất với trà xanh.

247. Cách xử lý trà bị mốc

- Nếu trà bị mốc, ta có thể cho lên nồi hấp cách thủy 3 phút, sau đó lấy ra cho vào chảo sạch, vụn nhỏ lửa sấy khô, trà sẽ hết mốc.

- Nếu trà bị mốc, ta không nên phơi trà ra ngoài nắng, vì trong n ắng có các tia tử ngoại làm hỏng các thành phần trong lá chè, ảnh hưởng đến màu sắc và hương vị của trà. Ta có thể dùng nồi hoặc đồ bằng sắt không có mùi, đặt lên một tờ giấy trắng, đổ trà vào, dùng lửa nhỏ để sấy khô, vừa sấy vừa đảo khoảng 1 - 2 phút cho đến khi trà không còn ẩm nữa, chú ý không được để trà cháy. Sau khi sấy xong, ta nên để cho trà nguội hẳn mới cất giữ.

248. Hương vị của rượu đóng đá

Đem rượu đổ vào khay làm đá nhỏ để rượu đông thành từng viên đá rượu, khi uống bạn sẽ thấy rất thú vị.

249. Cách cất giữ cà phê tan

Vào mùa hè, cà phê tan thường bị vón cục. Nếu muốn cà phê không bị đóng cục, rất đơn giản, ta chỉ cần cho cà phê vào trong tủ lạnh là được.

250. Khi đun cà phê nên cho muối

Đối với cà phê, nếu đun, ta cho vào cà phê một ít muối, mùi vị cà phê sẽ thơm ngon hơn.

251. Hương vị của vỏ quýt ngâm rượu

Nếu đem vỏ quýt ngâm vào trong rượu một thời gian, rượu sẽ đặc hơn và có mùi thơm mát rất dễ chịu.

252. Cách làm tăng thêm vị bia

Trước khi uống bia cho một ít đường và một ít cà phê, khi uống, ta sẽ thấy trong vị đắng của bia có vị ngọt và mùi thơm thoang thoảng của cà phê.

253. Bia kem khai vị

Nếu ta cho vào bia một ít kem hoặc đá viên, bọt bia sẽ nhiều hơn và bia lúc này có tác dụng khai vị.

254. Mùi thơm của nước đường vỏ quýt

Khi pha nước đường, nếu ta cho thêm vào vài miếng vỏ quýt, mùi vị sẽ rất thơm. Mật ong mà ngâm vỏ quýt thì lại càng thơm ngon hấp dẫn.

255. Cách làm đường vón cục tan ra

Đường ăn để một thời gian dài thường bị vón cục. Không cần dùng phương pháp đập vỡ, ta chỉ đặt lên trên hộp đường một cái khăn ướt, hoặc đặt lọ đường vào nơi có độ ẩm cao, hay cho hộp đường một hạt quả sạch, một lúc sau, đường tự khắc tan ra.

256. Cách làm tan mật ong lắng đọng dưới đáy lọ.

Mật ong để lâu ngày có hiện tượng tích đọng 1 lớp như đường cát dưới đáy chai, khi cần lấy dùng rất khó lấy ra. Khi gặp trường hợp này ta cho chai mật vào trong nồi nước lạnh đun nóng dần lên. Khi nhiệt độ đạt tới 70 - 80 độ vật lắng đọng tự khắc tan ra và không lắng dưới đáy chai nữa.

257. Rượu vang có thể khử mùi sắt gỉ trong nước

Đối với nước để trong đồ đựng bằng sắt có mùi gỉ sắt, nếu trước khi đổ nước vào, ta cho vào bình một thìa rượu vang nho, nước sẽ không bị mùi nữa.

ch- -ng iii : quÇn , o, giup dĐp, tĐt vư @ả trang sọc
phÇn 1: TỀy c , c vỐt bỀn tr^a n quÇn , o

258. Tẩy vết cà phê vết trà trên quần áo

Quần áo khi bị nước trà hay cà phê đổ vào, nếu ta lập tức dùng nước nóng vò giặt ngay thì vết bẩn sẽ hết. Nhưng nếu như vết bẩn đã để lâu và khô lại thì cách làm sẽ phức tạp hơn. ta có thể tham khảo một trong các cách sau:

- Trộn lòng đỏ trứng với glixêrin bôi lên chỗ bị dấy bẩn, chờ hơi se khô ta lấy nước sạch để giặt vết bẩn sẽ hết.
- Trước hết dung glixêrin tẩm vào vết bẩn rồi rắc lên vết bẩn một ít axitboric (H_3BO_3), sau đấy ngâm quần áo vào nước sôi để giặt, vết bẩn cũng sẽ hết.
- Dùng dung dịch amoniắc loãng, phèn và nước ấm để lau lên vết bẩn thì vết ố vàng cũng sẽ hết. Nếu hàng len dệt pha không cần cho dung dịch amôniắc, mà chỉ cần dùng dung glixêrin 10% là được.

259. Cách tẩy vết rượu trên quần áo

Nếu như rượu màu, bia hay rượu các loại rượu khác vừa rót trên quần áo, dùng nước sạch có thể giặt sạch. Nếu là vết bẩn để lâu ngày, ta cho vào nước phèn pha với dung dịch amôniắc để tẩy thì vết bẩn mới hết.

260. Tẩy vết nước hoa quả

- Nước hoa quả vừa đổ lên áo, trước hết ta rắc lên trên vết bẩn một ít muối ăn, nhẹ nhàng dùng nước bẩn thấm ướt, sau đó ngâm vào nước xà phòng giặt là sạch.
- Đối với những vết bẩn mờ, ta có thể dùng nước lạnh để giặt, giặt vài lần vết bẩn sẽ hết. Nếu bẩn nhiều có thể dùng dung dịch amôniắc (theo tỷ lệ 1phần amôniắc:20 phần nước) để trung hoà axit hữu cơ có trong hoa quả, sau đó dùng xà phòng giặt là sạch. Đồ tơ tằm có thể dùng chanh hoặc dùng xà phòng, còn tẩy giặt.
- Cũng có thể nhỏ vài giọt giấm ăn lên vết nước hoa quả, dùng tay vò vài lần rồi dùng nước sạch để giặt là được.

261. Tẩy vết nhựa hồng trên áo

Vết bẩn mới, ta có thể dùng rượu vang nho hoà muối đặc vò vết bẩn, sau đó dùng xà phòng giặt sạch. Hoặc có thể dùng dung dịch amôniắc 5% và nước xà phòng để vò giữ sạch. Hàng tơ tằm dùng chanh 10% để giặt.

262. Tẩy vết kẹo cao su (loại big babol)

Ta có thể dùng xăng hoặc cồn tẩy là sạch

263. Tẩy vết kẹo cao su thường

Quần áo bị dính kẹo cao su thường khó giặt sạch, ta chỉ cần cho quần áo vào ngăn đá tủ lạnh để một lúc, vết kẹo trở nên giòn, dùng dao gọt nhỏ nhẹ, vết kẹo sẽ hết.

264. Tẩy vết của kem

Dùng xăng tẩy sẽ hết.

265.Tẩy vết xì dầu

Pha vào nước xà phòng ấm một ít dung dịch amôniắc và phèn rồi đem quần áo đi vò, vò một lúc vết bẩn sẽ sạch.

266. Tẩy vết tương cà chua

Sau khi gột sạch vết tương cà chua đã khô, dùng xà phòng hoà với nước dấm giặt, vết bẩn sẽ hết.

267. Tẩy trứng dính trên áo

Nếu trứng gà dính trên quần áo, ta cần phải chờ cho vết trứng khô đi, sau đó dùng lòng đỏ trứng trộn lẫn với glixêrin để lau, rồi mới cho quần áo vào trong nước để giặt, như vậy vết bẩn sẽ sạch hết.

268. Tẩy vết dầu động thực vật dính trên quần áo

Với những quần áo bị bẩn do dầu động thực vật gây nên, ta có thể dùng thuốc đánh răng lau nhẹ vài lần rồi dùng nước sạch để vò, vết bẩn sẽ hết.

269. Tẩy vết vàng của tôm trên quần áo

Ta có thể dùng mang trắng của cua đã luộc chín vò vào vết bẩn trên quần áo, sau đó, sau đó dùng xà phòng giặt bình thường, vết vàng sẽ hết.

270. Tẩy vết mực bút bị

Sau khi cho quần áo có vết mực vào ngâm trong nước sạch, ta dùng chất CC L4 lau nhẹ vết bẩn rồi dùng xà phòng với nước sạch giặt sạch quần áo. Chú ý không được dùng xà để giặt. Ta cũng có thể dùng thuốc đánh răng trộn lẫn với 1 ít xà phòng giặt vò nhẹ vết bẩn, nếu vò xong vẫn còn vết mờ, ta dùng cồn xoa lên là được.

271. Tẩy vết mực đỏ

Trước tiên, ta dùng nước xà phòng giặt vết bẩn, tiếp đó dùng cồn 10% để vò lên quần áo bị bẩn, sau đó dùng nước sạch giặt là được. Ta có thể dùng dung dịch thuốc tím 0.25% để tẩy. Hoặc nếu dùng mù tạt rắc lên vết bẩn, sau vài tiếng vết bẩn sẽ mất đi.

272. Tẩy vết mực xanh

Khi mực vừa rót lên áo, ta nên ngâm ngay áo vào nước lạnh rồi dùng xà phòng để giặt. Nếu là vết mực cũ ta nên ngâm vào dung dịch axit oxalic 2% vài phút rồi dùng xà phòng giặt sạch

273. Tẩy vết mực tàu

Trước tiên, ta cho quần áo có vết bẩn vào nước sạch giặt qua, sau đó dùng xà phòng và cơm hạt vò xát lên vết bẩn, sau đó dùng vải xô, bông thấm dần. Vết mờ có thể dùng dung dịch amoniác để tẩy cho hết. Ta cũng có thể dùng thuốc đánh răng, sữa bò để lau, vò sau đó dùng nước sạch giặt là được.

274. Tẩy vết giấy than, bút nén

Cho quần áo vào nước ấm hoà với xà phòng để vò, sau đó dùng xăng, dầu hoả để tẩy, sau đó dùng cồn lau sạch là được.

275. Tẩy vết mực in

Dùng xà phòng với xăng (không cho nước) ngâm hoặc thấm lên vết bẩn trên quần áo, dùng tay vò nhẹ cho vết mực tan ra rồi vò bằng nước xà phòng và giặt như bình thường. Nếu dùng xà phòng để giặt chỉ hết dầu mực còn màu của mực vẫn còn trên quần áo, ta phải dùng bột tẩy trắng hoặc bảo dưỡng (bột giặt dùng cho đồ tơ tằm) để tẩy thì vết mực sẽ sạch hoàn toàn.

276. Tẩy vết mồ hôi

- Dùng bình xịt, xịt lên chỗ quần áo có vết mồ hôi một ít dấm ăn, để một lúc đem đi giặt hiệu quả sẽ tốt hơn.

- Lấy 1 miếng bí đao già nhỏ, cho vào trong túi vải vắt lấy nước, dùng nước này vò quần áo bị bẩn do vết mồ hôi, sau đó giặt lại bằng nước sạch.

- Cho vài giọt dung dịch amôniac vào chậu nước, cho quần áo bị vết mồ hôi vào đó ngâm 1 giờ trong nước muối 5%, rồi vò nhẹ rồi dùng nước sạch giặt lại.

- Thái vụn một ít gừng tươi, cho vào quần áo rồi dùng nước giữ sạch, vết mồ hôi cũng hết.

277. Cách tẩy vết máu, vết sữa

- Cà rốt già nhỏ trộn với muối, bôi lên vết máu và vết sữa quần áo để vò sau đó giặt bằng nước sạch là được.

- Khi quần áo bị dính vết máu, vết sữa ta dùng gừng xát lên rồi vò kỹ, tiếp đó dùng nước lạnh vò sạch, các vết bẩn sẽ không để lại dấu vết gì nữa.

278. Tẩy vết nước tiểu trên quần áo

Quần áo mới bị nước tiểu lên, ta chỉ cần vò xà phòng là sạch, nhưng khi vết bẩn để lâu, ta hoà xà phòng với nước ấm hoặc dung dịch amôniac loãng hay nước phèn để vò sau đó giặt lại bằng nước sạch sẽ hết.

279. Tẩy vết dầu mỡ trên áo lông

Nếu áo lông bị dính dầu mỡ, ta có thể rắc lên chỗ mỡ một ít bột mì rồi dùng bàn chải chải theo chiều của lông cho đến khi hết vết dầu mỡ, sau đó dùng que mây song đập nhẹ mặt lông cho đến khi hết bột lông tơ là được.

280. Tẩy vết bùn vàng

Khi quần áo có vết đốm vàng của bùn, trước tiên ta dùng nước gừng để vò, sau đó vò lại bằng nước sạch là được.

281. Tẩy các vết keo trên áo lông, áo len

Nếu áo lông, áo len bị dính vết keo, ta phải ngâm quần áo vào trong nước sau đó vò nhẹ tay, không được vò khô nếu không lông sẽ bị rụng.

282. Tẩy vết mốc trên quần áo

- Vào mùa mưa, quần áo giặt xong thường lâu khô và có mùi rất khó chịu. Nếu hoà 1 ít giấm và sữa bò vào nước, giặt lại quần áo mùi mốc sẽ không còn nữa. Nếu quần áo hoặc ga giường sau khi cất giữ có chỗ bị vàng, ta có thể xoa lên vết vàng một ít sữa bò, cho ra chỗ ánh sáng phơi 2 tiếng sau đó giặt như bình thường sẽ hết vàng.

- Đồ len, nhưng có vết mốc, ta phải treo quần áo vào những nơi râm mát thông gió sau đó dùng bông tăm xăng lau đi lau lại nơi có vết mốc là được.

- Những nơi có vết mốc mới xuất hiện, trước tiên ta dùng bàn chải để chải, tiếp đó dùng cồn để tẩy. Còn đối với những vết mốc cũ, ta cần bôi dung dịch amoniac, để 1 lúc lại tắm dung dịch thuốc tím lên, sau đó dùng dung dịch NaHSO₃ ngâm và dùng nước sạch giặt lại là được.

283. Tẩy vết gỉ

Dùng axit oxalic 1% xát lên chỗ có vết gỉ sắt ở quần áo, sau đó giặt qua nước sạch.

284. Tẩy vết sơn

- Khi vết sơn dính lên quần áo còn chưa khô, dùng dầu hỏa cọ tẩy, sau đó dùng một ít axit axetic thấm vào tẩy tiếp (cũng có thể không cần dùng axit axetic nhưng hiệu quả sẽ kém đi) sôi giặt sạch lại là được. Nếu vết sơn khô rất khó tẩy, ta có thể làm như sau: cho vào nồi 2,5 lít nước, 100g bột kiềm và một ít vôi cho quần áo vào đun 20 phút, lấy ra giặt lại bằng xà phòng, cách này không dùng cho quần áo màu.

- Quần áo bị dính sơn, nếu dùng xăng hay dầu chuối tẩy sẽ bị ảnh hưởng đến chất lượng cách tốt nhất nên dùng dầu gió để tẩy. Ta xoa vào 2 m ặt nơi có vết sơn để vài phút sau đó dùng bông thuận theo chiều vải để lau, hiệu quả rất tốt.

285. Tẩy vết dầu trẩu

Ta có thể dùng xăng, hoặc dầu hoả để tẩy, cũng có thể dùng bã đậu để xát lên, sau đó dùng nước sạch giặt lại.

286. Tẩy vết nhựa đường

Ta có thể dùng xăng hoặc dầu hoả để tẩy. Nếu không dùng dầu lạc, dầu máy thấm lên chỗ có vết bẩn, đợi nhựa đường chảy ra rất dễ lau.

287. Tẩy vết dầu nến

Quần áo bị dầu nến rơi vào, nếu giặt như bình thường e rằng không sạch, trước tiên ta dùng dao cạo lớp nến, sau đó đem áo trải thẳng trên mặt bàn, đặt lên chỗ nến 1 tờ giấy thấm, dùng bàn là là vài lần là sạch.

288. Cách tẩy vết dầu ống khói

- Quần áo vừa bị dây dầu, nên lập tức dùng xăng để tẩy, nếu vẫn còn thì có thể dùng axit oxalic 2% để tẩy tiếp, sau đó giặt lại là được.

- Khi quần áo bị dây vết dầu vào, ta cần lấy 1 nắm nhỏ tro bếp rắc lên, chờ 1 lúc tro bếp khô phủ đi vết dầu sẽ hết. Nếu vết dầu đã lâu, ta dùng nước thấm cho ướt vết dầu sau đó lấy tro rắc lên và làm như trên.

289. Tẩy vết hắc ín

Trước tiên ta phải cạo sạch lớp hắc ín dính trên quần áo, sau đó dùng dung dịch clorua cacbon ngâm 1 lúc, sau đó cho vào nước ấm và giặt. Cũng có thể dùng dầu thông lau đi lau lại nhiều lần rồi ngâm vào trong nước xà phòng giặt lại là được

290. Tẩy vết cỏ xanh

Tẩy vết bẩn do cỏ gây ra chỉ cần dùng nước muối (100g muối cho vào 1lít nước) để ngâm quần áo rồi giặt là được.

291. Tẩy vết thuốc đỏ

Trước hết dùng xà phòng ấm để giặt, tiếp đó dùng axit axolic và thuốc tím để tẩy màu, rồi giặt sạch.

292. Tẩy vết côn iốt

Trước tiên dùng 1mml natri sunphat hoà vào 7mml nước ấm để xoa lên vết bẩn, sau đó dùng nước sạch và giặt nhiều lần. Ta có thể dùng cồn để tẩy.

293. Tẩy vết mỡ

Dùng xăng, dầu hoả xoa lên vết mỡ, cũng có thể dùng cồn hoặc rượu trắng xoa lên vết mỡ để 1 lúc dùng xà phòng giặt lại là sạch.

294. Tẩy vết thuốc tím

Ta dùng axit nitric, hoặc có thể dùng dung dịch axit oxalic 2% để tẩy, sau đó dùng nước giặt sạch là được.

295. Cách giặt tẩy cổ và ống tay áo

- Vào mùa hè, cổ và ống tay áo rất dễ bị bẩn. Khi giặt ta cần đem quần áo ngâm cho ướt đều, cổ áo, ống tay ta bôi 1 ít kem đánh răng, rồi dùng bàn chải chải nhẹ, cũng có thể xát lên 1 ít muối, dùng tay vò nhẹ, sau đó giặt bình thường.

- Áo sau khi giặt ta lấy 1 ít phấn rôm rắc lên cổ áo và ống tay, tiếp đó dùng bàn chải là nhẹ, tiếp theo rắc lên 1 ít phấn rôm. Lần sau giặt áo sẽ sạch rất nhanh.

- Áo sơ mi mới giặt hoặc mới may, trước khi dùng ta dùng bông tẩm xăng xoa lên cổ và tay áo đợi đến khi xăng khô ta đem đi giặt, khi mặc cổ áo và ống tay bẩn ít đi.

296. Mẹo dùng vỏ trứng khi giặt

Ta đem vỏ trứng đập vụn, đựng vào túi vải nhỏ, ngâm vào nước sôi 5 phút, vớt ra dùng nước ngâm vỏ trứng để giặt quần áo bẩn, như vậy khi giặt quần áo sẽ rất sạch.

297. Chống áo trắng bị vàng

áo trắng sau khi mặc, giặt nhiều lần rất dễ bị chuyển sang màu vàng. Nếu ta thường xuyên dùng nước vo gạo ngâm, giặt quần trắng

298. Nước giấm có thể khử mùi lạ ở quần áo.

Vào mùa hè, quần áo và tất thường có mùi hôi của mồ hôi. Nếu ta đem quần áo và tất đã giặt sạch cho vào nước có pha giấm giặt lại 1 lần nữa, như vậy sẽ khử đi được mùi hôi trong quần áo và tất.

299. Cách chống quần áo bị phai màu.

- Tất cả các loại quần áo sợi bông, đồ len màu đỏ hoặc màu tím, nếu ta dùng nước pha với giấm để giặt, màu sắc sẽ luôn sáng bóng như mới.

- Đối với các loại vải sau khi mới mua và trong lần giặt đầu tiên, ta cho vải vào ngâm trong nước muối 10 phút, làm như vậy có thể tránh cho vải khỏi bị phai màu.

300. Cách giặt giảm bớt vết nhăn.

Quần áo tơ lụa hoặc ni lông khi bị nhăn, ta có thể cho vào nước ấm ngâm 1 lúc, sau đó dùng sức kéo phẳng ra, các vết nhăn sẽ tự mất đi.

301. Cách chống áo len bị co.

Khi giặt áo len, nếu muốn tránh cho áo khỏi bị co, ta dùng nước ấm (không quá 30 °) để giặt. Giặt nước cuối cùng, ta pha vào nước một ít giấm sẽ giữ được độ đàn hồi và màu sáng vốn có của áo len, đồng thời có thể trung hoà lượng kiềm của xà phòng còn sót lại trên áo.

302. Cách làm áo len bị chảy co lại.

Áo len mặc lâu thường bị chảy và trở nên rộng hơn, ảnh hưởng đến vẻ đẹp của áo. Để có thể trở về hình dạng ban đầu, ta cho áo vào nước ở nhiệt độ 70 -80°, không nên dùng nước nóng quá vì nước nóng sẽ làm cho áo co lại quá bé. Nếu ống tay áo hay gấu áo mất đi tính co giãn, ta có thể cho những chỗ đó vào nước nóng 40 -50°, 1-2h sau lấy áo ra phơi khô, như vậy tính co giãn sẽ được phục hồi trở lại.

303. Cách giặt các loại áo len sợi.

Trước khi giặt áo len sợi, ta đập sạch bụi trên áo rồi cho áo vào trong nước lạnh ngâm 10-20 phút, sau đó ta vớt ra áo vắt sạch nước, cho vào nước xà phòng đã đánh tan vò nhẹ, sau cùng dùng nước sạch là được. Để giữ màu cho sợi len, ta có thể nhỏ vào nước giặt quần áo vài giọt dung dịch axit axetic 2% hoặc giấm ăn để trung hoà xà phòng còn sót lại trên áo. Sau

khi giặt sạch ta vắt hết nước, rũ áo rồi cho áo vào trong túi lưới treo lên nơi thoáng gió phơi khô, tránh để áo vụn xoắn hoặc phơi ở nơi ánh mặt trời gay gắt.

- Đối với áo len sợi màu, nếu ta dùng nước trà để giặt, áo len không những được giặt sạch cả bụi mà sợi len còn không bị phai màu, kéo dài thời hạn sử dụng của áo. Cách giặt như sau: dùng 1 chậu nước sôi, cho 1 lượng trà vừa phải, sau khi để trà ngấm nước nguội, ta lọc lá chè ra, đem áo len sợi ngấm vào trong chậu nước trà 15 phút, vò nhẹ vài lần, dùng nước giặt sạch, vắt sạch nước, rũ cho áo bông lên, phơi trực tiếp vào nơi râm mát (cũng có thể cho vào túi lưới để phơi)

304. Cách làm mất đi vết sòn bóng trên áo len.

Áo len mặc lâu cọ sát nhiều thường hay bị sòn. Để làm cho vết sòn không còn nữa, ta hoà lẫn nước và giấm mỗi thứ một nửa phung lên chỗ bị sòn, sau đó đem áo đi giặt, sợi len sẽ phục hồi trạng thái ban đầu.

305. Cách đập bụi ở áo len.

Áo len trắng sau khi mặc một thời gian sẽ dần chuyển sang màu đen. Nếu sau khi giặt xong ta đem áo len để vào ngăn đá ở tủ lạnh 1h, sau đó lấy ra phơi khô, áo len sẽ trắng trở lại như mới. Nếu là áo len sẫm màu bị dính bụi, ta có thể dùng miếng mút thấm nước vắt khô lau nhẹ là sạch.

306. Bàn là có thể là hết bụi đất ở quần áo dạ nỉ.

Quần áo dạ nỉ mặc lâu, trên bề mặt quần áo sẽ bị phủ lên một lớp bụi đất bẩn, càng đập bụi lại càng nhiều. Bởi vậy, trước hết ta có thể đem quần áo đập phủi qua 1 lượt, tiếp đó dùng một miếng vải sạch ướt phủ lên trên quần áo rồi dùng bàn là là một lượt, như vậy lớp bụi trên bề mặt áo sẽ bị hút vào vải.

307. Cách giặt áo da.

Khi giặt áo khoác da, trước hết ta phải dùng nước ấm giặt tẩy sạch các vết cấu bẩn có trên áo, sau đó dùng bàn chải tẩy nước xà phòng chải nhẹ, dùng tiếp nước lau sạch, rồi đem áo phơi vào chỗ râm mát. Sau khi áo khô, ta đánh lên áo 1 ít si dùng cho đồ da là được. Chú ý, khi giặt áo da không được dùng xăng để giặt tẩy hay phơi áo dưới trời nắng hoặc dùng lửa để hong khô.

308. Cách giặt tẩy bụi bẩn trên đồ dùng bằng da.

- Đồ dùng bằng da (như áo da, găng tay da, xa lông da) khi bị bẩn, ta có thể dùng 1 miếng vải nhung sạch tẩy lông trắng trứng gà để lau chùi. Làm như vậy, vừa sạch được vết bẩn vừa làm cho bề mặt da trở nên sáng bóng.

- Đồ da sau khi bị dính bẩn, tốt nhất ta dùng vải hoặc bàn chải lau nhẹ, sau đó xoa lên bề mặt da một lớp vasolin, rồi dùng một miếng vải mềm lau đi lau lại nhiều lần. Cuối cùng ta dùng si đánh giấy cùng màu với da đánh lên 1 lớp mỏng, da sẽ sáng bóng như mới.

309. Cách giặt khăn rửa mặt.

Vào mùa hè, khăn dùng rửa mặt và lau mồ hôi nhiều lần nên mặc dù ngày nào cũng giặt cũng không thể tránh khỏi nhòp nháp và có mùi hôi của mồ hôi. Để giặt sạch khăn, trước tiên ta phải dùng muối ăn giặt qua, rồi dùng nước giặt sạch, khăn mới sạch, hoặc cũng có thể dùng nước xà phòng hoặc thuốc tẩy loại tốt đun sôi, cho khăn vào luộc khoảng 10 phút, hiệu quả cũng rất tốt.

310. Cách giặt tã lót trẻ em.

Tã lót trẻ em sau khi giặt thường lưu lại một lượng amôniac và bột giặt mất thường không nhìn thấy được. Với số lượng hoá học còn sót lại này rất có thể làm cho da trẻ bị viêm.

thậm chí sưng tấy, đau ngứa. Bởi vậy khi giặt tã lót, nếu ta nhò vào nước giặt một vài giọt giấm ăn, các chất trên sẽ được khử sạch.

311. Cách giặt màn.

Màn dùng lâu sẽ trở nên cũ, vàng dùng xà phòng rất khó giặt trắng. Nếu ta lấy 100g gừng tươi thái lát cho vào nước, luộc khoảng 3 phút, sau đó cho màn vào ngâm trong nước gừng, ngoài ra cho thêm vài hạt a xít và vài giọt mực xanh, dùng tay ấn mạnh màn vài lần, rồi giặt như bình thường, màn cũ sẽ trắng như mới.

312. Phương pháp giặt quần áo bằng máy vừa kinh tế lại sạch.

Ta có thể dùng xà phòng bánh để giặt quần áo bằng máy, làm như vậy vừa tiết kiệm mà quần áo lại sạch. Cách làm như sau : Ta cho xà phòng. quần áo vào cùng một lúc, cho đủ nước. Theo sự chuyển động của vòng sóng máy giặt, quần áo và xà phòng sẽ không ngừng xoay chuyển cọ xát, dần tẩy đi các vết bụi bẩn trên quần áo.

Sau khi xà phòng trong thùng đã đủ, ta có thể lấy xà phòng ra. Nếu muốn thấy hiệu quả ngay, ta có thể cho 3-5 miếng xà phòng vào cùng một lúc, chỉ cần sau vài phút là có thể lấy xà phòng ra.

Phụ lục 3 : Các mẹo vặt

313. Cách là quần áo đơn giản nhất

Nếu trong điều kiện không có bàn là để là quần áo, ta có thể dùng ca đựng nước bằng sắt tráng men đổ nước nóng vào để thay cho bàn là. Phương pháp này thao tác đơn giản mà cũng không thể làm cháy quần áo được.

314. Một số cách là quần áo.

- Quần áo gấp cất lâu ngày, một số chỗ hình thành những nếp gấp rất khó là đi hết, gọi là vết gấp chết. Đối với những vết gấp này, ta có thể dùng giấm xoa dọc theo nếp gấp, rồi dùng bàn là để là, các nếp gấp sẽ dễ dàng được là phẳng.

- Khi là quần áo hoặc váy, trước tiên, ta nên rắc 1 ít nước hoa lên vải đem đặt lên quần áo để là hoặc giấy thấm, sau đó mới là, làm như vậy sẽ giữ cho mùi thơm được lâu trên quần áo.

- Nếu muốn cho quần áo được bóng đẹp hơn ta có thể cho thêm một ít sữa bò vào trong quá trình hồ quần áo.

315. Cách là các loại vải khác nhau.

- Khi là hàng tơ tằm. ta phải dùng bàn là nóng nhẹ từ mặt trái, tốt nhất là không nên phun nước, vì nếu phun nước không đều, sau khi là vải sẽ phẳng nhàu không đều.

- Khi là hàng ni lông hay hàng tơ nhân tạo, ta cần phải hết sức cẩn thận, tuyệt đối không để nhiệt độ cao quá, nếu không sẽ làm ảnh hưởng đến màu sắc của vải, hay xuất hiện các chấm màu trắng trên vải.

316. Cách là quần áo hàng len dạ.

Quần áo hàng len dạ, thường có tính co, tốt nhất ta nên trải khăn ướt lên mặt trái của quần áo để là. Nếu nhất định phải là từ mặt phải, thì yêu cầu quần áo phải ẩm và bàn là phải nóng.

317. Cách là quần áo tơ tằm thật.

áo tơ tằm sau khi giặt thường rất khó là phẳng, nhưng nếu ta đem c ho áo cho vào túi ni lông đặt vào ngăn đá tủ lạnh để 1 lúc rồi lấy ra là thì hiệu quả sẽ rất lý tưởng.

318. Cách là quần áo da thuộc.

Quần áo da thuộc cần là ở nhiệt độ thấp. Ta có thể sử dụng loại giấy gói hàng để làm đệm lót khi là, đồng thời khi là phải di động bàn là không ngừng, như vậy sẽ làm cho bề mặt da thuộc phẳng và sáng.

319. Cách là ca vát

- Ca vát cho dù là bất cứ loại vải gì cũng không nên cho vào nước để giặt mà nên giặt khô, nếu không ca vát rất dễ bị phai màu và bị co. Ta có thể giặt như sau : dùng một chiếc bàn chải lông mềm tắm xăng chải lên những chỗ bị bẩn, chờ cho xăng bốc hơi hết, ta dùng khăn ướt sạch lau vài lần. Khi là nhiệt độ của bàn là tốt nhất là ở 70 °C. Với các loại ca vát bằng len, dạ, ta cần phải phun nước lên và rải vải trắng lên để đệm lót khi là, đối với ca vát bằng tơ tằm, có thể là trực tiếp nhưng tốc độ là phải nhanh.

- Khi là ca vát, ta có thể căn cứ vào kích thước, hình dạng của ca vát rồi cắt 1 miếng giấy tương đối dày 1 chút lót vào giữa mặt phải và mặt trái của ca vát, sau đó dùng bàn là ấm để là. Làm như vậy sẽ giúp vết may của mặt trái không hiện lên mặt phải, ảnh hưởng đến sự phẳng phiu và mỹ quan của ca vát.

320. Cách xử lý quần áo bị là cháy.

- Với vết cháy trên quần áo bằng vải tơ lụa, ta lấy 1 ít bột xút hoà vào với nước thành dạng đặc như hồ, bôi lên vết cháy, để bột khô tự nhiên, vết cháy sẽ mất đi sau khi bột khô và bong ra khỏi quần áo.

- Quần áo bằng sợi hoá học sau khi bị là vàng, ta phải lập tức lấy khăn mặt ướt đặt phủ lên trên để là, nếu vết vàng chưa nhiều lắm thì có thể phục hồi lại được trạng thái ban đầu.

- Hàng sợi bông khi bị là vàng, ta cần lấy muối tinh rắc lên ngay, sau khi dùng tay vò nhẹ phơi ra trời nắng 1 lúc, dùng nước giặt sạch vết cháy sẽ giảm bớt đi, thậm chí có thể mất hết.

- Các vết là cháy ở đồ nỉ sau khi giặt vài lần sẽ mất đi lớp nhung lông và để lộ ra sợi vải. Ta có thể dùng kim khâu móc nhẹ vào nơi không còn lông cho đến khi khơi lên được lớp lông mới, dùng miếng vải ướt phủ lên trên, tiếp đó dùng bàn là ngược lại với chiều của lông cũ nhiều lần là được.

- Vào mùa đông áo khoác ngoài không nên giặt và là thường xuyên. Nếu áo khoác dày không may bị cháy, ta có thể dùng giấy ráp mịn loại tốt để sát vào nơi bị cháy, rồi dùng bàn chải nhẹ, vết cháy sẽ mất đi.

PhCn 4 : Gia c«ng s«a ch÷a vµ b¶o qu¶n quCn o.

321. Quần áo lót cần giặt trước mặc sau.

Trong quá trình gia công quần áo lót, các xí nghiệp may mặc thường dùng đến rất nhiều loại thuốc hoá học để tiến hành xử lý vải nhằm giúp cho quần áo không bị co, đáng đứng, tẩy trắng, bởi vậy nếu sau khi mua về chưa giặt sạch sẽ đã mặc, các chất hoá học còn sót lại trên quần áo khi tiếp xúc với da rất dễ làm cho da bị dị ứng, ngứa, mẩn đỏ, có khi dẫn đến bị mụn. Bởi vậy, dù thế nào quần áo lót sau khi mua về nhất định phải giặt sạch mới được mặc.

322. Tận dụng khuy cúc quần áo cũ.

Quần áo đã mặc cũ, ngoài việc dùng làm giẻ lau ra, còn có những tác dụng khác. Một trong những cách đó là : ta cắt cả dải cúc và dải khuyết của quần áo ra, sau này có thể dùng để khâu vào miệng vỏ chăn, túi đựng thảm, ga giường. Ta có thể khâu dải cúc vào lớp trong của miệng vỏ chăn, dải khuyết ở ngoài, khi lấy vỏ chăn ra ngoài giặt sẽ thuận tiện hơn.

323. Cách phục hồi lớp lông trên áo bị bẹp.

Áo lông gấp cất một thời gian dài thường bị nén bẹp xuống, làm cho lớp lông cũng bị xẹp theo. Muốn làm cho lông phục hồi lại như cũ, ta có thể cho nước vào nồi đun sôi, khi nước sôi, ta đem mặt sau áo lông (mặt không có lông) hơ lên nồi nước, dùng bàn chải lông để chải áo. Hơi nước đun nóng bốc lên sẽ làm cho lớp lông từ từ dựng lên và hồi phục trở lại. Nếu diện tích lông bị xẹp nhỏ, khi đun nước ta chỉ cần dùng ấm, rồi hơ áo lên vò nước sôi là được.

324. Cách để có những bộ quần áo mặc ở nhà mát mẻ vào mùa hè sau khi đi làm về.

Vào mùa hè nóng nực, trước khi đi làm. ta đem quần áo mặc ở nhà đựng vào túi ni lông rồi cho vào tủ lạnh. Sau 1 ngày đi làm mệt nhọc trở về, tắm xong lấy những bộ quần áo đó ra mặc, ta sẽ cảm thấy thật mát mẻ dễ chịu, giảm bớt được phần nào sự mệt nhọc và cái nóng bức của mùa hè.

325. Cách chống các nếp gấp ở quần áo khi đi công tác.

Trước khi chuẩn bị để đi công tác xa, trước hết ta phải chuẩn bị một túi ni lông lớn (không bị thủng) có thể đựng được quần áo, váy, tiếp đó ta đem quần áo mang đi gấp phẳng cho vào trong túi, bên trong chỉ để lại 1 ít không khí, rồi dùng chun hoặc băng dính buộc chặt miệng túi lại đem cho vào va li là được. Nếu do bị nhiều đồ đè lên mà quần áo vẫn có những nếp gấp nhẹ, ta chỉ cần phun lên vết nhăn 1 ít nước ấm, vết nhăn sẽ hết.

326. Cách dùng khăn quàng cổ.

- Ta có thể dùng khăn quàng cổ hình vuông nhỏ buộc như thắt khăn quàng đỏ khi mặc cùng áo phông bó không cổ, trông cũng rất dễ thương.

- Với những chiếc khăn tơ tằm dài, ta có thể buộc như thắt nút hoặc như thắt ca vạt trông cũng rất đẹp.

327. Cách làm đẹp áo phông.

- Ta có thể lấy sợi len nhiều màu khâu hoặc móc lên hai bên tay của áo phông trắng những hình hoa hoặc sao nhỏ, điểm xuyết cho áo thêm rực rỡ.

- Ta cũng có thể cắt 2 chiếc áo kích cỡ như nhau với 2 màu khác nhau (cắt dọc) sau đó may chúng vào với nhau, chúng ta sẽ có những chiếc áo không chỉ 1 màu. Đối với những chiếc áo cũ, bằng sự khéo tay và óc sáng tạo của mình, thông qua cách này, các bạn có thể tạo cho mình những chiếc áo đặc biệt khác.

328. Cách sử dụng các mảnh vải thừa

Một trong các công dụng của những mảnh vải vụn là khi may những bộ quần áo cho trẻ em, ta có thể chọn những mảnh vải màu cắt thành những hình con thú nhỏ để dán hoặc may vào đầu gối quần hoặc khuỷu tay cho trẻ. làm như vậy vừa có tác dụng trang điểm vừa tăng thêm độ bền cho quần áo.

329. Cách xử lý áo len mặc lâu bị mài mòn.

Nơi khuỷu tay áo len rất dễ bị mài mòn, nếu gặp trường hợp này, ta có thể lộn ống tay áo ra, may vào chỗ bị mài mòn một miếng tất da chân, vì tất da chân có độ bền cao, mềm mại, thông thoáng lại không dễ bị phát hiện.

330. Cách sử dụng băng phiến.

Trong tủ quần áo, vị trí để băng phiến tốt nhất là ngăn trên cùng của tủ quần áo, bởi vì băng phiến khi từ trạng thái rắn chuyển sang trạng thái khí sẽ nặng hơn so với không khí. Băng phiến được đặt trên cùng của tủ, mùi vị của băng phiến sẽ bay từ trên xuống dưới thấm vào quần áo. Với cách này sẽ phát huy được tác dụng chống gián tốt nhất của băng phiến.

331. Cách cắt vải tơ tằm nhanh.

Vải tơ tằm thường mỏng, mềm trơn, cắt may rất khó, vì vậy, ta có thể dùng 1 ít a xit bendôic để làm cho vải cứng hơn (a xit này là loại tinh thể màu trắng có tính bay hơi, không có hại đối với cơ thể con người). Ta hoà tan a xit bendôic vào cồn rồi phun lên vải, tiếp đó dùng máy sấy tóc sấy vải ở nhiệt độ 70 °C. Sấy như vậy có tác dụng làm cho cồn bốc hơi còn a xit bendôic sẽ đông cứng lại trên vải. Khi vải đã cứng lại, công việc cắt may của ta sẽ dễ dàng hơn nhiều. Tỷ lệ bốc hơi của a xit bendôic dưới nhiệt độ bình thường mỗi ngày là 10%, như vậy sau 10-15 ngày chất này trên quần áo sẽ bay hơi hết, vải cũng sẽ hồi phục lại đặc tính mềm mại của trạng thái ban đầu.

332. Cách tính vải khi mua vải may quần áo.

Với vải sợi hoá học khổ 90cm, cách tính như sau.

- Áo nam: chiều dài áo x 3 + 10cm số tính được là độ dài của vải ta cần mua. Ví dụ chiều dài áo là 72cm, ta sẽ được $72 \times 3 + 10 = 226$ cm

- Áo nữ : chiều dài áo x 3

Vải khổ 90cm dùng để may quần cách tính là chiều dài quần x 2 + 10cm.

Vải khổ đúp 143cm cách tính như sau : áo nam chiều dài áo + chiều dài ống tay áo + 10cm

333. Cách phân biệt mặt phải và mặt trái của vải.

Có một số loại vải rất khó phân biệt mặt phải và mặt trái. Thường thì mặt phải của vải được dệt tinh tế và bề mặt mịn hơn mặt trái. Mặt trái của vải thường có lỗ, sợi vải dệt dài hơn mặt phải. Đối với 1 số loại vải như vải kaki len, nỉ, sợi vải được dệt chéo, mặt phải sẽ là mặt có vân chéo đi từ phía trái chéo xuống phía phải. Với những loại vải chất liệu như vải mưa, hay vải gabardin thì mặt phải sẽ là mặt có vân chéo đi từ phía phải xuống phía trái.

334. Cách đính cúc áo bằng máy khâu.

Chúng ta thường dùng tay để đính cúc áo, thực ra ta cũng có thể dùng máy khâu để đính cúc áo. Cách làm như sau : Ta tháo chân vịt ở máy khâu ra, đặt quần áo lên trên bàn máy khâu, lấy cúc đặt vào vị trí cần đính trên áo, quần đặt quần áo xuống dưới kim, chú ý khi di chuyển sao cho kim và lỗ cúc ăn khớp với nhau. May cho đến lúc cảm thấy cúc đã chắc là được.

335. Cách làm tăng độ bền khi khâu cúc áo.

- Đối với cúc áo có 4 lỗ, khi đính cúc ta không nên đính thành hình chữ thập (+) vì như vậy các sợi chỉ khâu cúc bắt chéo nhau sẽ gồ lên, dễ bị cọ sát nên nhanh đứt. Tốt nhất ta nên khâu theo hình vuông hoặc 2 đường song song, trước khi cắt chỉ cuốn vài vòng ở giữa vải và cúc áo rồi thắt nút, như vậy chỉ rất ít khi bị đứt hoặc bị tuột ra.

- Chỉ đính cúc áo thường hay nổi lên, dễ bị mài mòn, chỉ cần đứt một sợi chỉ, cúc sẽ lỏng ra và rơi mất. Vì vậy khi đính cúc tốt nhất ta nên khâu vài mũi lại thắt 1 nút rồi lại tiếp tục khâu, khâu 1 chiếc cúc thắt vài nút chỉ, cúc áo sẽ chặt hơn nhiều, ngoài ra nếu không may đứt 1 sợi chỉ cũng không lo cúc sẽ bị rơi ngay.

- Cúc áo khoác ngoài, áo comple rất dễ bị rơi. Nếu ta dùng dây câu cá loại nhỏ để khâu cúc áo sẽ rất chắc và bền. Chú ý ta cần phải chọn loại dây câu trong suốt và mảnh, như vậy khi khâu khuy vào áo sẽ không dễ bị phát hiện.

336. Tẩy vết bẩn ở cúc áo.

Cúc áo bằng nhựa khi có vết bẩn, ta có thể dùng giấy nhựa lót xung quanh cúc, sau đó dùng tẩy tẩy sạch là được.

337. Cách làm cho cúc áo sáng bóng trở lại.

Áo mặc lâu, cúc áo cũng sẽ bị mờ đi. Muốn cho cúc áo sáng bóng lại như cũ, ta có thể quét một ít thuốc đánh móng tay lên cúc rồi dùng vải mềm lau nhẹ tay, cúc áo sẽ sáng trở lại như mới.

338. Tự chế móc quần áo.

- Quần áo sau khi giặt xong dùng mắc áo mắc lên dây phơi, có lúc gió thổi làm cho quần áo dồn hết vào nhau, có khi còn bị rơi xuống đất. Để khắc phục tình trạng này, ta có thể tự chế cái móc quần áo. Cách làm như sau : ta lấy 1 đoạn dây thép số 8 dài khoảng 70cm. Từ giữa đoạn dây thép cứ cách 10cm ta lại uốn 1 vòng tròn (tổng cộng 4 cái). ở hai đầu đoạn dây thép cách 5cm ta uốn thành 1 góc vuông. Cuối cùng ở hai đầu dây ta uốn thành 2 móc nhỏ (để móc lên dây phơi). Như vậy, 1 cái móc quần áo để chống gió đơn giản đã được làm xong.

- Trên móc mắc quần áo, ta treo thêm 1 sợi dây chun tròn (loại dây dùng để buộc miệng túi). Khi không phơi quần áo, sợi dây chun sẽ được treo ngay đoạn ngang ở phía dưới móc. Khi phơi quần áo ta vòng sợi dây chun buộc vòng từ đoạn ngang lên trên móc để cố định mắc áo vào 1 chỗ. Chú ý khi móc dây chun nên buộc chặt 1 chút, để tránh tình trạng chun trơn mà mất tác dụng.

Phận 5 : C ư ch b ị lo qu ả n, s ờ a ch ÷ a gi ụ y, t ết.

339. Cách đi giày da mới.

Nhiều người không thích đi giày da mới, vì giày da mới thường bị cứng, làm đau gót chân. Để làm giày không bị cứng, ta có thể dùng một miếng mút thấm ướt rồi làm ướt phần da cọ vào chân, sau 1 tiếng, phần da đó sẽ mềm ra, khi đi vào sẽ không khó chịu nữa. Nhưng cũng không nên thường xuyên làm như vậy, vì làm ướt bề mặt da thường xuyên sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của giày.

340. Cách lau, đánh giày.

- Trong vỏ chuối có chất danning, nếu ta dùng để lau vết bẩn dầu trên giày da (hoặc túi da, ví da) thì vết bẩn không những sạch mà bề mặt da còn sạch sẽ như mới.

- Sữa bò sau khi uống còn thừa hoặc để lâu đã hỏng, ta không nên vứt bỏ, mà có thể dùng để lau giày và các đồ da khác sẽ có tác dụng giúp cho da giày không bị khô nứt.

- Khi đánh giày, ta có thể trộn và chỗ si cần đánh vài giọt giấm ăn, da giày sẽ sáng bóng và không dễ bám bụi bẩn.

- Ta có thể dùng tất da chân hoặc tất ni lông cũ lồng vào bản chải đánh giày, sau đó thấm vào si để đánh giày, như vậy giày sẽ sáng và rất bóng.

- Giày da màu sáng rất dễ bị dây bẩn. Khi lau, đánh giày, trước tiên ta nên dùng nước chanh lau bề mặt giày, rồi dùng xi để đánh, hoặc dùng thuốc đánh răng chải lên trên, giày sẽ sáng bóng như mới.

- Giày da màu trắng khi bị bẩn, trước tiên ta dùng giấm ăn để lau, sau đó dùng khăn vải khô lau sạch, rồi dùng xi trắng đánh lên trên, hiệu quả sẽ tốt hơn nếu đánh giày bằng xi ngay.

- Sau khi giày trắng đã được lau sạch và bôi lên lớp dầu bóng, ta có thể dùng giấy nến để đánh, cuối cùng dùng khăn giấy ẩm lau sạch những chấm bẩn còn lại trên giày, như vậy giày sẽ giữ sạch được lâu.

341. Các cách hồi xuân cho giày da

- Giày da sau khi cất đi khoảng nửa năm, da thường trở nên cứng, thậm chí co lại. Lúc này, ta không nên lấy giày đi luôn, mà nên xoa một ít nước lên những chỗ bị cứng, sau một ngày giày sẽ tự khắc mềm ra, khôi phục lại hình dạng ban đầu.

- Với những đôi giày lâu ngày không đánh xi, lớp dầu trên bề mặt da sẽ dần mất đi, làm da giày khô cứng. Gặp trường hợp như vậy, ta xoa 1 lớp kem vadolin lên bề mặt da, đợi cho da đã hấp thụ kem rồi mới đánh xi lên, như vậy bề mặt da sẽ mềm trở lại. Nếu da quá cứng, ta có thể dùng một miếng mỡ lợn hoặc một miếng mỡ gà xoa lên bề mặt da, rồi cho giày lên bếp lửa nhỏ hơ qua để mỡ thấm vào bề mặt da giày. Để sau vài ngày, ta dùng bông tẩm cồn lau sạch giày, tiếp đó dùng xi đánh giày như bình thường, da giày sẽ sáng bóng trở lại.

- Nếu giày da xuất hiện các vết nhăn hoặc vết nứt, ta có thể bôi lên bề mặt da một ít lòng trắng trứng, sau đó mới dùng xi để đánh giày. Nếu vết nhăn khá lớn và sâu, ta có thể lấy paraphin (hay thạch lạp) nhét vào chỗ vết nhăn hay vết nứt, rồi dùng bàn là là phẳng là được.

342. Cách làm mới giày đen đã cũ

Khi giày đen đi lâu, đi nhiều bị nhạt màu, ta có thể dùng bút lông thấm đậm vào mực tàu đã được chấm vào lòng trắng trứng rồi mài lên nghiêng cho thành mực nước quét đi quét lại trên bề mặt da giày nhiều lần. Với những chỗ bị phai màu nhiều và những chỗ có vết nứt, ta có thể quét mực nhiều hơn. Sau khi đã quét mực xong, ta đem giày ra chỗ thoáng gió hâm mát để phơi cho thật khô. Tiếp đó, ta đánh xi lên, dùng bàn chải chải nhẹ, giày sẽ lại đen bóng như mới.

343. Cách cất giữ và bảo quản giày da

- Cách bảo quản giày da tốt nhất là ít dầm nước và nắng đánh giày. Trước khi cất giữ giày, tốt nhất là bôi lên bề mặt da giày một lớp mỡ lợn (cũng có thể dùng bì lợn để thoa lên) hoặc dùng dầu thực vật để thoa lên giúp bảo vệ cho da không bị khô và nhăn. Ngoài ra, trước khi cất giày đi, ta nên dùng giấy vụn nắm thành nắm tròn nhét vào bên trong giày, để chống giày bị biến dạng. Cuối cùng, ta đặt giày vào hộp giấy, cất vào nơi khô ráo. Như vậy, sau thời gian dài cất giữ, giày sẽ đỡ bị khô cứng, giúp ta giữ giày được bền lâu hơn.

- Ta cũng có thể cất giày bằng phương pháp nhét vào túi ni lông kín. Cách này rất tốt đối với những vùng có mùa hè nhiều mưa, ẩm ướt. Cách làm cụ thể như sau: trước tiên, ta dùng khăn ẩm lau sạch giày, phơi khô, đánh xi lên, đợi 1 lúc, ta dùng bàn chải đánh giày, chải cho giày sáng bóng, Sau đó, ta cho giày vào 1 túi ni lông không bị thủng, cố gắng làm cho không khí trong túi thoát hết ra ngoài, cuối cùng, ta dùng dây buộc chặt miệng túi lại là được. Cách này cũng có thể làm cho giày khỏi bị khô cứng, biến hình hoặc bị mốc.

344. Cách chống rụng lông cho giày da lông cao cổ

Đi giày da lông vào mùa đông, thực sự là rất ấm, nhưng mỗi khi cởi giày ra, lại thấy một đúm lông trong giày bị tuột ra bám đầy vào tất. Nếu tình trạng này kéo dài, có lẽ chưa hết một mùa đông, lông trong giày sẽ rụng gần hết. Để giúp giày không bị rụng lông, ta có thể đi bên ngoài đôi tất đi thường ngày 1 đôi tất da chân hoặc tất ni lông trơn bóng, như vậy khi cởi giày ra, lông trong giày sẽ ít rụng hơn, thậm chí không còn rụng nữa. Ta làm như vậy là vì 2 loại tất đi phía ngoài nói trên rất nhẵn, giúp ma sát giữa chân và giày sẽ ít hơn mà làm cho lông không bị rụng nữa.

345. Cách tẩy vết bẩn cho giày ba ta màu trắng.

Giày ba ta màu trắng nếu bị ẩm rất dễ xuất hiện những nốt lốm đốm màu vàng hoặc màu xám, làm cho giày trở nên rất xấu. Để xóa đi các vết bẩn trên, ta có thể làm như sau: ta chuẩn bị một ít thuốc tím và axit oxalic, dùng bàn chải lông chải dung dịch thuốc tím lên trên vết bẩn (ta pha dung dịch thuốc tím theo tỉ lệ 1/20, tức 1 phần thuốc tím, 20 phần nước, pha cho thuốc tím tan đều). sau 1 giờ, vết bẩn dần dần biến thành màu vàng nhạt, lúc này ta dùng một bàn chải khác chải dung dịch axit oxalic lên nơi mà ta vừa chải thuốc tím (ta pha chế dung dịch axit oxalic theo tỉ lệ 1/10, axit oxalic 1, nước 10). Khoảng 3 phút sau, ta dùng nước thấm cho giày hơi ướt 1 chút, tẩy sạch vết axit oxalic, cố gắng không làm cho vết nước dính ra từng phần, dùng vải ướt lau sạch, vết bẩn sẽ hết.

346. Điều cần lưu ý khi phơi giày vải

Sau khi giặt sạch giày vải, ta nên nhét vào mũi giày những hòn đá cuội đã được rửa sạch, sau khi giày khô, giày sẽ không bị biến dạng, không bị co.

347. Cách giữ sạch dây giày màu trắng

Nếu khi dây giày của bạn là màu trắng, bạn sợ rằng lỗ luôn dây giày sẽ làm bẩn dây, bạn có thể quét lên lỗ luôn dây 1 ít thuốc đánh móng tay là được.

348. Cách giữ cho loại dép xốp dép tông dùng được lâu hơn

Khi mua dép tông hoặc dép xốp mới về ta nên cho dép vào ngâm trong nước muối nửa ngày rồi mới bắt đầu đi. Làm như vậy dép sẽ không dễ bị nứt, thời gian dùng được lâu hơn.

349. Khử mùi các loại dép có đế cao su

Các loại giày dép có đế cao su sau một thời gian đi thường có mùi rất khó chịu. Để khử mùi, ta giặt sạch giày, dép phơi khô, phun một ít rượu trắng vào trong đế giày, dép (nếu giày dép mới không cần giặt có thể phun thẳng vào), phun cho đến khi đế giày không còn hút được nữa, sau đó đem phơi khô, giày sẽ không còn mùi hôi nữa.

350. Cách làm cho giày hết ẩm ở bên trong.

- Đối với những người nhiều mồ hôi, giày thường hay có hiện tượng ẩm. Trong trường hợp này, trước khi đi ngủ ta có thể đặt vào trong giày một túi bột vôi. Như vậy khi tỉnh dậy, giày sẽ khô ráo, khi đi cảm thấy dễ chịu hơn, đồng thời còn tránh được bệnh thấp khớp.

- Đối với loại giày có lông hoặc nỉ bên trong, do độ thông khí kém nên cũng có hiện tượng ẩm ở bên trong. Đối với các loại giày này, dùng biện pháp trên chưa chắc đã hiệu quả, ta có thể dùng máy sấy bên trong giày vài phút, như vậy giày không những khô mà còn ấm áp hơn.

351. Cách làm lót giày đơn giản

Ta lấy một quả mướp già đã khô, bỏ vỏ cắt thành hai mảnh, sửa sao cho vừa với đế giày, như vậy ta đã tạo cho mình được một đôi lót giày đơn giản rồi đó. Sở dĩ ta làm như vậy bởi mướp vốn do xơ tạo thành, khả năng hút ẩm rất tốt và rất thoáng khí, hơn nữa lại rất kinh tế, tiết kiệm.

352. Cách tính số đo giày

Hiện nay có 2 loại số đo giày khác nhau, nhiều bạn biết cách đo này lại không biết cách đo kia nên khi nhờ mua giày rất phiền. Ta có thể căn cứ theo cách tính sau để tính số đo giày của mình: nếu bạn biết số đo giày của mình là 42, vậy cách tính loại số đo giày kia là $(42+10):2=26$. Còn nếu bạn biết số ngược lại thì cách tính sẽ ngược lại.

353. Cách làm mềm xi dày bị cứng

Khi xi đánh dày bị cứng, nhưng vẫn còn dùng được, ta nhỏ một ít xăng hoặc dầu hoả vào trộn đều, xi lại dùng được như cũ.

354. Cách bảo quản xi đánh dày

Để bảo quản xi đánh dày, ta bọc xi đánh dày cẩn thận rồi cho vào trong tủ lạnh, như vậy xi sẽ không bị cứng và khô.

355. Cách tính độ dài của tất

Khi đi mua tất không biết mình tất cỡ nào, ta có thể tính độ dài của tất bằng cách như sau: ta dung một bên bàn tay nắm thành nắm đấm, tay kia ta cho tất (phần từ mũi chân đến gót chân) bao bọc vòng quanh một vòng to nhất của nắm đấm, nếu vừa đúng một vòng, đó chính là đôi tất vừa chân ta. Đối với người bình thường chiều dài bàn chân bao giờ cũng bằng chỉ ều dài vòng to nhất của nắm đấm tay người đó.

356. Cách giặt và sử dụng tất dày

- Để giúp cho tất dày dùng được bền hơn, trước tiên ta đem tất đã đi bẩn giặt sạch, sau đó ta nhỏ vài giọt dấm vào nước ngâm tất một lúc phơi khô. Sau khi được giặt qua dấm sợi tất sẽ trở nên dai và bền hơn, đồng thời khử được mùi hôi của tất khi đi lâu.

- Nếu tất dày đi một thời gian, trên bề mặt xuất hiện những túm sợi nhỏ nhỏ, tuy chưa bị rách nhưng cũng ảnh hưởng đến mỹ quan của tất, lúc này ta có thể lộn mặt trái của tất để đi, như vậy ta đã có một đôi tất mới.

357. Cách vá tất dày

Với những đôi tất không may bị vướng rách thủng một lỗ, ta có thể dùng thuốc đánh móng tay trong suốt không màu quét lên chỗ bị rách, làm như vậy ta không những che được vết rách, còn giúp cho vết rách không bị rộng ra.

phÇn 6: ph- ñng ph, p b¶o d- ñng ®ã trang s¸c

358. Cách lau đồ trang sức bằng bạc

Cách đơn giản nhất là dùng thuốc đánh răng quét lên bề mặt đồ trang sức bằng bạc một lúc rồi lau sạch.

359. Cách làm hồi phục vẻ sáng bóng của đồ trang sức bằng bạc

Với những đồ trang sức bằng bạc đã mất đi độ bóng sáng, trước tiên, ta dùng xà phòng rửa sạch bề mặt đồ trang sức, sau đó dùng một loại dung dịch được pha trộn theo tỷ lệ như sau: 100g nước trộn với 20g lưu huỳnh rửa lại cuối cùng dùng nước sạch rửa lại là được.

360. Cách rửa đồ trang sức bằng bạc

Trước tiên, ta dùng nước rửa sạch đồ trang sức, dùng khăn lau khô, cũng có thể dùng nước xà phòng nóng để rửa. Tiếp đó ta dùng hỗn hợp amoniắc và bột đá vôi trắng hoà thành dạng hồ bôi lên đồ trang sức, để đến khi khô, dùng khăn mềm lau sạch cho đến khi sáng bóng là được.

361. Cách tẩy rửa đồ trang sức bị bẩn nhiều

Ta dùng một gói bột hiện hình (dùng trong chụp ảnh) hoà đều vào 1kg nước cho đồ trang sức vào trong dung dịch vừa pha ngâm từ 3 - 5 phút rồi lấy ra (nếu là đồ trang sức bằng bạc thời gian ngâm có thể ngắn hơn một chút). Sau khi lấy ra, ta dùng nước rửa sạch dùng khăn lau nhẹ là vết bẩn sẽ đi hết. Nếu đồ trang sức có nhiều hoạt tiết rườm rà, vết bẩn bám trong kẽ

ta có thể dùng bàn chải thấm nước xà phòng để rửa từng chi tiết nhỏ. Nếu sau khi rửa xong, đồ trang sức chưa được sáng bóng cho lắm, ta có thể dùng vải mịn chấm thuốc đánh bóng và dầu máy để xoa.

362. Cách rửa đồ trang sức bằng vàng ta

Ta cho đồ trang sức vào ngâm trong dung dịch nóng trong vòng 2 tiếng đồng hồ. Dung dịch này được pha chế như sau: 100g nước trộn với 15g bột tẩy trắng, 15g NaCHO_3 và 5g muối ăn. Sau đó, ta dùng nước nóng có hoà với dung dịch NaCHO_3 (1kg nước hoà với 1 thìa NaCHO_3) rửa sạch là được.

363. Cách xử lý vàng ta bị bạc màu

Ta đem đồ trang sức vàng ta đem đốt trên ngọn đèn cồn vài phút đồ trang sức sẽ hồi phục lại màu vàng óng như ban đầu.

364. Cách rửa dây chuyền vàng

Cách tốt nhất để tẩy rửa dây chuyền vàng là cho dây chuyền vàng vào lọ nước xà phòng, lắc nhẹ tay đến khi sạch là được.

365. Cách lau nhẫn đá quý

Nhẫn có mặt đá quý khi bị dính bụi thường hay tích tụ ở dưới viên đá. Lúc này, có thể dùng tăm, que diêm quần lên một ít bông, thấm nước hoa, glixêrin hoặc hỗn hợp dung dịch MgO và amoniắc lau sạch mặt đá và nhẫn, sau đó ta dùng một mảnh vải nhung lau sáng nhẫn. Tuyệt đối không được dùng vật sắc nhọn lau chùi đá quý và nhẫn, tránh làm xước mặt đá và nhẫn.

ch- ñng iv: ®ả dĩ ñg gia ®×nh

PhÇn 1 : l au chĩ i vậ sũa ch÷a ®ả gç

366. Dùng dấm lau đồ gỗ mới.

Đối với đồ dùng gia đình bằng gỗ, trước khi quét sơn, ta nên dùng giấm lau đi một lượt, như vậy khi sơn màu sắc của đồ vật vô cùng sáng bóng.

367. Dùng nước chè để lau đồ gỗ

Đồ gỗ vừa mới quét sơn, ta nên dùng dấm lau đi một lượt, gỗ sẽ sáng bóng hơn và sơn lại rất bền.

368. Sữa bò tẩy mùi sơn, dầu

Ta đem sữa bò đun sôi đổ vào một cái đĩa hoặc bát, rồi đặt bát, đĩa trong ngăn tủ mới quét sơn, đóng kín cửa tủ lại sau 5 tiếng mùi sơn sẽ hết.

369. Cách làm đồ gỗ mới trở lại

- Dùng một miếng vải sạch thấm sữa bò để lau chùi bàn ghế hay các loại đồ gỗ khác thông thường có thể tẩy sạch những vết cấu bẩn mà còn làm cho đồ gỗ sáng bóng như mới.

- Dùng 1/2 cốc nước pha với lượng dấm bằng 1/4 lượng nước), dùng vải mềm thấm dung dịch này để lau chùi đồ gỗ, đồ gỗ cũng sẽ sáng bóng trở lại.

- Đồ gỗ dùng lâu, độ sáng bóng sẽ dần mất đi. Để khắc phục tình trạng này, ta phải pha một cốc trà đặc to, để nguội dùng vải mềm thấm nước trà lau chùi đồ gỗ, bình thường chỉ cần lau 2-3 lần là đồ gỗ phục hồi lại độ sáng bóng ban đầu.

370. Dùng nước muối để rửa đồ mây tre

Đồ bằng mây dùng lâu ngày sẽ tích tụ bụi rất bẩn, ta có thể dùng nước muối để lau rửa. làm như vậy đồ mây tre sẽ sạch bụi bẩn, vừa mềm mại lại tăng độ dẻo dai.

371. Dùng bàn chải lông quét bụi

Đồ bằng mây để lâu hay bám bụi, ta có thể dùng chổi lông mềm lau từ các mắt lưới, từ trong ra ngoài đồ dùng để quét hết bụi. Nếu bụi bẩn quá nhiều, ta có thể dùng nước để rửa, đợi khô rồi lau bằng cách trên là được.

372. Dùng giấy thiếc (giấy trong bao thuốc lá) tẩy vết cáu chề

Trên mặt bàn của các loại bàn chè có dán lớp chống lửa, pha chè lâu ngày, nước chè bám trên mặt bàn để lại những vết cáu bẩn. Để xóa đi những vết bẩn này, ta có thể rắc lên trên mặt bàn một ít nước rồi dùng giấy thiếc trong bao thuốc lá lau đi lau lại, sau đó dùng nước để rửa, vết cáu bẩn của chè sẽ hết. cách này có thể dùng lau rửa ly chén vv...

373. Cách xử lý vết nóng rộp trên đồ gỗ

- Những đồ gỗ đựng bát, đĩa, cốc đựng nước nóng, nếu ta trực tiếp đặt lên đồ gỗ quét sơn, nhiều khi để lại vết nóng tròn màu trắng. Bình thường ta chỉ cần dùng vải thấm dầu hỏa, cồn, nước hoa hoặc nước chè lau qua là được.

- Nếu vết nóng khá nặng, ta có thể dùng khăn rửa mặt thấm nước ấm vắt khô, nhò vào trong khăn một ít dung dịch amôniac, dùng tay vò khăn mặt cho nước amôniac trong khăn thấm ra tay, sau đó dung tay đập nhanh vào vết nóng, sau cùng lấy một lớp nén bôi lên trên, như vậy, vết nóng sẽ không còn nữa.

- ta cũng có thể dùng cồn iốt lau nhẹ lên trên vết nóng một ít dầu vadolin, sau vài ngày ta dùng vải lau vết nóng, vết nóng cũng sẽ hết.

374. Cách xử lý đồ gỗ màu trắng bị vàng

Những đồ gỗ màu trắng khi bị vàng trong thật khó coi, nếu ta dùng thuốc đánh răng bột (hoặc kem đánh răng) để lau, tình trạng này được thay đổi đáng kể. Chú ý khi thao tác không nên dùng sức mạnh quá. Nếu không sẽ làm hỏng lớp bóng ở trên bề mặt đồ dùng, làm cho tác dụng sẽ hoàn toàn ngược lại.

375. Cách xóa vết cháy trên bề mặt sơn đồ gỗ

Đầu thuốc lá, hay tàn thuốc, que diêm chưa cháy tắt hẳn không may bị rơi lên mặt bàn, có khi để lại vết cháy. Nếu chỉ là cháy trên mặt sơn. ta có thể quấn một lớp vải mịn cứng vào đầu que tăm, lau nhẹ vào vết cháy, sau bôi lên lớp cháy một ít nén mỏng, vết cháy sẽ bị xóa đi.

376. Cách xóa vết xước trên bề mặt sơn gỗ

Nếu đồ gỗ trong nhà bị xước (nhưng chưa ảnh hưởng đến lớp gỗ bên trong), ta có thể dùng bút bi màu hoặc bột màu có cùng màu với mặt sơn đồ gỗ bôi lên mặt đồ gỗ lấp đi màu đồ gỗ bên dưới, sau đó dùng thuốc đánh móng tay không màu quét lên một lớp mỏng là được.

377. cách xóa vết nứt trên đồ gỗ

Khi dầu nén rớt trên mặt đồ gỗ, ta không được dùng dao sắc hay móng tay để cạo, nên chờ đến ban ngày, khi trời sáng tỏ, ta dùng một mảnh nhựa mỏng, 2 tay tỳ chặt lên miếng gỗ nhựa (nilông) lau dầu từ ngoài vào trong, sau đó dùng khăn mềm lau sạch là được.

378. Cách xử lý lớp dán trên bề mặt gỗ bị rộp

Khi xử lý các chỗ bị rộp, ta nên dùng dao sắc thuận theo chiều vân gỗ rạch một đường, sau đó dùng ống phun keo vào trong vết rạch, dùng tay ấn nhẹ vào vết rộp, dùng khăn ướt lau sạch keo tràn ra ngoài. Tiếp đó ta dùng một vật nặng, lớn hơn vết rộp đè lên vết rộp. Để tránh

trường hợp khi đề lên vết rộp keo bị tràn lên trên làm bẩn bề mặt lớp dán, ta có thể lấy miếng ni lông mỏng trải ở giữa lớp dán và vật nặng. Như vậy, bề mặt lớp dán lại phẳng như cũ.

379. Tẩy vết cặn nước trên đồ gỗ

Nước nhỏ trên mặt gỗ, nếu không lau ngay sẽ để lại vết nước. Đối vết in nước này có thể dùng vải ướt che lên trên vết cặn nước, sau đó dùng bàn là, là cẩn thận vài lần lên khăn ướt, vết cặn nước sẽ không còn nữa.

380. Xử lý các vết trầy xước do va chạm với đồ dùng bằng gỗ trẩu

Gỗ trẩu mềm sau khi va đập thường để lại vết lõm. Ta có thể xử lý như sau: trước tiên ta dùng khăn mặt ướt phủ lên chỗ bị lõm dùng bàn là nóng để là, vết lõm dần dần sẽ hết. Nếu vết lõm sâu quá ta có thể cho keo hoặc vật liệu vào lấp đầy.

381. Cách tẩy vết sơn cũ trên đồ gỗ

Dùng nước hiện hình (trong ngành ảnh) đã dùng rồi lau nhẹ lên lớp sơn cũ, như vậy, lớp sơn cũ sẽ mất đi, ta chỉ việc rửa sạch đồ gỗ, phơi khô cuối cùng dùng giấy giáp đánh nhẵn, là có thể sơn lớp sơn mới được.

382. Cách xử lý đồ gỗ bị nứt

Đồ gỗ không may bị nứt, ta có thể xử lý theo cách sau: lấy vải bông cũ hoặc tải gai rách đốt thành tro, trộn với dầu trẩu sống thành dạng hồ đặc, nhét vào trong vết nứt của gỗ, cuối cùng ta đem phơi khô vết nứt sẽ rất chắc và kín. Ta cũng có thể lấy báo xé thành từng mảnh vụn, trộn vào một ít phèn chua và nước sạch, đun thành dạng hồ đặc. Đợi khi hồ nguội, ta nhét hồ vào những chỗ nứt, phơi khô. Tuy nhiên cách này chỉ dùng cho những đồ vật ít tiếp xúc với nước.

phần 2: trang trí nội thất

383. Cách vẽ đường trang trí bằng sơn

Trong cuộc sống hàng ngày có những lúc trang trí nhà cửa, ta cần vẽ những đường trang trí bằng sơn. Để vẽ được những đường trang trí thẳng, đều đặn như ý, nếu dùng bút vẽ tranh sơn dầu hoặc bút lông nhiều lúc không được toả nguyện cho lắm, đặc biệt là đường kẻ nhỏ. Các bạn có thể tham khảo một trong các cách sau của chúng tôi: ta lấy một ống tiêm thường dùng và một chiếc kim tiêm loại số 6 trở lên (cắt đi phần dài nhỏ của kim). Hút sơn vào ống tiêm (sơn có thể hơi đặc một chút nhưng không được có cặn), rồi lắp kim vào là dùng được. Khi vẽ ta dùng ngón tay cái, ngón trỏ và ngón giữa bóp chặt phần dưới của ống tiêm, dùng lòng bàn tay ấn phần đầu bút tông, ấn từ từ, sơn sẽ phun ra từ mũi kim tạo thành những đường kẻ thẳng đều đặn. Để có được những đường kẻ to, nhỏ như ý, ta có thể xử lý bằng cách thay đổi lực ấn và tốc độ của kẻ. Phương pháp này có thể áp dụng được cho cả vẽ đường thẳng đường cong thậm chí còn vẽ được trong điều kiện mặt phẳng vẽ dốc ngược xuống đất.

384. Phương pháp tính lượng vật liệu quét tường

Khi quét tường, vấn đề rắc rối mà chúng ta hay gặp là không biết nên dùng lượng vôi hay sơn bao nhiêu. Mua nhiều thì lãng phí mua ít thì phải mua thêm làm cho màu khi quét không được đồng nhất. Thực ra cách tính khá đơn giản. Ta chỉ cần lấy diện tích phòng là m^2 cần quét vôi hoặc sơn nên chia cho 4, tiếp tục lấy chiều cao của tường chia cho 4, đem hai số vừa chia được đem cộng lại là được số lượng vật liệu cần mua. Ví dụ: căn phòng rộng $20m^2$, lượng sơn cần dùng là $20:4=5$; tường cao $4m$, ta lấy $4:4=1$. sau đó lấy $5+1=6$, vậy khối lượng sơn cần mua là $6kg$.

385. Pha mực xanh vào vôi quét tường làm tăng độ trắng

Nếu khi quét vôi tường, ta cho vào nước vôi một ít mực xanh khi quét khô vôi sẽ rất trắng,

386. Cách pha chế hồ cho giấy dán lên tường

- Đối với các gia đình ở nông thôn, nws ta cho vào hồ dùng để dán tường 1 miếng xà phòng, khi dán rất trơn và rất lâu bong.

- Khi trộn hồ để dán giấy dán tường, ta có thể cho vào hồ một ít muối, như vậy có thể tránh được mục và mối mọt.

387. Cách tính lượng giấy dán tường cần dùng

Giấy dán tường có các loại khổ khác nhau, để đảm bảo không bị lãng phí giấy dán tường, bạn có thể tham khảo công thức sau: $(M/L+1) \times (H+h) + C/M$. Trong đó, L là chiều dài của 4 bức tường sau khi đã trừ đi chiều dài của cửa ra vào và cửa sổ; M là khổ rộng của giấy; cộng thêm 1 để làm lượng thừa để ghép; H là chiều cao cần dán giấy dán tường; h là cự ly giữa hai tờ giấy dán tường, làm lượng dư để ghép theo chiều dọc; C là diện tích cần dán giấy trên và dưới cửa sổ ra vào. Khi tính ta nên lấy đơn vị thống nhất là m và diện tích là m². Khi tính các số lẻ không được bỏ đi.

388. Phương pháp dán giấy dán tường

- Khi dán giấy dán tường, nếu dùng 5kg keo nước, ta cần trộn thêm 1kg bột mỳ, trộn thành dạng hơi lỏng, dùng bàn chải chải đều lên trên mặt tường, đem mặt sau giấy dán tường dùng nước sạch lau ướt, sau đó cho giấy lên dán. dán xong, do tác động của bột mỳ, nhiều khe hở nhỏ sẽ mất đi, giấy dán trở lên phẳng rắn chắc.

- Giấy sau khi dán lên tường mà bị phồng, ta dùng dao rạch vào vết rộp theo hình + rồi dán lại vết rộp sẽ hết.

389. Cách đóng đinh lên tường

Khi đóng đinh, có khi tường xuất hiện những vết nứt. Đối với trường hợp này, ta có thể dùng băng dính dán vào chỗ đóng đinh trên tường, sau đó đóng đinh lên, như vậy khi đóng đinh xong tường không còn vết nứt nữa. cách này dùng được với tường đã quét sơn hoặc vôi lâu ngày, để tránh cho khi đóng đinh làm cả mảnh vôi bị bong ra.

Khi đinh ở trên tường bị lỏng, ta có thể dùng hồ hoặc keo dán qu ết xung quanh đinh, sau đó cắm đinh vào lỗ cũ, ấn chặt, như vậy đinh sẽ chắc lại như cũ mà không phải đóng lỗ khác làm hỏng tường.

390. Tự tạo tấm thảm nhỏ

Nếu trong tay bạn có những mảnh vải vụn và len cũ không dùng đến, bạn có thể dùng chúng làm tấm thảm nhỏ. Cách làm hết sức đơn giản và hiệu quả: Ta đem len cũ dùng kim đan loại to đan lại thành những mảnh có độ dài tùy ý chiều rộng là 20 mũi kim đan. Đan xong, ta dùng kim khâu len khâu mảnh len vừa đan xong thành hình ống như ống xả nước ở máy giặt, khâu xong ta nhồi vải vụn vào trong những ống đó. Tiếp đó ta lại đan những ống như vậy. Tùy theo kích thước của thảm mà đan số lượng ống cần thiết, sau đó khâu ghép các ống lại với nhau, ta được một tấm thảm dãn dị không kém phần sắc sỡ lại rất ấm, mềm mại dù ng vào mùa đông

391.Cách xử lý những vết bị ép bẹp trên thảm.

Do bị đồ dùng gia đình hoặc những đồ nặng khác đè lên, trên thảm có những vết lõm . Để xử lý những vết lõm này, ta có thể làm như sau: dùng khăn mặt nhúng qua nước nóng, vắt khô, phủ lên trên vết lõm 5-10 phút, sau đó ta bỏ khăn ra dùng máy sấy tóc và bàn chải lông loại rậm, vừa thổi vừa chải, thảm sẽ dần phục hồi lại như cũ.

392. Tẩy vết keo cao su trên thảm.

Nếu thảm nhà bạn không may bị dính keo cao su, bạn chớ dùng khăn ướt để lau, càng không thể dùng khăn nóng để lau. Cách tốt nhất, ta dùng đá làm cho vết keo lạnh cứng lại, sau đó cạo nhẹ đi thì vết keo sẽ hết.

393. Cách xử lý những vết cháy trên thảm.

Nếu trên thảm có vết cháy không nhiều lắm, ta có thể dùng bàn chải cứng để chải vết cháy đi. Nếu cháy nhiều ta phải dùng kéo cắt lớp thảm bị cháy đi, sau đó lấy miếng thảm tương ứng để đè dưới chân các đồ dùng trong gia đình, dùng bàn chải chải cho lớp thảm không bị bẹp xuống rồi dùng hồ hoặc keo dính dính miếng thảm mới đó vào nơi vừa cắt là được.

394. Cách giặt thảm đơn giản.

Dùng 300g bột mỳ, 50g muối tinh và 50g bột thạch cao, dùng nước hoà thành hồ, cho thêm vào một ít rượu trắng, cho lên bếp đun nóng đánh đều, để nguội cho khô lại rắc vào chỗ thảm bị bẩn, dùng bàn chải hoặc vải nhung để lau cho đến khi bột khô trở thành dạng bột, thấy thảm sạch, dùng máy hút bụi hút sạch bột là được.

395. Phương pháp làm sạch thảm nhựa.

Thảm nhựa rất nhạy nếu bị dính mực, nước canh hoặc dĩa mì... ta dùng chổi cùn dùng nước rửa pha loãng lau sạch, nếu lau vẫn không sạch, ta cần thấm dính xăng lau sạch là hết.

Phần 3 : Sơ đồ vận hành bộ phận động cơ xe.

396. Phương pháp kéo dài tuổi thọ cho lốp xe.

Phân phối áp lực đều trên bề mặt tiếp xúc, sau một thời gian sử dụng xe, ta cần kiểm tra áp lực cho lốp sau xe hoặc xoay bánh trái phải sang bên phải theo hướng mũi tên của lốp xe là tốt.

397. Vá xăm xe đạp.

Khi xăm xe đạp bị nứt rách chỗ hỏng, ta cần thấm dính băng dính y tế (loại băng dính vải không dính trong bồn rửa) dán lên chỗ hỏng rồi dùng ngón tay ấn chặt vào chỗ dán, chờ khô rồi mới đi lại được.

398. Cách xử lý xăm xe đạp bị xuống hơi chậm.

Trước tiên ta cần van xe đạp ra, xem chỗ hỏng trong xăm, sau đó ta dùng 1 thanh sắt hoặc thép để chọc vào chỗ hỏng, chờ khô rồi mới đi lại được.

399. Khi lau dầu hoặc sửa xe kỹ dùng dầu máy khô.

Một điều chúng ta cần lưu ý khi sửa chữa hoặc lau dầu xe đạp là không nên dùng dầu máy khô, vì dầu máy khô sẽ làm cho bộ phận chuyển động của xe đạp bị khô cứng, do đó sẽ gây ra tiếng ồn khi đi xe.

Phần 4 : Các sơ đồ vận hành bộ phận động cơ xe.

400. Cách xử lý đồng hồ đánh chuông.

Sàng hải hoặc bụi hay treo trên đầu khi lái xe hay chuông kim không có ý nghĩa gì ra khỏi tầm mắt, như chuông sai. Phân phối áp lực đều trên bề mặt tiếp xúc sau : Nếu kim chỉ 10 giờ thì chuông

®nh 8 tiếng chuông ta dùng mét ngón tay ên chắt kim giê, dùng tay kia quay kim phút hai vòng thuận theo chiều kim ®àng hồ. Chó ý khi quay kim ®ôn 30 phút hoặc ®óng giê cộn chê cho ®àng hồ ®nh chuông xong rồi mới quay tiếp. Nếu kim giê chø 10h nh-ng l'i ®nh 12 tiếng chuông, ta chø cộn c'n cơ vọo ph-ng ph,p tr^n quay ng-íc kim phút l'i hai vòng lư ®-íc.

401. Cách lau chùi linh kiện của đồng hồ treo tường loại đánh chuông.

Khi b^n trong ®àng hồ treo t-êng b,m nhiều bôi ®ét, ta lấy 1 cốc b«ng tằm dậu ho¶ cho vọo trong níp chai nhá, dết vọo trong ®àng hồ rồi ®àng kín cõa ®àng hồ l'i. Sau vùi nguy khi lấy b«ng ra, phộn lín bôi còng ®. ®-íc hót s'ch. Nếu bôi qu, nhiều ta còng cả thố dùng ph-ng ph,p nuy lưm ®i lưm l'i nhiều lộn.

402. Các công dụng khác của đồng hồ đeo tay.

- X,c ®nh ph-ng h-íc: Ta chẵn giê tr^n ®àng hồ lúc cộn x,c ®nh ph-ng h-íc chia cho 2, sau khi tãm ®-íc th-ng sê, tãm vù tr'y t-ng ợng ví i th-ng sê êy tr^n mết ®àng hồ, ®em sê tãm ®-íc tr^n mết ®àng hồ chiều th«ng vò h-íc ®nh n«ng mết trêi, khi êy sê 12 ề mết ®àng hồ t-ng ®-ng ví i h-íc B¾c. Vĩ dõ, khi ta cộn x,c ®nh ph-ng h-íc lư lúc 10h s,ng, ta ®em $10/2=5$, ®em sê 5 tr^n mết ®àng hồ chiều th«ng vò phũa mết trêi, sê 12 vò h-íc nư ®ã chỉnh lư h-íc B¾c, c,c h-íc kh,c còng dõ dụng tãm ra ®-íc. Cộn l-u ý khi x,c ®nh h-íc lư buãi chiều, ta ph¶i tynch giê theo 24 tiếng. Ch«ng h'n lúc x,c ®nh h-íc lư 4h chiều, ta ph¶i tynch lư 16h. Dùng ph-ng ph,p nuy x,c ®nh ph-ng h-íc chỉnh x,c kh«ng kđm la bụn.

- Sọ nhiệt ®é c- thố: Nếu chúng ta muèn ®o nhiệt ®é c- thố mự trong tay kh«ng cã cÆp nhiệt ®é, ®àng hồ cã thố giúp chúng ta. Khi nhiệt ®é c- thố b«nh th-êng ($36,8^{\circ}\text{C}$ - 37°C), m'ch ®ếp mội phút lư 76 lộn. Nếu khi dùng ®àng hồ ®o, thấy nhíp ®ếp cĩa m'ch lư 100 -120 lộn/phút, th× nhiệt ®é cĩa c- thố lư $37,5^{\circ}\text{C}$ - 38°C , nếu m'ch ®ếp mội phút lư 120-140 lộn, nhiệt ®é c- thố s' lư 38°C trê l^n. Tệt nh'i^n ta kh«ng thố dùng ph-ng ph,p nuy ®ó ®o cho ng-êi cã bõnh vò tim m'ch.

403. Cách xử lý khi đồng hồ bị thấm nước.

Nếu ®àng hồ bẻ ngÊm n-íc, ta cã thố dùng vùi líp giêy vò sinh hoặc v¶i nhung dõ hót Êm, gãi kỹ ®àng hồ l'i, ®ó c, ch ®ỉn ®iõn 40w 15cm sêy trong vòng 30 phút, h-i n-íc trong ®àng hồ s' bay hốt.

- Khi ®àng hồ bẻ ngÊm n-íc, ta cã thố ®eo ®àng hồ ng-íc l'i, mết ®àng hồ vọo trong, mết trong ®àng hồ lết ra ngoi. Kho¶ng 2 tiếng sau h-i n-íc s' béc ®i hốt. Nếu n-íc vọo qu, nhiều chø cã c, ch th, o ra lau cho hốt n-íc.

404. Cách đơn giản chống vỏ đồng hồ bị ăn mòn.

Ta dùng xư phòng b, nh xoa l^n líp vá kim lo'i cĩa ®àng hồ, sau ®ã dùng v¶i nhung lau s'ch, lưm nh- vêy cã thố chềng mả h«i 'n mỗn vá ®àng hồ.

405. Cách làm mặt đồng hồ mới trở lại.

Nếu mết ®àng hồ cã vòt x-íc, ta cã thố b«i l^n ®ã mét ỳt thuộc ®nh r'ng, rồi dùng b«ng lau ®i lau l'i, mết ®àng hồ s' s,ng bãng nh- m' i.

406. Cách xử lý đồng hồ đeo tay bị nhiễm từ.

Khi ®àng hồ ®eo tay bẻ nhiễm tõ s' ¶nh h-êng ®ôn ®é chỉnh x,c. Ph-ng ph,p xử lý rết ®-n gi¶n, ta chø cộn lấy 1 vòng trbñ b«ng s'kt kh«ng bẻ nhiễm tõ, cho ®àng hồ l-ít qua l-ít l'i tõ tõ qua vòng s'kt, sau vùi phút ®àng hồ s' nh¶i hốt tõ phòc hải l'i tr'ng th, i ban ®c.

PhÇn 5 : C¸ch lau ra vµ x l ý ® thu tinh.

407. Phương pháp lau chùi kính.

- Khi qut vi ln t-ng nh¸ không may l¸m rt vi ln kính ca, ® lau sch c¸c vt với n¸y, ta không th dng n-c ® lau m¸ c¸n phi dng khăn -t trn vi c¸t ® lau ra ca kính, nhng vt vi s ®-c lau ®i 1 c¸ch d d¸ng.

- Ta lấy bt thch cao hoặc bt phn viết bằng hp vi n-c xo¸ ln kính, sau khi kh ta dng khăn lau sạch, nh vy s l¸m cho kính sch vµ s¸ng bng.

- Kính dng lu nguy th-ng b ®n, ta dng vi mn bi thuc ®¸nh rng vµo ® lau, kính s s¸ng li nh mi.

- Nu dng n-c ra v trọng t-đi vừa ®p xong, ta s ®-c 1 dung dịch lng trng trng hp vi n-c, ly n-c n¸y lau kính hoặc ® dng gia ®nh s l¸m cho kính vµ ® dng gia ®nh tng thm ® bng.

- Khi kính ca s b dnh vt bn lu nguy hoặc vật d¸u, ta dng khăn -t nh mt vt d¸u ho hoặc r-u trng vµo ® lau, kính s sch vµ bng tr li.

- Khi kính b dnh s-n, ta c th dng với nh¸ng thm mt vt gim ®n ® lau, vt s-n s sch.

408. Cách lau gương.

- G-ng ® b¸n, g-ng t hay g-ng  b¸n trang ®m nu c vt bn, ta c th dng vi mm (hoặc vi x) thm d¸u ho hoặc s¸p ® lau, tuyt ®i không ®-c dng khn -t ® lau, nu không mt g-ng s m ®i, kính d b mn r.

- Nếu ta dng khăn c thm sa b ® lau g-ng, kh¸ng g-ng hoặc phm ®¸n th mi th s tr nên s¸ng bng.

- Khi ta tm, g-ống trong nh¸ tm th-ng b h-đi n-c bc ln l¸m m ®i. Ta c th dng n-c x¸ phòng xoa ln g-ng, ri dng khn kh lau ®i, trn mt g-ng s hnh th¸nh 1 lp m¸ng n-c x¸ phng, trnh cho g-ng b m. Ta cng c th dng sa ra m t thay n-c x¸ phng, hiu quả thu ®-c l¸m nh nhau.

409. Cách dán tay nắm vào kính.

Tr-c tin ta dng gim lau sch n-đi c¸n d¸n tay nm  kính vµ ra sạch tay nm, ® kh. Tip ® ta dng lng trng trng g¸ bi ln trn kính vµ tay nm, p cht vµo nhau , ® kh, nh vy chic tay nm ®-n gin ®. ®-c d¸n mt c¸ch chc chn vµo kính.

410. Cách tự làm kính mờ.

Ta lấy na chu n-c cho vi t với r¸p kim loại (s ca với r¸p nn dựa theo yu c¸u th, mn ca kính m ® ®t) ngm vi pht. Sau khi ngm, ta v nhng ht c¸t trn với r¸p xung n-c, ® ht ph¸n n-c trong ®i. Tiếp ®, ta cho c¸t va cht ®-c ln kính c¸n m¸i, ta lấy tiếp mt min kính c¸n m¸i kh¸c ® ln trn, dng tay n xung m¸i theo vng trn. Nh vậy, sau vi pht ta ® c th m¸i xong c 2 tm kính.

411. Dùng mảnh sứ, mảnh đá cuội cắt kính.

Khi ct kính, nu không có dao ct chuyn dng, ta c th tm 1 mnh s vi hay ly 1 hn ® cui ®p vi , s dng gc nhn ca chng ® ct kính. Khi ct ta ®t th-c vµo ®-ng ®nh ct, dng sc ly ming s¸nh hay mnh ® cui kỳ th¸nh vt ln kính, lc n¸y ta ch c¸n b mnh tay l¸m kính s t¸ch ri ra. S d ta dng s vµ ® cui ct ®-c kính v ® cui vµ s c ® cng ln h-n s vi kính.

412. Dùng lòng trắng trứng gán các đồ bằng thủy tinh.

Sở dĩ chúng ta thu được kết quả này là vì, ta cần phải dùng bảng trạng trọng để kiểm tra 2 vết vì, rồi đính chúng lại với nhau. Sau khi ghép xong, lại sắp xếp bảng trạng trọng để tạo ra ngoại. Cuối cùng, vết ghép sẽ dính vào nhau, rồi thêm vào ngày nay là một bảng để dùng lại số đồng nhất cho, cho đi cả lúc này cũng không hề có vết vì là một nét ra. Phần này phụ thuộc vào cách dùng để đính các số khác

phần 6: các xử lý các ® ảnh hưởng nguy

413. Dùng xà phòng để làm trơn ngăn kéo

Vào mùa hè, thành phố nhộn nhịp trong không khí náo nhiệt, các công nhân cưa gỗ, người kéo bùn hay trẻ em chơi thả diều khắp nơi. Tất cả đều có một điều chung là họ đang tận hưởng những giây phút nghỉ ngơi quý giá sau một ngày làm việc vất vả.

414. Nến có thể làm trơn cửa sổ bằng sắt

Nhũ ẽ nhũ cã cõa ḅng ṣt, khi ẽng ṃi cã hiõn t-ĩ ng ḍt, ta cã thõ ḍng ṃu ṇõn học ṃu ḅ nh x̣ pḥng ḅi ḷn ḅn ḷ cõa thay cho ḍu ḅi tr-n, nh- ṿy ḷm cho cõa ṣt ẽng ṃi ḍ dụng.

415. Cách chống cho sơn lọt vào kẽ móng tay

Khi lụm s-n sèng, tr-í c hốt ta c'ò mét ỳt xự phẳng b«i vọo mãng tay, nh- vễy s-n sĩ kh«ng dĩnh vọo kĩ mãng tay, cho dỉ s-n cũ dĩnh vao ròa còng rết dồ s'ch.

416. Dùng thuốc tẩy rửa chổi lông quét sơn

Chæi l«ng sau khi qut s-n, s-n dnh   phía trên r t kh r a s¹ch. Nếu ta ®em chæi l«ng không vao n-íc c th c t y, ri ng m 3-4 ti ng chæi s s¹ch nh- mi.

417. Dùng nước xà phòng để rửa chổi quét vôi

Chæi quđt v«i sau khi đĩng, ta cũ thđ ngđm qua n-íc xủ phđng ngųy thđ 2 lĩy dúi qua n-íc lủ s'ch.

418.Cách văn định vít tiết kiêm sức

Tr-í c khi v-En ®inh v-ý ta ®em ®Çu ®inh ch-ắc v-ào b-ên x-ù ph-úng, khi v-En l-ì r-ét d-ỏ òn g-ç.

419. Cách đóng đinh trên gỗ tránh bị nứt

Khi ®ãng ®inh trªn gç trªnh cho gç khái bñ nèt, ta chó ý nªn ®ãng trªnh nh÷ng ®-êng
thứ trªn gç lụ®-îc.

420.Cách sử dụng chiếc băng cát sét cũ bỏ đi

B'ng nh'c cò hay b'ng cã ch'êt l-îng k'êm khi d'ng th-êng d' l'um háng ⑧cũ t'õ, n'ân ta th-êng bá nã ⑧i. Tuy nhi'ân kh'ng d'ng ⑧-îc ⑧î nghe nh'c ta cã th'õ s'õ d'ng nã ⑧'õ trang tr'ỷ nh'ng ⑧'ã d'ng b'ng q'c cã m'ụu s'c. b'ân cã th'õ tham kh'lo c'ch sau.

- Khi líp s-n lộn cuôi vµo gç gçn kh« ta kÐo th¼ng b¼ng d, n l²n lµ ®-îc.
- Sau khi ®² gç ®. s-n hoÆc ®. nh vÐc ni xong, ta ðĩng keo trong suèt quÐt l²n mÆt kh«ng b²ng c²a b¼ng sau ®² d, n b¼ng l²n bÐ mÆt gç lµ ®-îc.

421. Cách tránh sàn gỗ phát ra tiếng

Số trẻ cho sụn gạc phớt ra tiếng khi ta ®i qua ®i lli, ta cần hỏi nhất vào c, c kĩ cần nh÷ng
mỗing gạc tr^n sụn, tiếng k^u sĩ kh«ng c^n n÷a.

422. Cách làm móc rèm cửa đơn giản

Sẽi ví i nh÷ng chiếc rèm cửa nhá, ta cần thõ dĩng kim b'ng lo'i to luẩn cóc ½o vựo ②0 treo. Lợ tr'bn dĩ i kim b'ng luẩn vựo gi ½ dĩy treo r'ỉm cửa, ph'ia tr'ản dĩ ñg c'ĩa r'ỉm cửa ta kh'ủu mét hựng lợ khuyốt. Khi gi'ết th ½o ra r'ết thu'ĩn ti'ĩn.

423. Tự làm mắc áo liền hoàn.

N'ủu trong t'ĩn ② treo ch'ết qu'ủn ½o mự chi'ũu dĩi t'ĩn v'ĩn t'ĩn dĩng ②-ĩc, ta cần thõ từ lựm nhi'ũu chiếc mắc, m'ựi chiếc mắc l'ĩi ②-ĩc mắc vựo mét c ½ i m'½c ½o ②. c'ĩa ½o m'½c vựo. Nh÷ng chiếc mắc n'ựy cần thõ dĩng dĩy ②i'ũn to ho'éc dĩy s'½t c ½ lo'i to ②0 lựm. Tr'ản m'ựi chiếc mắc ta ②'ũu cần thõ mắc l'ản 1 c ½ i m'½c ½o m'½c nh÷ng ②'ũ nh'ĩ. B'ũng c ½ ch n'ựy ta sĩ t'ĩn dĩng ②-ĩc nhi'ũu dĩ'ũn t'ĩch trong t'ĩn h-n.

424. Làm mắc treo quần bằng dây thép.

S'ũ treo qu'ủn vựo trong t'ĩn mự kh'ũng lựm cho qu'ủn b' nhự l'ĩi dĩ dĩng l'ĩy ra, ta cần thõ dĩng dĩy thép lo'i to v'ũa ph'ĩi u'ũn thựnh h'ũnh ½, hai ②'ũ mắc c'ĩa m'½c từ t'ũo n'ựy cần thõ mắc ch'ũng l'ản chiếc m'½c từ t'ũo kh ½ theo h'ũnh thang. Nh- v'ĩy, ví i chiếc m'½c treo qu'ủn từ t'ũo n'ựy, ta v'ũa t'ĩn dĩng ②-ĩc dĩ'ũn t'ĩch, mự qu'ủn ②-ĩc treo l'ĩi ph'ũng vự dĩ l'ĩy.

425. Dùng sữa bò giặt rèm lưới.

Khi gi'ết r'ỉm l-ĩ i, ta cần thõ cho vựo trong n-ĩc xự ph'ũng mét ½t s'ũa b'ũ, nh- v'ĩy r'ỉm sau khi gi'ết sĩ sĩ ch nh- m'ĩ i.

426. Dùng đầu lọc thuốc lá giặt rèm lưới.

Khi gi'ết r'ỉm l-ĩ i, n'ủu nh- trong n-ĩc xự ph'ũng ta cho th'ũm mét vựi c ½ i ②'ũ l'ũc thu'ũc l ½, hi'ũu qu'ũ sĩ t'ũt h-n gi'ết xự ph'ũng b'ũnh th-ũng.

427. Cách tận dụng những chiếc tất cũ.

Ta cần thõ t'ĩn dĩng nh÷ng chiếc t'ĩt c'ũ ch luẩn vựo tay dĩng ②0 lau b'ũng ②'ũn, b'ũnh ho'ĩa c'ũ ho'ĩ t'ũt l'ũi l'ũm, ②'ũ kh'ũm trai, nh- v'ĩy v'ũa ti'ũn l'ĩi l'ĩi hi'ũu qu'ũ, t'ũt ki'ũm.

428. Cách tận dụng những chiếc đĩa hát cũ.

Ví i nh÷ng chiếc ②'ũa h ½t c'ũ b'ũng nh'ũa bá ②i, ta cần thõ h- l'ản b'ũp cho m'ũm r'ũi dĩng tay nh'ĩ nhựng u'ũn thựnh h'ũnh l ½ sen, lựm thựnh mét chiếc ②'ũa ②'ũng ho'ĩa qu'ũ ②'ũc ②'ũo, c'ũng cần thõ u'ũn thựnh nh÷ng h'ũnh kh ½ theo ý m'ũn lựm ②'ũ ②0 b'ũy ho'éc ②'ũng c ½ v'ĩt ph'ũm kh ½, c'ũng r'ết ②'ũc bi'ũt.

429. Cách cắt, khoan gạch tráng men.

N'ủu ta c'ũn c'½t ho'éc khoan g'ĩch men tr-ĩc ti'ũn ta ph'ĩi ng'ũm g'ĩch vựo trong n-ĩc t'ũ 30 - 60 ph'ũt, ho'éc th'ũi gian cần thõ dĩi h-n ②0 g'ĩch u'ũng no n-ĩc. Sau ②'ũ, ta c'ũn c'ũ vựo h'ũnh dĩng ②'ũnh c'½t tr'ản g'ĩch, dĩng b'ũt k'ĩ vựo m'ũt sau c'ĩa g'ĩch, dĩng k'ũm nh'ũn ②'ũ c'ũ l-ĩ i lựm b'ũng th'ũp c'½t bá nh÷ng ph'ũn kh'ũng c'ũn th'ũt cho ②'ũn khi thựnh h'ũnh ch'ũng ta c'ũn, x'ũng qu'ũnh vi'ũn vi'ũn g'ĩch dĩng ②'ũ m'ũi nh'ũn lự ②-ĩc. N'ủu lự khoan lợ, ta cần thõ dĩng m'ũi khoan ho'éc k'ũo khoan t'ũ m'ũt sau c'ũ vi'ũn g'ĩch.

430. Cách xử lý cửa bị kích chật.

S'ũn nhự kh'ũng ph'ũng sĩ ½'ũnh h-ũng ②'ũn c'ũa khi ②'ũng m'ũ. Ta cần thõ dĩng gi'ĩy r ½ p ②'ũ nh l'ản m'ũt s'ũn nhự, ②'ũy ②i ②'ũy l'ĩi c ½ nh c'ũa vựi l'ũn, sau khi c ½ nh c'ũa b'ũ m'ũi m'ũn, c'ũa ②'ũng m'ũ sĩ tr'ũ n'ũn dĩ dĩng.

431. Cách xử lý cánh cửa tự động mở.

Khi chuy'ũn ②'ũn ch'ũ ẽ m'ĩ i, cần khi ch'ũng ta g'ũp ph'ĩi nh÷ng b'ũ c'ũa sau khi ②'ũng l'ĩi từ ②'ũng m'ũ ra. Sĩ lự dĩ khi l'ũp b'ũn l'ũ vựo c'ũa, ②'ũ l'ũp q'ũa k'ĩch (qu ½ ch'ũt) c'ũn kh'ũ h'ũ gi'ũa c'ũa vự kh'ũng c'ũ l'ĩi r'ũng, n'ũn khi ta ②'ũng c'ũa, c'ũa l'ĩi từ ②'ũng m'ũ ra. Sĩ ví i nh÷ng b'ũ c'ũa nh- v'ĩy,

- Nấu với nhúng chióc ém nhá, ta cả thố ② ③y n-íc vọ trong ém, ③y chắt náp ém, sau ③ nhét ém vọ ng ③, tñ l'nh. sau khi n-íc ③ng thụn ③, khi thố tỳch n-íc t'ng l'án lụm cho ém phnh ra,

439. Ninh cháo để chữa nổi đất bị rò nước

Nhúng chióc nải ③t mĩi mua th-êng hay bẻ rở n-íc. Khi d'ng l'ón ③u ti'án, tèt nhét ta n'án ninh ch, o ho'éc lúc mú s'í, sau khi ③n xong kh'ng c'ón cá rỏa ngay mụ ti'óp t'óc b'íc l'án b'óp ninh ti'óp cho n-íc b'án trong kh' c'ón, l'ép ③i nhúng l'c nhá tr'án nải ③t, sau ③ ③em rỏa s'ch ti'óp t'óc s'ớ d'ng. Chó ý khi b'óp nải t'ỏ b'óp xu'áng ta kh'ng ③-íc ③t ngay xu'áng n'ón g'ch hay n'ón xi m'ing mụ n'án ③t l'án v'ng b'ng s'ít gi'áng nh- khi'ng b'óp ③ó nhi'ót ③é h' t'ỏ t'ỏ, nh-v'ý tr, nh ③-íc n'ót nải do ngu'ei ③ét ngét mụ c'ón k'ỏo d'ui tu'ái th'ả c'ña nải.

440. Cách chống nứt cho chậu sành

Ch'eu s'ính v'ỏa mua v'ỏ kh'ng n'án d'ng ngay, tr-íc ti'án, ta n'án ③un n-íc s'ái cho ch'eu s'ính vọ ng'óm, n'ón n-íc ng'ép ch'eu th' c'úng tèt, n'ón kh'ng ta cả thố ch'ao nghi'áng ch'eu, l'ụm cho ch'eu ③-íc ng'óm ③'ou n-íc, ③'í ③'ón khi ch'eu u'ềng n'ó n-íc t'óc l'ụ kh'ng c'ón ti'ng s'x s'x n'÷a th' ta cho ch'eu ra. Ví i c, ch l'ụm n'ụy, ta cả thố k'ỏo d'ui tu'ái th'ả c'ña ch'eu, ③'á ng th'ei gi'óp ch'eu tr'ẻ n'án s'ch s'í s, ng b'áng.

441. Cách gắn đồ gốm

D'ng 100g s'÷a b'ít, v'ỏa khu'ýy ta v'ỏa cho vọ mét ỳt d'ém cho ③'ón khi s'÷a b'ít tr'ẻ thụn d'ng s, nh. Sau ③ l'ý 1/2 l'ng tr'áng c'ña mét qu' ③'óng g'ư tr'én ③'ou ví i n-íc ③ vọ ch'eu qu'ýy, ③'áng th'ei cho mét l-í ng v'ái s'ềng v'ỏa ph' ③'ou cho tr'ẻ thụn k'eo qu, nh. Ta d'ng ch'ết k'eo n'ụy ③ó d'ính nh'ng m' ③' v'ỏ, d'ng d'ý bu'éc ch'ết l'í ch'ẻ g'ón kh' ti'óp t'óc cho l'án b'óp h-, sau khi k'eo ngu'ei l'í c, c' v'át n'ót s'í ③-íc g'án ch'ết ví i nh'au. N'ón v'ết v'í kh'ng l'ín l'ám ta cả thố gi' ③'ẻ l-í ng ngu'án li'ou d'ng l'ụm k'eo.

442. Cách gắn đồ sứ

ta l'ý 1 th'á nhá ph'ín ch'ua, mét th'ia t'ỏ n-íc cho vọ ③'á ③'ùng ③un n'áng, ③un cho ③'ón khi n-íc v'ụ ph'ín ch'ua tr'ẻ thụn d'ng d'ch tr'ng su'ết. (nh- b'ét s'ín). Ta ③em ③'á s'ỏ b'ẻ v'í d'ng n-íc n'ng rỏa s'ch lau kh', nh'ón l'óc d'ng d'ch ③'áng c'ng n'áng, b'ái mét l'í p th'ết d'ụy vọ ch'ẻ b'ẻ v'í r'ái cho d'ính l'í, nh- v'ý v'ót d'ính s'í r'ết ch'íc.

443. Cách hàn đồ sắt tráng men

- S'ẻi ví i l'ó'i ③'á n'ụy, ch'ỏ h-i va ③'ép nh' l'ụ m'ết l'í p n'ẻm, ta cả thố d'ng l'ng tr' ③'ng tr'én ví i b'ét v'ái s'ềng tr'én thụn h'ái v'ỏ ch'ẻ l'í p m'ẻn b'ẻ b'ng, sau khi ③ó kh' l'í ti'óp t'óc s'ớ d'ng ③-íc.

- S'ẻi ví i ③'á s'ít b'ẻ va ③'ép b'ng m'ết l'í p m'ẻn, ta cả thố l'ý t'ỏ th' ③'ỏ nh'ng (c'á b, n'ẻ hi'ou th'ủc ③'ng y) ③'ết ch, y, d'ẻm d'ng d'ch ③-íc ch'ly ra t'ỏ th' ③'ỏ nh'ng khi ③'ết nhá vọ n-i b'ẻ b'ng s'ỏ l'ụ ③-íc. M'ẻi l'ón nh- v'ý c'á th' s'ớ d'ng tr'ng v'ng 1/2 n'ím. ta c'ng cả thố d'ng l'ít'p'ón (1 l'ó'i ch'ết c'á thố d'ng l'ụm s-n m'ụ tr'ng) h'ụ ví i v'đc n'í thụn k'eo ③ó h'ún c'ng r'ết t'ẻt.

444. Cách chữa khoá quần

- Kho, qu'ón l'óu ngu' kh'ng d'ng c'á thố d'ýt r'ết kh' k'ỏo, l'óc n'ụy c'á thố d'ng x'ụ ph'ng b'ái l'án hai r'ng kho, nh- v'ý kho, s'í tr-n l'í nh- b'án ③'ụ.

Kho, qu'ón khi k'ỏo kh'ng kh'p l'í ③-íc, n'ón l'ụ do kho'ng c, ch'ẻ 2 mi'ng s'ít nhá ẻ 2 ③'ụ kho, b'ẻ r'ẻng ra, ch'ỏ d'ng k'óm k'íp ch'ỏ th'ých h'í p l'í l'ụ s'ớ d'ng ③-íc. Chó ý kh'ng n'án k'íp mét l'ón qu, ch'ết nh- th'ó s'í kh'ng k'ỏo kho, ③-íc.

445. Cách mở khoá quần, áo bằng sắt bị gỉ

Khi khoá bằng sắt gỉ th-êng r-ất kh-ả k-đo. Ta c-ả th-ở nh-á v-ào mét ch-ốt d-ầu m-ũy, r-ải cho v-ào mét v-ết b-ết ch-x-ch- v-ẩy khoá, s-ĩ l-ìi k-đo ®-i c-nh- c-ò.

446. Cách xử lý chìa khoá bị gãy khi mở khoá

N-ếu khi m-ở khoá, ta đ-ĩng s-óc qu-ũ m-1nh s-ĩ l-ũm g-ũy ch-xa khoá, trong æ khoá. Kh-«ng c-ũn ph-ĩi lo l-ãng, ta ch-ỉ c-ũn ®-em chu-«i ch-xa khoá, v-õa b-ĩ g-ũy ch-ắc v-ào l-ỗ khoá, l-ũm cho ®-ầu b-ĩ g-ũy trong l-ỗ khoá, v-ũ ®-ầu c-ũn l-ìi t-ĩn kh-ĩp v-ĩi nhau đ-ĩng s-óc m-1nh ®-ĩn v-ào trong quay nh-ĩn chu-«i ch-xa khoá, khoá, s-ĩ m-ở ra ®-i c-.

447. Cách gắn đồ nhựa

- Áo m-a b-ĩ r-ũch, ta c-ả th-ở ®-em ch-æ b-ĩ r-ũch kh-ĩp v-ào nhau, r-ải ®-ắt l-àn tr-ên mét t-ê gi-ấy b-ăng k-ĩnh, đ-ĩng b-ũn l-ũ c-ả nh-ĩt ®-é v-õa ph-ĩi l-ũ nh-ĩn v-ũi l-ũn tr-ên b-ỏ m-ắt gi-ấy b-ăng k-ĩnh, v-ũi nh-ĩn m-áng s-ĩ b-ĩ đ-ĩnh l-ìi v-ĩi nhau. N-ếu b-ĩ th-ĩng mét l-ỗ nh-á ta c-ả th-ở đ-ĩng k-đo c-ắt mét mi-õng nh-ĩn to h-ĩn l-ỗ th-ĩng mét ch-ốt r-ải ®-p l-àn tr-ên ch-ỗ th-ĩng, ®-ể l-àn tr-ên mét t-ê gi-ấy b-ăng k-ĩnh, c-ũ ch-lũm gi-ềng nh- tr-ên l-ũ ®-i c-.

- C-òng c-ả th-ở đ-ĩng l-ìi c-a g-ũy ®-ắt l-àn b-ỏp l-ũ n-ung n-ĩng l-ũm ®-ã h-ũn nh-ùa b-ĩ r-ĩn n-ột, v-õa ti-õn l-ìi v-õa kh-«ng m-ết th-òi gian.

448. Cách sửa kính đeo

- N-ếu kh-«ng may l-ũm g-ũy g-ãng k-ĩnh, ta c-ả th-ở đ-ĩng gi-ấy r-ũp m-ùi qua ch-æ g-ũy r-ải l-ើy mét v-ết axet-«n nh-á v-ũi gi-ắt l-àn 2 ®-ầu b-ĩ g-ũy c-ĩa g-ãng k-ĩnh, khi tr-ên hai m-ắt ®-ầu g-ũy c-ả bi-ểu hi-ĩn c-ĩa đ-ĩnh th-xa nh-ĩn tay ®-ĩn cho t-ĩn kh-ĩp v-ào nhau, ch-ê cho kh-« k-ĩnh ti-õp t-óc s-ò d-òng ®-i c-.

- Ch-«n k-ĩnh b-ĩ r-ẻng, khi ®-eo r-ất d-ỏ b-ĩ r-i. S-ố gi-óp co ch-«n k-ĩnh l-ìi, ta đ-ĩng m-òi dao nh-àn c-ĩo nh-ĩn v-ũi l-ũn n-ĩi gi-ao ti-õp c-ĩa ch-«n k-ĩnh v-ũ g-ãng k-ĩnh. L-ើy 2 que t-ĩm đ-ĩn, b-«i keo d-ũn l-àn mét m-ắt c-ĩa que t-ĩm. S-ẽm m-ắt que t-ĩm c-ả keo đ-ĩnh v-ào m-ắt ®-ầu g-ãng k-ĩnh, m-ở ch-«n k-ĩnh ra ®-ỏ ®-p ch-ắt que t-ĩm l-ìi r-ải đ-ĩng dao c-ĩo c-ắt b-á ®-ỏn t-ĩm th-ỏ a. L-ũm nh- v-ẩy, k-ĩnh ®-eo m-ắt l-ìi c-ả th-ở ti-õp t-óc s-ò d-òng nh- b-ĩnh th-êng.

449. Cách chữa nổi da bọm xe đạp.

B-ỏm s-ò d-òng l-ầu nguy, n-ải da r-ất d-ỏ b-ĩ m-ùi m-ĩn, kh-«ng th-ở ®-p n-ĩn kh-ĩ. G-ãp tr-êng h-ĩp n-ũy, ta th-ỏ b-ỏm l-ើy mi-õng ®-ỏm n-ĩn ®-ể ph-ĩa d-ĩi ra, đ-ĩng v-ũi qu-ũ n-ũi v-ĩng xung qu-anh mi-õng ®-ỏm, l-ũm cho n-ải da ph-ũnh ra. Ch-ĩu r-ẻng c-ĩa m-ĩnh t-ỏ 5 - 8mm, t-ết nh-ĩt l-ũ đ-ĩng v-ũi ni l-ĩng c-ả t-ĩnh ®-ũn h-ải ho-ặ c-ả mi-õng v-ũi m-đ-ĩp th-ỏa ®-ỏ qu-ũn. Sau khi qu-ũn v-ũi xong, ta đ-ĩng d-ũy b-ước ch-ắt ®-ỏ v-ũi kh-«ng b-ĩ tr-ĩt xu-òng. S-ẽm n-ải da v-ũ ®-ỏm n-ĩn b-«i l-àn mét v-ết d-ầu m-ũy, l-ũp v-ào ềng b-ỏm. Khi đ-ĩng th-ỏ, n-ếu th-ũy c-ũn h-ẽ, ta ti-õp t-óc qu-ũn th-ãm v-ũi v-ĩng v-ũi n-ũa l-ũ ®-i c-.

450. Cách làm vòi nước cũ mới trở lại.

V-ĩi n-ĩc đ-ĩng l-ầu s-ĩ b-ĩ ®-en, tr-ĩc ti-àn đ-ĩng kh-ĩn kh-« r-ũc b-ết m-x ®-ỏ lau, ti-õp ®-ã đ-ĩng kh-ĩn -ĩt lau, sau ®-ã l-ìi đ-ĩng kh-ĩn kh-« lau. Nh- v-ẩy, v-ĩi n-ĩc v-õa ®-i c- lau b-ăng, v-õa kh-«ng b-ĩ q-ĩnh h-êng ®-ỏn b-ỏ m-ắt kim lo-ĩi.

451. Cách chữa vòi nước bị rò rỉ.

Khi g-ãp hi-ĩn t-ĩng n-ĩc b-ĩ r-ũ qua v-ĩi, ta ch-ỉ c-ũn đ-ĩng c-ê l-à th-ỏ n-ũp v-àn l-ើy v-ĩng ®-ỏm (gi-õng) b-ĩ m-ùi m-ĩn b-àn tr-ũi l-ũ gi-ã ®-ể d-ĩi ®-ầu v-àn ra thay v-ào ®-ã mét c-ũ v-ĩng ®-ỏm (gi-õng) ch-ũn n-ĩc m-ĩi r-ải v-ĩn ch-ắt n-ũp v-àn l-ìi l-ũ xong. N-ếu trong nh-ũ c-ả n-ũp ch-ải l-à b-ĩng cao su, ta c-ả đ-ĩng ®-ỏ thay v-ĩng ®-ỏm, hi-ũu qu-ũ c-òng kh-«ng k-đm l-ũ bao.

452. Cách xử lý vòi nước phát ra tiếng ồn.

V-ĩn n-ũa ph-ũn tr-ên c-ĩa v-ĩi n-ĩc ra, nh-ĩc m-«m ®-p c-ĩa v-ĩi n-ĩc l-àn r-ải b-á mi-õng ®-ỏm cao su ra, c-ĩn c-ỏ v-ào ®-êng k-ĩnh c-ĩa t-ĩm ®-p đ-ĩng x-ĩm xe ®-ĩp c-ắt mét mi-õng to h-ĩn kho-ĩng 1.5

mm ở lùm miông chềng ăn, để cho cón rải lớp vụn gi÷a ởm cao su vụn tằm đp, sau ã lớp lị nh- cò lư-íc.

453. Cách chữa ống nước bị rò.

Ta dùng mét miông ch÷ nhá hay sớ ch÷ hoặc dý thđp m¹ kìm để vụn ch÷ thng (nhá cña ềng n-íc, dùng bóa con để cho miông ch÷ dnh ch÷c vụn trong khe hẻ, để cho ởu vụn phng ví i bở mết cña ềng n-íc lư-íc.

- Lấy xim xe ởp r÷ch c÷t thụn dý dui (33 - 66mm) đp vụn ch÷ r÷ n-íc cña ềng n-íc, dùng dý vụn dý thđp quén buéc ch÷t lị.

- Dùng xi mng vụn th÷ch cao trên ví i nhau (tỉ lỏ 100:5) cho n-íc vụn quý ởu, tr÷t vụn n-i b÷ r÷ tr÷n ềng đén n-íc, khoing 3 giẻ sau v÷t tr÷t sớ ãng ch÷t lị.

- Lấy 1 nốt g÷ nhá vớ ví i l÷ thng, nốt vụn l÷ thng, dùng bóa g÷ ãng nhanh vụn nốt g÷ cho ch÷c lị, ãng cho ởn khi l÷ thng khng c÷n r÷ n-íc lư-íc.

454. Cách thông ống nước dẫn nước thải bị tắc.

Khi ềng n-íc th÷i b÷ t÷c, ta c÷ th÷ lấy ềng nhúa vớ ví i v÷i n-íc, mét ởu c÷m vụn v÷i n-íc, ởu kia th÷c s÷u vụn ềng đén n-íc th÷i khoing 30cm, sau ã ta dùng 1 miông v÷i ch÷t liỏu bng hoặc kh÷n mết nốt k÷n khe hẻ gi÷a thụn ềng n-íc th÷i ví i thụn ềng nhúa, dùng tay ền ch÷t ở tr÷nh cho kh÷i b÷ long ra. Sau c÷ng, nhng th÷ b÷ t÷c trong ềng sớ h÷t b÷ t÷c.

455. Cách chống nứt cho thót mới.

Thít g÷ mớ ng÷m ch÷m vụn dung đ÷ch n-íc muèi ví i tỉ lỏ 1500g n-íc hỏp ví i 500g muèi, khoing sau mét t÷c l÷ ra, khi dùng thít sớ khng b÷ n÷t.

456. Cách chống rạn nứt cho đồ sứ.

Ta em ã sớ mớ i mua v÷ bá vụn nải n-íc muèi ởn 15 ph÷t, ã sớ sớ dùng ở-íc ởu b÷n.

457. Cách kéo dài tuổi thọ sử dụng cho gioăng cao su ở nồi áp suất.

- V÷ng cao su ở nải ùp s÷t sau khi dùng mét th÷i gian sớ mết ở t÷nh ởm hải, lùm cho nải khng ở-íc k÷n. Sớ kh÷c ph÷c t÷nh tr÷ng n÷y, ta dùng mét ởo¹n dý ch÷n tr÷n, dui t÷ng ở÷ng ví i v÷ng cao su, k÷p vụn trong khe k÷p v÷ng cao su, hiỏu qu÷ sớ khng k÷m v÷ng cao su mớ i.

- Khi gio÷ng cao su cña nải ùp s÷t b÷ hẻ, ta c÷ dùng dao s÷c nh÷n c÷t ởu vụn s÷u vụn gi÷a m÷ng l÷m cña v÷ng cao su khoing 3-4mm, dùng dý thđp khng r÷, dý ãng hoặc dý kim lo¹i kh÷c c÷ ã đ÷o tẻt, ở÷ng k÷nh khoing 0.7mm, lấy 1 ởo¹n dui g÷p 3 l÷n ở÷ng k÷nh cña v÷ng cao su, chia ởu thụn 4 ph÷n, n÷m vụn trong m÷ng ở÷ r÷ch cña v÷ng. Ví i c÷ch lùm nh- v÷y, sau khi sớ đ÷ng mét th÷i gian n÷u lị b÷ hẻ, ta ch÷ c÷n t÷ng ở÷ng k÷nh cña dý kim lo¹i l÷n cho th÷ch h÷p lị sớ đ÷ng ở-íc nh- b÷nh th÷ng.

458. Cách hơi diêm ẩm.

Ta dùng mét c÷i v÷ (ã dùng kh÷c c÷ng ở-íc) phñ 1 líp muèi ñ ở ùy, em di÷m để l÷n tr÷n, sau v÷i ph÷t di÷m sớ khng ngay. N÷u ch÷ c÷ v÷i que di÷m ta c÷ th÷ c÷m trực ti÷p vụn trong t÷c, v÷i ph÷t sau lấy ra lù sớ đ÷ng ở-íc.

459. Nhóm lửa bằng vỏ trứng.

Dùng vá tr÷ng để nhá ở ñh÷m b÷p, khng ph÷i dùng c÷i, vớ thuén tiỏn lị tiỏt kiỏm.

460. Bếp than tổ ong đôi và phương pháp nhóm lửa nhanh.

Tr÷c ti÷n, ta để vụn trong b÷p 1 vi÷n xỉ than t÷ ong, cho th÷m than c÷i nhá l÷n tr÷n, dùng giẻy bá ở hay nhng v÷t nh÷m b÷p kh÷c ở ã ch÷y than c÷i. Sớ i sau khi than c÷i ở.

cháy toan bé, ta đem than tạc ong mới đặt lán trên lư xong. Nếu cặn lửa gặp, ta cả thố đặt lán trên một chiếc ống lót lửa. Nhấm bóp than bằng cách nạy không khải không hời, so với dùng cũi để nhấm lửa nhanh và tốt hơn.

461. Cách sấy than ẩm.

Khi đặt than ướt nếu vẫn theo cách cũ cho than lán trên, không nhúng lửa vào bên dưới bên nhiều khải. Nếu ta thay đổi cách lư, đặt viên than ẩm xuống dưới, cho viên than cháy lán trên, chế cho viên than cháy gần tận rồi mới lật trở cho viên than ẩm. Như vậy, ta cả thố tăng dòng nhiệt để tỏa ra của viên than đang cháy sấy khô viên than ẩm. Sẽ với bóp than mới, cách nạy rất cả ých, bề ngoài sấy than, ta vẫn cả thố đun nấu như cũ, chẳng thế, nhiệt trong than ẩm bề sấy bề thanh hơi, khi lán vào giữa viên than bề nhiệt để cao phần giữa thạnh khí oxy và hydro, giúp cho than cháy cùng nhiệt hơn.

462. Cách ủ bếp (bếp than đôi) tiết kiệm than.

Khi bắt thêm than vào bếp, ta đặt lư sao cho lượng viên than mới bỏ vào chỉ 1/2 so với lượng viên than cũ, sau đó đậy kín cửa bếp lại. Khi cặn sủi đông, ta chỉ cần đặt lượng than thặng lại với nhau lư cả thố đun nấu như cũ. Bằng cách này cả thố tiết kiệm nhiệt than khi nấu bếp.

463. Phương pháp tiết kiệm than củi.

Ta dùng nhiệt của bếp đun lán than củi, khi đặt than lên nhiệt sẽ tăng lán, khải lại, như vậy ta cả thố tiết kiệm nhiệt 1/3 sẽ than.

464. Vòi làm mát khói than.

Sẽ với nhúng gia đình đun than, khá chịu nhất lư khi phải chờ than. Nếu bên dưới lư than gách hoặc than tạc ong, bên cả thố dùng nhiệt của bếp thay cho nhiệt của trên than, như vậy mới hơi của than khi đun sẽ mát hơn. Nếu không từ lư than mới mua sẵn, bên cả thố đem nhúng 2/3 viên than tạc ong vào trong vỉi hạ lư, sau đó lấy ra để vào nồi nấu. Khi dùng để nấu nhúng vỉi hạ lư lán trên rồi đặt trong bếp, mới khải dùng sẽ dễ hơn.

465. Cách tiết kiệm nhiệt cho đồ dùng gia đình.

Sẽ với nấu cơm đun nhiệt của vỉi pha, ta để lấy nhiệt của vỉi nấu cơm hoặc ẩm, sau đó dùng theo nhiệt của vỉi nấu cơm, ta lư một chiếc vỉi kim loại sao cho vỉi kim loại lớn hơn thạnh nấu khoảng 5mm (nhiệt của vỉi kim loại từ 3-5cm. Khi nấu cơm, đặt vỉi nấu cơm vào trong vỉi kim loại. Như vậy, khi nấu, ta cả thố tăng dòng nhiệt và nhiệt không chỉ lư năng nấu cơm bên cả thố lán đặc theo thạnh nấu, vỉi dùng nhiệt để tỏa. Với cách này nhiệt của vỉi nấu cơm sẽ tiết kiệm khoảng 8%.

466. Cách chống mờ cho kính đeo mắt.

Mặt của kính gặp hơi nóng dễ làm ta nhìn không rõ. Ta cả dùng xà phòng rửa sạch kính, sau đó xoa đều vào lau bằng lư xong. Với cách này ta lư để với gách trong vỉi pha, gách dùng sẽ không bề mặt khi ta pha bằng nhiệt năng.

467. Cách giữ cho ô mở gấp được linh hoạt.

Muốn mở gấp ô, ta cả thố thỉnh thoảng mở ra để lán trên một ít nhiệt năng. Dưới tác động của nhiệt năng, vỉi sẽ căng đều theo gách, ngay cả khi vỉi không còn không bề biến dạng, giúp ta mới khi căng bề mặt khi ta pha bằng nhiệt năng.

468. Tận dụng vải của những chiếc ô cũ.

Như chúng ta biết, vỉi dùng lư để thêu khâu. Sẽ với nhúng chiếc ô cũ, háng mới vỉi vẫn bên trên, ta cả thố tháo ra chế thạnh nhúng chiếc vải vào tay. Cách lư khâu: ta đem vỉi tháo ra thạnh tổng mành (8 mành) giặt sạch, phơi khô, sau đó dùng

6 mñnh ®ño ng-íc ®Çu ghÐp thñnh hñnh ch÷ nhËt, 2 mñnh cßn l'i lùm quai tói. Nh- vËy chóng ta ®. cã 1 chiÕc tói x ch tay kh. ®ñp.

469. Cách làm mềm dây thùng mới.

Dãy thông mĩi bốn th-êng rÊt cõng, khi sỏ dõng rÊt kh«ng tiÕn l'i. Sỏ tiÕn sỏ dõng, ta ®em dãy ng®m vµo n-íc xµ phßng kho¶ng 5 phót, dãy sỉ mòm ra.

470. Tự làm chỏilông.

Ta cã thó tÊn dõng l«ng ềng cõng cõa gµ vùt, buéc l'i thñnh chæi l«ng, dĩng ®ó quÐt bôi rÊt tiÕn l'i.

471. Tự chế đệm ngòibằng lông vịt.

Ta lÊy l«ng c, nh, ®u«i, n-i cã l«ng ềng cõng cõa vùt rỏa s'ch, ph-i kh«, xÐ lÊy l«ng mòm, vùt bá ềng cõng ®ó nhâi gòi, ®òm ngãi hoăc ®òm gi-ềng sỉ rÊt am.

472. Cách rửa hoa nhựa.

Hoa nhựa ®æt bµy l'ou nguy sỉ bở bôi bÊn, víi nh-ng chặ bôi s'ou vµo trong rÊt khã rỏa s'ch. Nõu nhự cã m, y giæt, c«ng viõc sỉ ®-íc thùc hiõn rÊt ®-n gi¶n nh- sau: ta cho mét l-ĩng n-íc vũa ph¶i vµo trong m, y, nõu hoa qu, bÊn cã thó cho mét ỳt xµ phßng. Khi giæt hoa, dĩ i t, c dõng cõa dßng n-íc ch, y 2 chiõu, tay ta nãm chæt cuềng hoa, cho hoa ngẾp vµo trong n-íc (chó ý kh«ng ®-íc lág tay) giæt tở 1-2 phót th× lÊy ra, rò n-íc ề c, nh hoa ®i, ta sỉ thÊy hoa s'ch nh- mĩi.

473. Cách cất giữ túi chườm nóng.

Khi muèn cÊt gi÷ tói ch-êm nãng b«ng cao su, tr-íc hõt ta ph¶i b-m ®Çy khỷ vµo trong tói rỏi nót chæt miõng tói l'i, treo ng-íc ề n-i r'om m, t tho, ng giã, hoăc cÊt ®i. Nh- vËy, khi dĩng tói sỉ kh«ng bở dĩnh vµo nhau.

474. Cách chống kim khâu bị gỉ.

Ta lÊy 1 mñnh v¶i nhung nhá may thñnh tói, b^n trong nhÐt ®Çy b«ng vµ v«i bét, khi kh«ng dĩng ®em kim chặ l^n tói sỉ gi÷ cho kim tr-n bãng vµ kh«ng bở gủ. Nõu lÊy tặc ròi nhâi vµo trong tói th× hiõu qu¶ chềng gủ sỉ cao h-n.

475. Cách mài dao nhanh.

Khi mụi dao, tr-íc ti^n ta ®em dao ng®m vµo trong n-íc muèi kho¶ng nõa tiõng, khi lÊy ra mụi tr^n ®, mụi, vũa mụi vũa nhá n-íc muèi sỉ lùm cho l-i i d ao s¼c bÐn h-n vµ kÐo dụi tuæi thã cõa dao.

476. Cách mài dao cạo cùn.

- Mụi dao c'ỏ b«ng cèc thuũ tinh: ®æ vµo trong cèc thuũ tinh mét l-ĩng n-íc vũa ph¶i, cho thãm vµo 1 ỳt muèi rỏi th¶i dao c'ỏ vµo trong n-íc, dĩng ngãn tay trá Ên chæt l-i i dao mụi ®i mụi l'i trong cèc, 1-2 phót sau dao sỉ s¼c l'i nh- mĩi. Sau khi dĩng c'ỏn l'i mụi, 1 con dao c'ỏ cã thó mụi 10 lçn.

- Dĩng n-íc nãng ng®m dao c'ỏ: tr-íc khi c'ỏ r'ou, ta ®em dao c'ỏ cho vµo trong n-íc nãng tở 50oC trê l^n ng®m 1 lóc, sau ®ã dĩng, nh- vËy dao c'ỏng sỉ s¼c.

477. Cách mài cắt móng tay.

Tr-íc ti^n, ta tãm lÊy 1 nõa c, i l-i i c-a bở g. y, tiõp tớc bĩ g. y ®ó ®uoc 1 vùt g. y mĩi, sau ®ã ta bÊm cho l-i i bÊm mãng tay kÑp chæt vµo nhau, dĩng chặ g. y cõa l-i i c-a mụi vµo l-i i dao c'ỏt mãng tay. Do l-i i c-a b«ng gang cõng, chặ bở g, y l'i s¼c, n^n chỏ cỖn mụi 20-30 lçn lụ bÊm mãng tay sỉ s¼c l'i nh- ban ®Çu.

478. Cách mài kéo.

Ta đem kéo ®. dùng cùn cùn giũa r, p cả ®e r, p lín, th-êng cùn khoing 20 lún lư kéo sác trê l'i.

479. Cách làm dụng cụ tỉa tóc.

Số tù lưm đông cô tủa tấc, ta lẩy l-i i dao c'lo mét măt d, n vưo b'ng d'nh (hoăc cao gi'lm ®au d'ng ®ó d, n v'ut th--ng) ®ó lé mét b'ân l-i i ra, sau ®ã ®em măt cả l-i i dao đp vưo 1 b'ân l-i c ch'li tấc (®e cao th'p giềng nh- dao tủa tấc th-êng d'ng) sau c'ng d'nh ch'et ch'c b'ng d'nh c'ân l'i vưo l-i c, nh- v'ey ta cả 1 chi'oc l-i c tủa tấc ®-n gi'ln vư g'ân nh'.

480. Cách làm mềm khăn bông cứng cũ.

Khi kh'ân b'ng cò d'ng l'ou b' c'ng, ta cho kh'ân vưo n-íc pha v'í gi'lm ®un s'ci 1 l'oc, r'ái d'ng n-íc n'ng gi'et s'ch, kh'ân s' m'ôm tr'ái l'i.

481. Cách xử lý bàn chải đánh răng mới.

Bùn ch'li ®, nh r'ng m'í i mua v'ó, ta ®em ng'ôm vưo n-íc mu'ei n'ng khoing n'oa ti'ng r'ái l'ey ra, bùn ch'li khi d'ng s' b'ôn l'ou h-n.

482. Cách làm răng bàn chải đánh răng bị cong thẳng trở lại.

R'ng bùn ch'li ®, nh r'ng th-êng lưm b'ng ni l'ng ®, nh mét th'ei gian s' b' cong. Số lưm cho r'ng b' cong th'ng trê l'i, ta d'ng l-i c g'c c'âm theo chi'ou ngang vưo bùn ch'li cho r'ng d'ng l'ân, sau ®ã ta cho bùn ch'li vưo n-íc n'ng, ®i i r'ng m'ôm trê l'i th' l'ey ra, ®ó bùn ch'li ngu'ei d'c'n r'ót l-i c ra nh- v'ey r'ng bùn ch'li s' th'ng l'ân nh- cò. N'ou kh'ng d'ng l-i c g'c, cả th' d'ng k'lp c'ng ®-i c.

483. Thay xà phòng cạo râu bằng thuốc đánh răng.

Khi c'lo r'ou, tr-íc ti'ân ta d'ng kh'ân măt n'ng ñ cho r'ou m'ôm ra, sau ®ã, d'ng thu'c ®, nh r'ng xoa l'ân thay cho x'p ph'ng, hi'ou qu'í s' t'et h-n so v'í b'ci x'p ph'ng. V'x thu'c ®, nh r'ng kh'ng ch'oa ki'ôm n'ân kh'ng q'nh h-êng ®ôn da măt, m'p l-i ng b'at l'i i nhi'ou.

484. Cách mở nút chai.

- V'í i n'ót chai b'ng nh'ua, tr-íc khi m'ê ta ®em ng'ôm mi'ng chai vưo n-íc n'ng 1 l'oc, n'ót chai n'ê ra, khi m'ê s' d'ô d'ng h-n nhi'ou.

- Khi n'ót chai b' g'ô hoăc b' v'ên ch'et qu, kh'ng m'ê ®-i c, ta cả th' h- n'ót chai l'ân tr'ân l'oa mét l'oc, r'ái d'ng v'li b'ac k'yn n'ót, v'ên nh' lư ®-i c.

485. Mẹo lấy nút trong chai

N'ót chai b' t'ot vưo trong, ta d'ng 1 s'í i d'oy th'đp hoăc ®o'1n tre nh' cả chi'ou d'ui b'ng chi'ou cao c'ña chai, cho vưo trong chai, xi'ân vưo gi÷a n'ót chai. Ti'op ®ã, d'ng mét s'í i d'oy nh'á, d'ui g'êp ®'ci l'ap c'ng cho vưo trong chai, lu'ân vưo n'ót chai. Th'ýt ch'et 2 s'í i d'oy v'í i nh'au, c'ng v'í i s'í i d'oy th'đp, ta đ'ô d'c'n cho n'ót chai ra lư ®-i c.

486. Dùng sáp để phong kín miệng chai.

N'ou ®ó ý ta s'í th'ey nhi'ou h'ep ®'ung thu'c ®ou ®-i c d'ng s, p (n'ôn) ®ó nh'đt cho k'yn. Ta c'ng cả th' s, p đông ph--ng ph, p n'uy b'ci vưo nh÷ng khe h'ê c'ña nh÷ng chai l'á do n'p b' tr-n, n'ót kh'ng ®-i c k'yn, nh- v'ey mi'ng chai c'ng s'í ®-i c n'ót ch'et k'yn nh- th-êng.

487. Mẹo cất chai thủy tinh.

Ta l'ey 1 d'oy b'ng v'li b'ng, bá vưo trong x'ng, d'c'u ho'í hoăc c'ân ng'ôm -í t k'ú, ®em d'oy n'uy qu'ên vưo n-i c'c'n c'it tr'ân chai, sau ®ã d'ng di'âm ®'et ch, y s'í i b'ng. Ch'ê k' hi s'í i d'oy ch, y h'ót, ta ®em chai nh'ong vưo n-íc l'nh, chai thu' tinh s'í n'ot ra m'p v'ut l'i i ph'ng ®ou.

488. Cách chọn cốt thủy tinh.

Khi chẵn mua cộc thuû tinh, ta cộn phñi kióm tra bô măt thuû tinh cũ bãng khỷ hay kh«ng. Nũu cũ, khi ta rất n-íc nãng vưo, cộc th-êng dũ bở vì .

489. Tránh cốc thủy tinh bị ran vỡ.

Vụ mĩa ®ng khi rãt n-íc sãi vụ trong cec thuầt tĩn, nõu muèn trũnh cho cec kh®ng bũ r'ĩn vĩ ®ét ngét, tr-íc hũt hũ y lĩy mết chiũc thũ b®ng kim lo'ĩ cho vụ trong cec, sau ®ũ ®ũ n-íc sãi vụ. Lũm nh- vũy cec sĩ kh®ng bũ r'ĩn nũt.

490. Cách gỡ cốc thủy tinh bị dính chặt vào nhau.

Còn thu tình xấp chẳng vạ nhau, khi lầy ra kh«ng lầy ®-i c, ta cã thõ ®em chẳng c«ng m vạ trong n-i c Êm, ®æ n-i c l'nh vạ b'ân trong c«c, v«y c«c sĩ t_ ch rời nhau ra.

491. Cách mở nắp lọ thủy tinh.

Là thuôn tinh ®ùng ®ã ñn th-êng rít khã mẽ. Ta cã thõ ẹp dòng c_ ch sau ®õ mẽ là: lÿy 1 thanh gç cã chiõu rúng 3cm, dũy 1cm, dũy khoing 16cm, 1 c_ i ®inh trßn dũy 2cm. Ta ®em ®inh ®ãng vµo gi÷a miõng gç, c_ ch ®Çu thanh gç 0.5cm, ®Çu ®inh ®æt ®óng vµo khe lâm xung quanh nãp sãt cña là thuôn tinh, Ên nhñ thanh gç. Cõ nh- vÿy ta cÿy thãm vµi chç ã nãp, chiõc nãp sãt sĩ lãng ra, nãp sĩ ®-î c mẽ mét c_ ch dõ dũng.

492. Cách làm nút phích đựng nước nóng kép.

Phỷch òùng n-íc năng míi mua vô òều cã mét c, i nãp òÿ bãn ngoi, nh-ng nhiều ng-èi do òò tiôn dĩ ng n-íc th-êng bá nãp òÿ bãn ngoi kh«ng dĩ ng. Lũm nh- vÿy miông nót phỷch dồ bằ tỷch bôi bEn, trùc tiôp dĩ ng tay tiôp xóc vọ nót gç còng kh«ng vô sinh, nhiôu khi cãn xfly ra tr-êng hîp nót gç bằ bãn r-i ra ngoi hoăc bằ hót chăt vọ trong kh«ng lÿy ra ò-ĩ c. Vx vÿy, ta cã thồ òem nãp ra ngoi vư nót gç sỏ òi mét chót, cho chóng dĩnh liôn vọ nhau. C, ch lũm nh- sau: Lÿy que nhũa cã vãng trẽn ã gĩa cuên lằch treo cò, cẳt òi mét òo' n, òò l'i phçn cã vãng trẽn. Tr^n nãp òÿ khoan 1 lç to h-n que nhũa 1 chót, tr^n nót gç còng khoan 1 lç nh- vÿy. Sau òã ta òem que nhũa chăc xuy^n vọ gç tr^n nãp phỷch rằi cẳm vọ lç cĩa nót gç, gẳn cề òbnh l'i, nh- vÿy sĩ thụn 1 chiồc nót phỷch kđp rết thuEn l'i.

493. Cách vắn mở vỏ phích đựng nước bị gỉ.

Vá phỷch ®ùng n-í c lụm b»ng sít dồ bẻ gồ, nấp d-í i ®y vãn kh«ng ra g©y ra khã khĩn khi ta thay ruét phỷch. Sô kh½c phóc vãn ®o nuy, ta cũ thớ lĩy 1 thanh gç dui nõa mđt, rãng 3cm, dui 2cm, ®ét phỷch n-í c l°n mđp bụn hoÆc mđp ghõ, ®-a thanh gç vµo s_t ®-êng v°n vãn cũa phỷch, Ên m¹nh, l°n ®i l°n l¹i 10 lçn lụm cho gồ trong c_ç v°n vãn bong ra, sau ®ã nhá vµo nấp vui giắt dui b«i tr-n. Nh- vỹy nấp sĩ ®-í c vãn ra mét c_ç dồ dụn.

494. Tân dung đầu mẫu xà phòng.

- Ta ®em ®Çu thõa xù phßng hõp tan trong n-íc nãng, ®Ó nguôi rãi ®æ vùo trong m, y qiÆt thay cho bét qiÆt, hiõu qu¶ rÊt tèt.

- Cho ®Çu thõa xù phßng vùo trong chÊt s½t, cho th²m vùo mét ýt bét giÆt rãi ®æ n-íc ngÆp l²n tr²n xù phßng 1cm, sau ®²m chÊu s½t ®Æt c¹nh m²p n²p b²p than ®. che l²a ®0 cho n²ng d²n. Nõu n-íc bèc h-i ®i qu, nhiðu th² ta l²i cho th²m n-íc vùo. S½i cho ®0n khi ®Çu mÊu xù phßng tan h½t, quÊy ®0u, rãi ®æ vùo trong hóp xù phßng hoÆc ®² ùng ®. chuÈn b² s½n. Sau khi xù phßng nguÊi, ®«ng c²ng l²i, ta d²ng dao kh½a vùo quanh th²nh hóp cho bong ra, ®æ ra ®0 kh« ta s½ ®-î c 1 b. nh xù phßng mí i.

- Ta dùng vải mền hoặc vải x« may thành túi nhỏ, cho cục mều thỏ của xạ phồng vào trong túi, dùng dây chun buộc l'ì treo bên cạnh bàn rửa mặt. Khi dùng ta chỉ cần xoa tay vào túi lụa®-lúc.

- Cho Ớcũ mẾu xự phBng vựo trong n-íc ngỚm cho mỜm ra, dĩng 2 tay nẾn Đp thựnh vi^n trBn, ph-i kh« l'i cã thố tiỚp tồc xố dồng Ớ-íc.

495. Cách phục hồi xà phòng bị mềm.

Xự phBng mỜm ra do Ềm, ta chỈ viỚc cho vựo tữ l'nh, xự phBng sĩ cợng l'i nh- ban Ớcũ (nỗu sĩ cã m'i thì Ớem cho vựo tói ni l«ng buéc kỈn l'i)

496. Cách giữ cho nến không bị biến dạng.

Cồng giềng nh- xự phBng, Ớó nỖn kh«ng bẻ biỚn d'nh ta chỈ cỢn cho vựo tữ l'nh.

497. Nến để tủ lạnh (ngăn đá) khi đốt không n hỏ giọt.

Ví i nh-ng chiỚc nỖn cỈm vựo b_nh gat«, tr-íc khi cỈm ta cho nỖn vựo tữ l'nh Ớó 24 giề, khi Ớết nỖn, nỖn sĩ kh«ng nhá giát xuềng lựm bỀn b_nh.

498. Cách sử dụng dầu hoả.

- BẾc Ớỉn ngỚm giỀm : bẾc Ớỉn ngỚm giỀm 1 lóc, ph-i kh«, khi thỈp Ớỉn vĩa s_ng l'i vĩa tiỚt kiỜm dỚu.

- Dĩng muềi tiỚt kiỜm dỚu : bá mét Ỗt muềi vựo trong dỚu hoỈ sĩ tiỚt kiỜm Ớ-íc kh_, nhiỜu dỚu.

- _nh s_ng cĩa dỚu b'ng phiỜn : sau khi cho b'ng phiỜn vựo trong dỚu hoỈ, dĩng Ớó thỈp Ớỉn, sĩ lựm cho Ớỉn s_ng l'an gẾp Ớ«i.

- Dĩng muềi Ớó khố n-íc rít vựo trong dỚu : khi n-íc r-i vựo trong dỚu hoỈ sĩ trề thựnh nh-ng h't n-íc nhá nãi l'an tr'an bỜ mẾt dỚu, lựm cho dỚu hoỈ kh«ng sỏ dồng Ớ-íc. Lóc nựy, ta chỈ cỢn rỈc mét Ỗt muềi tinh vựo trong thì ng dỚu. V× muềi sau khi tan vựo trong n-íc, tũ trắng cĩa h't n-íc muềi nẾng h-n rỂt nhiỜu so ví i tũ trắng cĩa dỚu hoỈ, sĩ ch_xm xuềng Ớ_y thì ng, nh- vỂy dỚu l'i cã thố dĩng Ớ-íc.

499. Cách đơn giản nhận biết cặn sai.

Sem chĩm ch_xa kho_, th-êng mang theo m_xnh dĩng cỚn chuỀn Ớó cỚn trắng l-ĩng, ghi nhĩ trắng l-ĩng Ớã cĩa ch_xa kho_. Khi Ới mua hựng, Ớó kiỜm tra cỚn hựng cã chỈnh x_c hay kh«ng, ta chỈ cỢn dĩng cỚn cĩa chỈ hựng cỚn chĩm ch_xa kho_, cĩa ta, nỖu trắng l-ĩng cĩa chĩm ch_xa kho_, lự chỈnh x_c th_x cỚn Ớã Ớóng.

500. Cách kiểm tra túi ni lông có độc tín h hay không.

NỖu lự nhũa máng c_ch Ớỉn dĩng lựm tói ni l«ng Ớùng thục phỀm kh«ng cã Ớéc tỖnh, dĩng tay sê vựo cã cỈm gi_c tr-n tr-ĩt, bỜ mẾt nh- cã s_p, dồ ch_y, ngán lỏa mựu vựng, khi Ớết nhá giát xuềng nh- giát nỖn. NỖu lự nhũa máng dĩng lựm tói Ớùng thục phỀm cã Ớéc tỖnh, kh«ng thố dĩng Ớó Ớùng thục phỀm, cỈm gi_c cĩa tay dĩnh, khã ch_y, rẻi khải lỏa lự tỈt, ngán lỏa mựu xanh.

Ch- Ờng V: Sả Ớỉn gia dồng

PhỢn 1 : Sỏ dồng vự bỈo d-ĩ ng ti vi.

501. Cách làm ăng ten ti vi đơn giản.

NỖu nh- ti vi nhự b'nh ch-a cã Ờng ten rỚu hoẶc muền tù lựm 1 chiỚc Ờng ten rỚu m'i thay cho c_i Ớ. bẻ háng, b'nh cã thố lỂy bắng Ớỉn ềng háng nẻi 1 Ớcũ vựo rỈc cỈm Ờng ten ề phỈa sau ti vi, Ớcũ cBn l'i kh«ng nẻi, Ớó Ớỉn ềng n_xm ngang hay dùng Ớong Ớòu Ớ-íc, sau Ớã Ớòu chỈnh ti vi cho Ớỉn khi mựn h_xnh rã nỂt lự Ớ-íc.

502. Cách chống gỉ cho ăng ten râu.

j ng ten r^u ti vi đ ng mét thòi gian lí p m¹ s¹ b¹ mả h¹ i ò tay ın m¹ n l¹ m g¹ l. V¹ v¹ Ỗy ta cã th¹ đ ng v¹ Ỗi may th¹ n¹ h 2 c¹ i òng v¹ Ỗi đ¹ i 3cm, l¹ n¹ v¹ m¹ c¹ n ıng ten, khi s¹ òng c¹ m v¹ m¹ òng v¹ Ỗi ⁰ ch¹ n¹ h, nh- v¹ Ỗy ıng ten s¹ l¹ u¹ n s¹ n¹ g nh- m¹ i.

503. Cách chống ăng ten râu bi trơn.

i ng ten r©u s dng thời gian l©u, cc ®t v khp ni do thng xoay chuyn nn b mi mn, không có ®nh ®i c v tr. Khi gp tnh trạng này, ta c thể tra vào kh h gi÷a ®t v khp ni mt yết bt nha thng, sau ® xoay chuyn cn i ng ten vi ln, cn i ng ten s không b trn na.

504. Cách bảo vệ ăng ten ngoài trời.

Sợu d'oy nòi vòm cộn ỉng ten ngòm trêi dồ b' ỉn m'bn, ỉnh h-êng hi'ou qu'ỉ thu ti'op s'ang. Vx v'ey, khi l'p ỉng ten trêi, ta c'ả th'ỏ đ'ing h'c ỉn (nh'ua -êng) ho'c n'ôn -et ch'ỉy ra qu'ên k'ine vòm -c'ỏ nòi gi÷a ỉng ten vòm -c'ỏ d'oy ti'op x'óc, sau -ã đ'ing v'ỉ ni l'ng qu'ên l'ỉ. Nh- v'ey s'ỉ c'ả th'ỏ y'ân t'ôm s'ỏ d'ong.

505. Cách làm túi choàng bên ngoài ti vi tiên lợi.

Khi lụm tới chọng trăn ti vi, tr-íc tiăn ta x,c ®nh vớ trỷ lự cởm cộn ỡng ten, tồ vớ trỷ cộn ỡng ten trăn ti vi ta cởt thỡng xuềng d-í i tới chọng (giềng nh- thồn ỗ) mét mết may lãn mét miỡng vớ i rếng khoỡng 6.5cm, ®nh vớ ỡa mét hụng khuy bẽm. Nh- vễy ta ®. lụm xong mét chiỗc tới chọng tiốn lĩ i, cã thố số dồng ®-íc cớ ỡng ten rồu khếng cộn gếp vớ khi chọng tới.

506. Cách chống ti vi bị ẩm.

Ti vi (hoặc các nhà phân gia đồng khu vực như: máy thu thanh, cassette ...) vào mùa mưa - tháng 6 âm lịch hàng hè - nên hoạt động của máy, ta cần chú ý thông thường số đồng máy sẽ tăng số của nó trong máy, giúp kéo dài thời gian số đồng cho máy.

507. Cách lau bụi ở ti vi.

Ti vi sau khi số đông mét thêi gian, trong m_y sỉ phñ l^n mét líp bôi. Bôi tỳch tô nhiêu sỉ ñinh h-êng rết lín ®ôn tuêi thả cña ti vi. Ta cã thố lau bôi cho ti vi b»ng c_ ch sau : tr-íc ti^n, ta rót r½c c½m ®iôn nguãn ra, cho ti vi ra ngoai phñg, th_o n½p sau ti vi ra, ði ng b-m xe ®1p (th_o ®Çu kim lo'i è b-m ra) b-m h-i h-í ng vµo nh-ng chç cã bôi trong ti vi, b-m ®ôn khi s'ch hôt bôi th× th«i. Trong khi thao t_c phñi ®Æc biêt chó ý kh«ng ®-íc ®0 vßi b-m ch¹m vµo c_c thiôt bñ ®iôn vµ d'ý nêi trong m_y.

508. Cách dùng ánh sáng đèn trong khi xem ti vi.

Khi xem ti vi ®en tr¼ng, ta ®Et ẽ sau ti vi mét b¼ng ®¼n x anh nhá, ph¼y sau l-ng ng-ẽi xem ®Et mét b¼ng ®¼n nhá mụu ®á, khi bEt ti vi ®¼ng thòi còng bEt 2 b¼ng ®¼n xanh ®á l²n, ti vi tr¼ng ®en sĩ trẽ n²n ®¼p h-n nh- c¼ mụu, khi xem kh¼ng nh¼ng t¹o c¼m gi¼c dõ ch¼u mụ c¼n c¼ l²i ®eỉ vớ i m¼t ng-ẽi xem.

509. Cách làm ti vi hết nhiễu.

Khi ti vi bằ nhiều rằt khằ chằ. Ta cằ thỏ lằm hỏt nhiều bằng cằch đừng 1 sằi dằy đừn bằng kim loỏi, ỏỏ lỏ kim loỏ ra ngoỏ, đừi khoỏng 1m (nỏu ta lằm ỏỏ cằch mằng lỏỏ đằy đừn kim loỏi thằ cằng tẻt) khi xem cằm vằo ỏỏ cằm đừng ten cằa ti vi. Nỏu mằn hằnh vẻn lỏc nhiều lỏc khằng, ta cằ thỏ ỏỏu chừnh sằi dằy đừn cho ỏỏn khi khằng cằn vỏt nhiều.

PhCn 2 : Sđ dng vư bđo d-ì ng thiOt bđ cat set, rađio.

510. Cách sử dụng mới của micro không dây.

Micro kh«ng d©y bñn trªn thđ tr-êng phCn lí n chđ đđng đđ th«ng qua rađio cã đđli sãng đđđu chđnh tiđn hủnh phãng nhanh, ngọp ra ta cđn cã thđ sđ dng micro kh«ng d©y đđ ghi tiđng hñt. Sđ trñh tiđng rđt, ta cđn phđli ngđt loa trong mñy, cđm tai nghe vư đđ kiđm tra. Ng-đi hñt đđi mđt ví i micro, nhđc khđ đđđu chđnh thđ tù, nh- vđy bđng ghi chđt l-đng đm thanh sđ tèt, rã h-n sđ dng trong mñy.

511. Máy ghi âm giúp tăng cường ghi nhớ.

Mñy ghi đm ngọp đđng đđ thu phñt, cđn cã thđ đđng đđ giđp tđng c-êng ghi nhđ trong viđc hãc ngđi ngđ hođc hãc thuéc lđng. Cñch nựy cã thđ đng dng cho cñch kđch cđ mñy ghi đm, chđ cđn cã thđm mđt chiđc ph«n nghe theo kiđu mang trªn đđu lự đ-đc. Cñch lựm nh- sau : ta đđt mñy ghi đm đ trđng thđi ghi đm, cđm ph«n nghe đđ kiđm tra, lđc nựy h-đng vư micro trong mñy đđ nãi, nh- vđy trong ph«n bđn sđ nghe đ-đc rã tiđng nãi cđa mñh, giđp tđng c-êng trđ nhđ. Do sau khi đđn phđm ghi đm xuềng, mñy sđ chuyđn đéng, nh- vđy lựm hao phđ đđđn nđng, tđng sđ mựi mđn vư tiđng ản. Ta đđng 1 phđch cđm 2 chđn đ-êng kđnh 2.5cm (kh«ng cđn nđi d©y đđđn) cđm vư lự cđm micro đđđu khiđn ghi đm tđ xa cđa mñy, nh- vđy sđ ngđt đ-đc nguãn đđđn. Hođc tr-đc khi đđn phđm ghi đm, ta cã thđ cho tay vư trong cđa bđng đđ nhđ lđy chềng xoñ nhđm, nh- vđy đđu tđ sđ kh«ng bđ mựi mđn. Sau khi đđng xong nhđ gđt lđy vđ vđ trđ ban đđu.

512 Cải tiến băng nhạc.

Mét sđ bđng ghi chđt l-đng kđm, sau khi đđng mét thđi gian nh-ng bé phđn bđng chđy bđn trong hếp bđng bđ mựi mđn xđy xñt lựm tđng thđm lủc cđn khi chđy bđng hođc do bđng bđ đđm mét sđ chđ bđ đđnh lđi lựm tđc đé quay trđ nđn chđm, đđnh h-êng chđt l-đng phãng đm. Ta cã thđ mđ hếp bđng rã, đ h-đng quay cđa bđng ta sđ nh«n thđy 2 vđng tr-đt cđ đđnh vư 2 cđi trđ nhủa đ phđy ngọp. Ta tđm 1 đđđn ruét bđt bi lđđi to đ. đđng hđt mùc, cđt 2 đđt èng cao bđng trđ nhủa, lđng vư trđ nhủa trong hếp bđng, nh- vđy sđ tđng thđm 2 bñh tr-đt cđ đđnh, lựm giđm lủc cđn, hiđu quđ phãng đm sđ chuyđn biđn rã rđt.

513. Cách chống băng nhạc bị âm thanh hỗn tạp.

Cã mét sđ bđng nhđc ban đđu nghe hay, sau mét thđi gian mđ ra nghe lđi thđy hiđn t-đng đm thanh hủn tđp. Cã 2 nguyđn nhđn gđy ra hiđn t-đng nựy. Mét lự sau khi cđt gi÷ mét thđi gian đđi, mđt trªn vư d-đi bđng xđy ra hiđn t-đng t-đng hủc cđm đng tđ. Hai lự đđu tđ vư bñh lđn cao su lđu ngųy kh«ng đ-đc lau sđch, bđt tđ mựi mđn ra đđnh lđn trđ n bđng. Vđ vđy ngọp viđc lau chđi th-êng xuyđn đđu tđ ra, trong khi cđt gi÷ bđng, ta cđn phđli chđy 4 đđđu kh«ng nđn lựm vư 2 đđđu cđn phđli lựm. Sđ lự : kh«ng nđn đđ đđng bđng, trñh cho phCn d-đi cđa bđng bđ đđ nđn quñ chđt, kh«ng nđn đđ gđn chđ nãng nh- lđ bđp, bđng đđđn cã cđng suđt lí n, lđ s-đi ... kh«ng nđn đđ gđn dng đđch đđ bđc h-đ nh- cđn, xđng, kh«ng nđn đđ gđn nh-ng vđt thđ mang tđ đang vđn hủnh nh- đéng cđ đđđn, mñy thu thanh. Bñh th-êng ta phđli đđ bđng nđm ngang vư n-đi rđm mñt, kh« rđo, cñch 1 thđi gian, cđn phđli đđm bđng nhđc ra nghe hođc tua lđi bđng 1 lđn.

514. Cách phục hồi băng bị nhăn.

Khi cat set bđ kđt bđng, bđng sđ xuđt hiđn nđp gđp, nhđn nhđm, thđm chđ rđi thủnh cđc. Lđc nựy, ta cã thđ lđy 1 cđc n-đc sđđi đđt lđn trªn chđ bđng bđ gđp, đđ đéng cđc n-đc, sau vưi lđn, bđng sđ trđ nđn mđm ra, vđt gđp sđ trđ lđi bđng phđng nh- ban đđu.

515. Dùng tẩy học sinh để tẩy vết bẩn ở đầu từ.

Sử dụng bộ tẩy học sinh để tẩy vết bẩn ở đầu từ. Sau khi dùng thuốc tẩy xong, rửa sạch bộ tẩy học sinh bằng nước sạch. Sau đó rửa sạch bộ tẩy học sinh bằng nước sạch. Sau đó rửa sạch bộ tẩy học sinh bằng nước sạch.

516. Vận dụng bộ phận hện giờ của máy giặt lên máy ghi âm.

Nếu bạn có bộ phận hện giờ của máy giặt, bạn có thể sử dụng bộ phận này để ghi âm. Sau đó, bạn có thể sử dụng bộ phận này để ghi âm.

Phụ lục 3: ph- -ng ph- p số đông và bộ phận d- ì ng tñ l' nh.

517. Cách khử mùi hôi trong tủ lạnh.

- Khử mùi hôi bằng vá quýt: Lấy 500g quýt t- ì, sau khi t- ì xong, rửa sạch vá quýt rồi rửa sạch bằng nước sạch. Sau 3 ngày, mùi hôi trong tủ lạnh sẽ biến mất.

- Khử mùi hôi bằng chanh: rửa sạch chanh rồi rửa sạch bằng nước sạch. Sau đó, bạn có thể sử dụng chanh để khử mùi hôi trong tủ lạnh.

- Khử mùi hôi bằng tỏi: Lấy 50g tỏi t- ìp hoa rồi rửa sạch tỏi. Sau đó, bạn có thể sử dụng tỏi để khử mùi hôi trong tủ lạnh.

- Khử mùi hôi bằng giấm: Lấy 1 lít giấm rồi rửa sạch giấm. Sau đó, bạn có thể sử dụng giấm để khử mùi hôi trong tủ lạnh.

- Khử mùi hôi bằng cacbonat natri: Lấy 500g cacbonat natri rồi rửa sạch cacbonat natri. Sau đó, bạn có thể sử dụng cacbonat natri để khử mùi hôi trong tủ lạnh.

- Khử mùi hôi bằng than củi: Lấy 1 ít than củi rồi rửa sạch than củi. Sau đó, bạn có thể sử dụng than củi để khử mùi hôi trong tủ lạnh.

518. Dùng ni lông để dọn tuyết trong tủ lạnh.

Khi tủ lạnh bị tuyết đọng, bạn có thể sử dụng ni lông để dọn tuyết. Sau đó, bạn có thể sử dụng ni lông để dọn tuyết.

519. Cách làm đá tuyết trong tủ lạnh tan nhanh.

Khi tủ lạnh bị tuyết đọng, bạn có thể sử dụng đá tuyết để tan nhanh. Sau đó, bạn có thể sử dụng đá tuyết để tan nhanh.

520. Cách tiết kiệm khi dùng tủ lạnh.

Mọi lần ta mở tủ lạnh 1 phút, nhiệt độ trong tủ lạnh sẽ tăng lên 1 độ. Sau đó, bạn có thể sử dụng tủ lạnh để tiết kiệm.

521. Cách khắc phục khi tủ lạnh bị mất điện.

Khi cả H_2O , ta nên H_2O nhiều H_2O , cho vào tới ni lông. Khi mặt H_2O , ta H_2O tới H_2O trên H_2O xuống, H_2O thì gi H_2O tới s H_2O l H_2O c H_2O . C H_2O vào k H_2O qu H_2O thì nghỉm, c H_2O 2kg n H_2O c H_2O 0 H_2O tan ra th H_2O n H_2O c H_2O ph H_2O i H_2O h H_2O th H_2O n H_2O i H_2O l H_2O i H_2O l H_2O 160 kil H_2O calo, m H_2O s H_2O n H_2O i H_2O l H_2O i H_2O h H_2O th H_2O n H_2O i H_2O c H_2O th H_2O duy tr H_2O n H_2O i H_2O c H_2O t H_2O i H_2O 0 - 8 H_2O c H_2O trong v H_2O 4 - 6h. Khi cả H_2O ta l H_2O i H_2O em n H_2O c H_2O v H_2O n H_2O i H_2O l H_2O i H_2O m H_2O y H_2O n H_2O nh H_2O nhanh ch H_2O k H_2O h H_2O i H_2O l H_2O i H_2O l H_2O i H_2O nh H_2O . L H_2O nh H_2O - v H_2O i H_2O v H_2O i H_2O gi H_2O i H_2O c H_2O n H_2O i H_2O c H_2O t H_2O i H_2O l H_2O i H_2O nh H_2O trong khi m H_2O i H_2O nh H_2O v H_2O i H_2O c H_2O th H_2O k H_2O d H_2O i H_2O t H_2O i H_2O s H_2O d H_2O i H_2O cho t H_2O i H_2O l H_2O i H_2O nh H_2O .

522. Cách chữa dây cao su phong kín ở cánh cửa tủ lạnh.

Tĩ l'nh sỏ dỏng kho¶ng 2 n'ĩm trẻ l'n, d'ỏy cao su ẻ c'ỏnh cỏa tĩ v'ỏ cỏa tĩ th-ẻng xuẻt hiẻn khe hẻ, l'um khẻ l'nh tho'ỏt ra ngo'ỏi, gi'ỏm hiẻu qu'ỏ l'um l'nh, l'um tẻn ỏ'ỏn. N'ỏu xuẻt hiẻn hiẻn t-ỉng n'ỏy, ta c'ỏ thỏ đ'ỉng ph-ỏng ph'ỏp l'ẻy b'ỏng nh'ỏt v'ỏo nh-ỏng ch'ẻ hẻ. Tr-ỉc h'ỏt, ta ỏ'ẻt v'ỏo trong tĩ l'nh 1 chi'ỏc ỏ'ỏn pin b'ẻt s'ỏng, ỏ'ỏng cỏa tĩ l'nh l'ỏi quan s'ỏt k'ỏ xem xung quanh d'ỏy cao su c'ỏ ch'ẻ n'ỏo l'ỏt 'ỏnh s'ỏng, sau ỏ'ỏ đ'ỉng x'ỏ ph'ỏng lau s'ỏch v'ỏng cao su, b'ỏch ch'ẻ hẻ 'ỏnh s'ỏng, nh'ỏt b'ỏng cho k'ỏn. Ta l'um cho ỏ'ỏn khi kh'ỏng c'ỏn hẻ n'ỏa l'ỏ-ỉc.

523. Cách giảm bớt tiếng ồn ở tủ lạnh.

Cả tñ l'nh khi lụm viồc th-êng cả tiổng ản, vựo ban ⑩m rết ⑩lnh h-êng ⑩đn giéc ngñ cñ mại ng-èi. Ta cả thố ⑩p đông ph-ởng ph ⑩p sau ⑩đ gi⑩m tiổng ản: Tr-í c khi ⑩i ngñ 30 phót, ta mề c ⑩nh cõa tñ l'nh ra vến nót ⑩điủu chũnh nhiỏt ⑩é l'ản vậ trỷ l'nh nhếT, sau ⑩ã ⑩ang cõa tñ l'nh l'í. Khi ⑩i ngñ, ta vến nót ⑩điủu chũnh ⑩ang ề nhi ỏt ⑩é l'nh nhếT vủ nhiỏt ⑩é cao h-n, lóc nựy m ⑩y lụm l'nh sĩ ngõng ho't ⑩éng. Chũng h'ản tở 2 ⑩é t'ng l'ản 8 ⑩é, ⑩đ nhiỏt ⑩é t'ng l'ản ⑩đn 8 ⑩é, cận kho⑩ng thêi gian lự kho⑩ng 1 tiổng. Trong thêi gian y'ản tũnh nựy ng-èi b×nh th-êng sĩ cả thố ⑩i s'ủ vựo giéc ngñ.

524. Tự chế linh kiện tản nhiệt cho tủ lạnh.

Vụm mị a hỉ, tĩ l'nh lụm viôc nhiôu, nhiôt ⑥ cĩa tĩ th-êng cao, nõu ta l@p ⑥t th'am b'an ngoại vá m_y nĐn (b'nh ga) cĩa tĩ l'nh mét miông tŕĩn nhiôt, kh'ng nh-ng cĩa thỏ n'ng cao khŕĩ n'ng tŕĩn nhiôt cĩa m_y mụ cBn kĐo dui tuại thã sô đông cĩa tĩ l'nh. C_uch lụm nh- sau: T_xm 2 miông nh«m dui tỗ 1-3 mm, chiĐu dui vự chiĐu rúng b'ng b'nh ga tĩ l'nh, ðũa theo h'nh d_ng b'nh ga tĩ l'nh, uèn thụnh nõa h'nh trBn, đĩng 2 chiốc èc vĩt ⑥-êng kĩnh 4mm Đp miông nh«m ⑥. uèn bắc vự b'an ngoại b'nh ga, chớ ý kh'ng n'an v'En èc vĩt qu_ ch'Et lụm vá b'nh biĐn đ'ng. Trong ⑥Đu kiĐn cho phĐp cĩa khoŕĩng trềng xung quanh b'nh ga, ta cĩa thỏ ⑥0 mét trong 2 miông nh«m dui h-n vự rúng h-n mét chót, nh- v'ÿy hiĐu qu' tŕĩn nhiôt sĩ tèt h-n.

PhÇn 4 : Ph- ñng ph, p sö dông vµ bñlo d- ñng m, y giÆt

525. Phương pháp nối dài ống thải nước máy giặt.

Nhũ òng th̃i n-í c ña m̃y gĩt qũ, ng̃n, nhĩu khi r̃t b̃t tĩn trong khi s̃o d̃ng, ta c̃a th̃o l̃y 1 c̃i x̃m xe ̃p c̃o, c̃t bá ph̃n van, lũn ra b̃n ng̃oi òng th̃i n-í c, nh- ṽy ta ̃. c̃a 1 chĩc òng th̃i kh̃, d̃i.

526. Phương pháp chống gỉ định ốc của máy giặt.

Sinh èc ề hai b^{an} h«ng vư^m y m^y gi^{ết} lế ra rết đồ b^ồ gồ, khi c^{ộn} v^{ên} ra rết kh^ả. Ta c^ả th^ô nh^à v^{ui} gi^{ết} n^{ôn} v^uo trong l^c v^ưo kh^e r^{nh} c^ả ềc v^{ít} ồ b^{ật} k^y n^c kh^e r^{nh} c^ả ềc lⁱ, l^ưm nh⁻ ềy sⁱ gi[÷] cho ềc kh^{«ng} b^ồ gồ, khi c^{ộn} v^{ên} rết ti^{ôn}.

527. Cách làm giảm bớt tiếng ồn của máy giặt.

- Chèn tiếng ảnh bằng cao su l-u ho, (loại cao su lùn xim xe « t») mét trong nh÷ng
nguyên nhân gây ra tiếng ảnh của máy giặt là loại máy bán ngoài gây ra, trong ã tìm thấy tr-íc

gây tiếng ồn nhiều nhất. Nếu ta dùng vụn trong tấm phủ tr-íc 2 miông cao su l-u hoặc mốt, tiếng ồn sẽ giảm đi rất rõ. Các loại như sau: Tấm phủ tr-íc, dùng s'm « t« háng, chất lầy 2 miông cao su l-u hoặc 400x150 mm, lau sạch bề mặt, bôi keo dùng vụn n'ng l'ân, dùng vụn mặt trong của tấm phủ tr-íc, dùng vết n'ng cả mặt phẳng đắp l'ân, sau 24h miông cao su dính chắc l'ì l'ư ®-íc. Dùng một ít dầu qu'ì sẽ cứng lại.

- Các thay ®ại linh kiện: Máy giặt kiểu v'ng sáng sau khi sơ động thời gian dài, tiếng ồn sẽ cứng lại, tiếng ồn th-êng do ®ĩa t'ò sáng v'p trục ®eng gây ra. Gỉa ®ĩa t'ò sáng v'p bề trục ®eng cả ®ôm 1 c'ì long ®en b'ng ®ang, m'p v'ng dài khoảng 2.5 - 3mm, sau 1 thời gian sơ động long ®en bề m'p m'p sẽ xuất hiện tiếng kêu l'ín. Khi sửa ta tháo ch'è b'nh xe chuyển ®éng l'ín ra (cả nh'ng chi'c máy giặt dùng ®inh ®è c'è ®inh) thì b'nh xe chuyển ®éng ra, n'ng ®ĩa t'ò sáng ® trong thì ng máy giặt l'ân sẽ nh'ng thấy long ®en n'ng ® tr'ân ®ĩa của trục ®eng. Ta l'ây chi'c long ®en ra, l'ết mặt l'ì, ®ó mặt bề m'p m'p h-íng xu'ng d-í i r'ì l'íp l'ì nh- cò, nh- v'ý tiếng ồn sẽ ®-íc giảm bớt.

Ph'c 5 : Sơ động v'p sửa chữa ®'n c'c l'ò i.

528. Cách kéo dài tuổi thọ của đèn tuýp.

Sau khi sơ động 1 thời gian, 2 ®ĩa băng ®'n tuýp th-êng bề ®en, l'um giảm ®é s'ng của ®'n, ®'u ®' cho thấy ®'n s'p h'it thời h'ân sơ động. Nếu ta tháo băng ®'n, quay ng-íc trục d'ý (d'ý ®'n n'ì g'ia 2 ®ĩa băng ®'n) của ®'n l'ì, t'c ®'o ng-íc trục tiếp xúc của băng ®'n, tuổi thọ của ®'n sẽ t'ng l'ân gấp ®'i.

529. Cách làm mất tiếng kêu của trần lưu.

Khi đèn tuýp làm việc, trần lưu có khi phát tiếng kêu “u” “u”. Khi sửa, trước tiên, ta phải mở nắp ®'y ch'én l-u ra, l'ây n'ng ®'t ch'ý, nhá v'p khe h'è của miông phủ silic ® tr'én l-u, thay ®'i t'c sẽ ch'én ®éng của miông phủ silic, l'um cho t'c sẽ cao bi'ên của d'ng ®'n xoay chiều v'p miông phủ silic kh'ng ph' sinh ra céng h-êng, nh- v'ý tiếng kêu sẽ m'ết ®'i.

530. Cách hàn đuôi đèn điện.

Khi ®'i ®'n ®'n, ®'n tuýp bề láng, nếu trong tay kh'ng cả keo dính, ta cả th'ó cho m'et ít ph'ín chua v'p trong dung d'ch n'ng ch'ly, sau khi trên ®'u nhá v'p ch' ®'i ®'n bề láng, v'p ph'ót sau v'ót n'et sẽ kh'ng c'ng, ®é ch'c kh'ng k'ng g'x keo.

531. Cách tháo đuôi đèn khó xoay v'n khi đèn vỡ.

Nếu kh'ng c'én tháo l'um vì băng ®'n m' ®'i l'ì kh' v'én ra, tr-íc ti'ân ta ng'át ngu'ân ®'n, ®'p bá nh'ng m'nh thu' tinh vì ®' ®'i ®'n, dùng 1 c' khoai t'ý to ®n ch'ết v'p trong băng ®'n ®' v'én, ®'i ®'n sẽ ®-íc v'én ra.

532. Cách sửa công tắc kéo dây

C'ng t'c k'đo d'ý ® ®'n, qu'ít do sơ động nhiều l'c n'ân d'ô xuất hiện s' c'è, k'đo kh'ng ®-íc, ®'ng kh'ng s'ng hoặc kh'ng t'ít. Khi g'p tr-êng h'p n'ý, nhiều ng-èi l'ép t'c thay c'ng t'c m'í i. Th'c ra sẽ d' c'ng t'c k'đo kh'ng sơ động ®'i c' l'p do l-ì i g'p của c'ng t'c tiếp xúc kh'ng t'et, ta ch' c'ng dùng tu'c n- v'ít hoặc que ®'an b'ng tre ch'ém l'ân ch' tiếp xúc của l-ì i g'p m'et ít d'c' bôi tr-n ®'c l'p ®-íc.

533. Cách trợ giúp đèn tuýp khởi động.

Khi ®'n y'ú, ®'n tuýp rất kh' s'ng, do bề nh'p nh' nhiều l'um cho ®'n nhanh bề háng. Cả ng-èi ®' ®'n s'ng nhanh, th-êng b'et t' tr-íc l'ót tr'ì t'ì khi ®'n ®'ng kho'í hoặc thay ®'i t'cte l'ín h-n. Tuy nhi'ân hai c'ch n'ý v'én ch-a ph'ì l'p t'et nhất v'x c'ch l'um th' nhất g'ý l- ng ph' ®'n, c'ch l'um th' 2 khi ®'n ®'n c'ng l'um t'ng th'âm c-êng ®é d'ng ®'n l'um v'ic' của

băng nhôm, lumen nhôm nhanh bề mặt. Các bên cần tham khảo các lumen của chúng tôi, cần có theo nguyên lý bên sáng chính là u, vết liều cần dùng lumen mét băng nhôm 2 cực (cần gắn lumen nhôm) chịu tải của nhôm lên tới 250V và dòng điện dòng nhôm tới 500MA. Cách làm như sau: Tháo tắc te xuống, bỏ vỏ nhôm ra, cắt bỏ tụ đi, hàn rồi 1 đầu tiếp xúc vào đèn bất kỳ của tắc te, nối liền với bóng đèn 2 cực, rồi đặt hộp ngoài vào là xong. Chú ý không được đấu nhầm cực đèn. Với cách này, dù điện yếu đến mức 180v cũng chỉ trong vòng 10 giây là đèn sáng.

Phụ lục 6 : Sơ đồ và bảng thông số của các thiết bị.

534. Phương pháp tiết kiệm điện cho nồi cơm điện.

- Khi nấu cơm, ta cho gạo vào nước ngâm 1 lúc, cơm nấu như vậy vừa nhanh chín vừa tiết kiệm điện.

- Nấu cơm tốt nhất nên dùng nước nóng, làm như vậy ta vừa giữ được thành phần dinh dưỡng của gạo, vừa tiết kiệm điện.

- Sau khi cắm nồi cơm điện, dùng khăn mặt hoặc túi vải bông tự chế đặt nắp nồi lại, không cho nhiệt lượng nồi cơm tỏa ra ngoài. Khi cơm sôi nếu thấy nước sắp trào ra ngoài, ta tắt điện đi, khoảng 5-10 phút sau ta lại tiếp tục cắm điện, cho đến khi nồi cơm điện tự động tắt điện. Sau đó ta tiếp tục để cơm trong nồi 10 phút rồi mới mở nắp ra. Làm như vậy vừa tiết kiệm được điện, tránh cho nước cơm không bị trào ra ngoài làm bẩn nồi.

535. Cách hàn bếp lò so.

Bếp điện lò so rất hay bị đứt. Khi lò so bị đứt, ta có thể quấn nối 2 đầu bị đứt lại, rắc 1 ít hàn the vào chỗ nối của 2 đầu dây, sau khi cắm điện vào 1 lúc, hàn the sẽ tự động chảy ra và gắn chặt chỗ quấn lại.

536. Cách sử lý mỏ hàn điện không dính thiếc.

Mỏ hàn điện dùng lâu ngày thường không dính thiếc, vì đầu mỏ hàn bị ô xy hoá. Khi gặp trường hợp này ta có thể đem đầu mỏ hàn đốt nóng ngâm vào trong cồn, màng ô xy hoá sẽ trở thành đồng, như vậy mỏ hàn lại tiếp tục sử dụng được.

537. Phương pháp lau tẩy những vết gỉ ở bàn là.

Vỏ thép bên ngoài của bàn là phần lớn có mạ 1 lớp hợp kim crom-niken không dễ bị gỉ. Nhưng do sử dụng không hợp lý hoặc lớp mạ tự nhiên bung ra, thì sẽ xuất hiện hiện tượng gỉ. Bàn là bị gỉ khi là sẽ dây bẩn ra quần áo, có khi còn kéo sợi vải (như hàng tơ tằm). Để tẩy sạch vết gỉ, ta cho 1 ít thuốc đánh răng hoặc thuốc đánh răng bột vào khăn ướt để lau, sau khi lau xong, sát lên chỗ bị gỉ một ít nến, sau đó cắm điện vào cho nến chảy ra rồi lau tiếp. Nếu chỗ bị gỉ nằm phía dưới mặt bàn là, ta cũng dùng phương pháp này. Sau cùng ta là vài lượt lên 1 miếng vải bỏ đi là được. Cần chú ý, tuyệt đối không được dùng giấy ráp để đánh cọ.

538. Cách lựa chọn máy tính.

Khi mua máy tính, muốn kiểm tra xem máy tính có đúng không ta có thể ấn 8 số 1 sau đó ấn vào dấu nhân rồi tiếp tục ấn vào dấu bằng. Nếu trên mặt bàn tính xuất hiện số 1234567.8 thì máy tính đó đúng và không thiếu dấu chấm phẩy trong chữ số.

539. Cách giảm bớt tiếng điện thoại.

Khi chuông điện thoại kêu gây cảm giác chói tai. Để giảm bớt tiếng ồn, ta có thể lót xuống dưới điện thoại 1 miếng mút, tiếng điện thoại sẽ đỡ chói tai.

540. Tẩy cáu bẩn trong phích nước nóng.

Khi phích nước dùng lâu, trong sẽ xuất hiện cáu bẩn. Ta có thể đổ vào trong phích một ít giấm nóng, đậy chặt nắp lại lắc nhẹ rồi để khoảng nửa tiếng, sau đó dùng nước lạnh rửa sạch, chất cáu bẩn sẽ được tẩy hết. Nếu không dùng giấm, ta có thể dùng 200ml axit Clohydric loãng, hay 50g Cacbonat natri NaHCO₃, và 1 cốc nước, làm giống như trên. Ngoài ra ta còn có thể lấy vỏ trứng đập nhỏ cho vào trong ruột phích, sau đó đổ 1 ít thuốc tẩy và nước vào, đậy nắp lại lắc nhẹ, sau đấy dùng nước rửa sạch là được.

541. Tẩy cáu chè.

Cốc uống chè dùng nhiều, trên thành cốc hay quai cốc thường dính cáu bẩn khó rửa, ta có thể dùng thuốc đánh răng hoặc vỏ trứng đập nát cọ rửa rồi dùng nước rửa sạch là được.

542. Tẩy vết cáu bẩn ở bát đĩa.

Ta dùng muối ăn, bã chè hoặc giấm ăn để cọ rửa cho hết vết cáu, sau đó dùng nước sạch rửa lại là được.

543. Tẩy cáu trong ấm đun nước.

- Tẩy cáu nước bằng Cacbonat natri: Khi dùng ấm nhôm đun nước ta cho một thìa nhỏ Cacbonat natri vào đun sôi vài phút, cáu nước sẽ hết.
- Tẩy cáu nước bằng trứng gà: ấm đun nước dùng lâu ngày vết cáu tích lại rất cứng, khó rửa. Vì vậy ta có thể dùng ấm luộc trứng gà vài lần, sẽ thấy hiệu quả ngay.
- Tẩy cáu nước bằng vỏ khoai tây: nồi, ấm nhôm dùng một thời gian sẽ có 1 lớp cáu, ta cho vỏ khoai tây vào nồi, đổ một ít nước, đun sôi khoảng 10 phút, lớp cáu sẽ hết.
- Tẩy cáu bằng giấm: Nếu trong nước chúng ta đun có kiềm, ta có thể cho vài thìa giấm vào nước đun cùng, sau khi đun sôi, kiềm sẽ hết.
- Tẩy cáu bằng khẩu trang: ta có thể đặt vào trong ấm nước 1 chiếc khẩu trang, khi đun nước, cặn nước sẽ bị hút vào khẩu trang.

PhÇn 2 : TËy vŏt bËn.

544. Dùng nước chân mỳ rửa bát.

Nếu khi không có nước rửa bát, lại có nước chân mỳ, ta có thể dùng nước chân mỳ để rửa bát, rửa xong dùng nước sạch tráng lại, bát đĩa cũng sẽ sạch không kém gì rửa bằng nước rửa bát.

545. Thự tự rửa đồ đựng thức ăn.

Với những đồ đựng sữa bò, bột mì trộn trứng gà, trước tiên ta phải dùng nước lạnh để ngâm, sau đó dùng nước nóng để rửa. Nếu dùng nước nóng trước, thức ăn còn dính lại sẽ dính hơn, làm đồ đựng khó rửa sạch.

546. Vỏ táo có thể làm cho nồi nhôm sáng bóng.

Nồi nhôm dùng lâu, bên trong nồi sẽ bị đen, ta lấy vỏ táo tươi cho vào lượng nước vừa phải, đun sôi khoảng 15 phút, sau đó dùng nước sạch rửa lại, nồi sẽ trở nên sáng bóng như mới.

547. Tác dụng tẩy bẩn của giấm và mai mực.

Nồi nhôm, ấm nhôm sau khi dùng lâu, bên ngoài có một lớp muối đen, dùng bột tẩy, nước rửa rửa không đi. Nếu ta dùng khăn tẩm giấm hoặc mai cá mực giã thành bột để lau cọ, như vậy lớp muối sẽ được cọ sạch một cách dễ dàng.

548. Nên cẩn thận khi dùng tro cát để lau chùi đồ dùng.

Đồ nhôm, đồng khi đã cũ không nên dùng cát hoặc tro bếp để cọ, như vậy sẽ cọ thành vết xước, rất dễ tích cáu, khó rửa sạch. Ta nên dùng giấm để chùi rửa, vừa sáng như mới lại không ảnh hưởng đến đồ dùng.

549. Cách cọ rửa nồi đun nước đường.

Khi cọ rửa nồi đun nước đường, ta nên dùng nước xà phòng vừa đun vừa rửa sẽ rất dễ rửa sạch.

550. Cách lau rửa vò, vại sành, nồi đất bị cáu bẩn

Ta có thể ngâm chúng vào trong nước vo gạo rồi đun nóng, sau đó dùng bàn chải cọ sạch rồi dùng nước sạch tráng là sạch.

551. Cách lau đồ đạc.

Đồ bằng bạc dùng lâu dễ bị đen. Ta có thể dùng giấm để rửa hoặc dùng thuốc đánh răng để lau, đồ bạc sẽ sạch và sáng bóng.

552. Cách lau chùi dụng cụ men sứ, thủy tinh.

Ta dùng một ít muối ăn và giấm trộn đều u, lau các đồ dùng men sứ, thủy tinh, trong đó có men pháp lang (loại men đặc biệt bôi lên các vật bằng đồng, bạc, rồi đem nung, lớp men bóng và nhiều màu sắc) những vết bẩn trên đồ dùng sẽ hết ngay.

553. Cách rửa đồ dùng bằng nhựa.

Khi rửa đồ nhựa, ta chỉ có thể dùng khăn tẩm kiềm, giấm hoặc nước rửa bát để rửa, không nên dùng bột tẩy, để tránh mài mất lớp bóng ở bề mặt đồ nhựa.

554. Cách ngăn ngừa muối làm bẩn nồi.

Để muối bếp không làm bẩn nồi, trước khi sử dụng ta xoa một lớp xà phòng bên ngoài nồi, dùng xong rửa sạch nồi sẽ trắng như mới.

555. Cách lau bếp ga.

Nước luộc mì dùng để lau bếp ga rất tốt. Ngoài ra còn có thể dùng nước luộc mì lau các vết bẩn trong bếp. Cách làm như sau : ta lấy nước luộc mì thấm vài lần vào những chỗ bẩn trong bếp, để 5 phút sau đó dùng bàn chải để cọ, dùng nước sạch rửa lại là xong.

556. Cách cọ rửa gạch tráng men.

- Dùng muối để rửa: Khi gạch tráng men trắng bị vàng, ta dùng khăn tẩm muối, lau mỗi ngày 2 lần. Lau liên 2,3 ngày, sau đó dùng khăn ướt lau vài lần, gạch sẽ trắng lại như ban đầu.

- Dùng lông gà để cọ rửa: Sau khi gạch men trên mặt sàn nấu bếp bị dính bẩn, dùng khăn lau vết bẩn không đi, dùng xà phòng lau cũng không sạch, ta có thể dùng một nắm lông gà tẩm nước ấm để lau, lau qua là sạch.

557. Dùng tóc rối cọ rửa bồn rửa mặt.

Trên viền bồn rửa mặt rất dễ tích cáu bẩn. Thông thường ta đều dùng xà phòng để rửa, nhưng vết bẩn rất khó rửa sạch. Để khắc phục tình trạng này, ta có thể dùng một búi tóc rối, thấm vào nước cọ rửa, các vết bẩn sẽ được tẩy đi rất nhanh.

558. Cách rửa lược bí

Lược bí nếu có nhiều dầu (do tóc) dùng nước nóng và xà phòng để cọ rửa đều khó sạch, vì răng lược dày khít, khe hở quá nhỏ. Ta có thể dùng nước ngâm một lúc lấy ra phơi dưới ánh nắng rồi dùng nước xà phòng để rửa, sau đó tráng lau bằng nước sạch là được.

Phần 3 : TÈY vỐt bỀn mÌ dCủ (``n)

559. Dùng túi đựng đầu mẩu xà phòng để tẩy vết bẩn dầu mỡ.

Ta dùng vải cũ may thành túi nhỏ, cho đầu mẩu xà phòng vào trong túi, đặt vào hộp đựng xà phòng không có lỗ, rắc lên 1 ít nước cho túi luôn giữ được độ ẩm, mềm. Khi thành chậu sắt tráng men, bồn rửa rau có cấu bẩn dầu mỡ, dùng túi đựng mẩu xà phòng lau vài lần, sau đó dùng nước sạch tráng lại là được.

560. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng tro rơm.

Khi chậu, bát, đĩa bị dính dầu mỡ, ta có thể dùng tro bếp hoặc mùn cưa để cọ rửa, sau đó rửa sạch bằng nước gạo, rồi tráng lại bằng nước sạch.

561. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng bã chè.

Bát đĩa dính quá nhiều dầu mỡ có thể dùng bã chè hoặc lấy 1 ít thuốc đánh răng cho thêm vào 1 lít nước để cọ rửa, rồi tráng lại bằng nước sạch là được.

562. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng cẩu nước

Lấy cẩu nước trong ấm đun nước, giã nhỏ dùng khăn chấm để lau đồ dính mỡ. Cẩu nước cọ rửa vết bẩn hiệu quả rất tốt, có thể dùng để rửa sạch cả những vết bẩn dầu mỡ ở đồ sứ, sắt tráng men, còn có thể lau bóng các đồ dùng nhà bếp bằng đồng nhôm.

563. Dùng báo cũ lau vết dầu mỡ.

Khi rửa đồ dính mỡ, trước tiên ta dùng báo cũ lau sạch vết mỡ, sau đó dùng nước kiềm để rửa, tráng lại bằng nước sạch.

564. Lá cải thìa cũng có thể tẩy vết bẩn dầu mỡ.

Khi đồ sơn bị dính mỡ hoặc dầu, ta dùng lá rau cải thìa rửa là sạch.

565. Tẩy vết dầu mỡ cháy bằng vỏ quả lê tươi.

Chảo dùng xào rau lâu ngày sẽ tích tụ 1 lớp cặn dầu cháy, nhiều khi dùng nước rửa bát cũng rất khó rửa sạch. Ta có thể dùng vỏ quả lê tươi cho vào chảo đổ nước vào đun lên, vết cặn sẽ bong ra 1 cách dễ dàng.

566. Rửa vết cháy cơm bằng than.

Khi nấu cơm bị quá lửa, đáy nồi sẽ có vết cơm bị cháy, vết cháy này thường khó rửa sạch, lần sau nấu cơm rất dễ bị cháy tiếp. Nếu ta dùng than củi để rửa chỗ cháy, chỗ cháy sẽ rất nhanh sạch dù là dày hay mỏng mà không làm hỏng nồi.

567. Dùng mai cá mực tẩy vết bẩn dầu mỡ.

Muội dầu mỡ dính trên đồ dùng nhà bếp rất khó rửa sạch. Nên ta dùng mai cá mực tẩy vết bẩn, hiệu quả rất tốt.

568. Bã chè cũng có thể tẩy sạch vết bẩn dầu mỡ.

Khi đồ dùng nhà bếp có cặn mỡ, ta có thể dùng bã chè còn ấm lau đồ dùng vết cặn dầu sẽ hết. Nếu không có bã chè mới, ta có thể dùng bã chè khô pha nước sôi rồi lau, vết cặn cũng hết.

569. Tẩy dầu, mỡ trên bàn ăn bằng rượu trắng.

Sau khi ăn cơm xong, trên bàn hay bị rớt thức ăn, nhiều khi dùng khăn và nước nóng cũng lau không sạch. Nếu ta đổ 1 ít rượu trắng lên trên mặt bàn rồi dùng khăn sạch lau vài lần, vết bẩn mỡ sẽ hết.

570. Tẩy vết dầu mỡ bằng vỏ quýt.

Khi đồ gốm sứ của chúng ta bị dính mỡ, nếu ta dùng vỏ quýt chấm vào muối để lau, vết mỡ sẽ hết.

571. Dùng dung dịch Cacbonat natri rửa bình đựng dầu bằng nhựa.

Dùng nước pha loãng bột Cacbonat natri, đổ vào trong bình đựng dầu mỡ rồi lắc qua lắc lại vài lần hoặc dùng bàn chải để cọ, tiếp theo ta đổ 1 ít kiềm ăn vào xúc xúc rồi đổ đi, sau đó dùng nước muối nóng rửa lại. Như vậy đồ nhựa đựng mỡ sẽ được rửa rất sạch mà không sợ ảnh hưởng hoá chất.

572. Tẩy muối dầu mỡ ở đồ gỗ bằng thuốc tẩy.

Khi đồ dùng bằng gỗ bị dính muối dầu mỡ, ta có thể dùng dung dịch thuốc tẩy ngâm ướt vài tiếng rồi dội bằng nước sạch là được.

573. Dùng giấm ăn rửa dầu mỡ trên đồ gỗ.

Đồ dùng bằng gỗ để trong nhà bếp bị dính muối dầu mỡ, ta dùng nước sạch hoà với một ít giấm ăn để lau, đồ dùng sẽ lại sáng như mới.

574. Dùng tro bếp (rơm củi) rửa vết dầu mỡ trên bề bếp xi măng.

Bếp xi măng sau một thời gian nấu nướng, dầu mỡ nấu thức ăn thường bám lên rất khó rửa sạch. Ta có thể dùng tro bếp trộn với nước quấy thành hồ, đêm hôm trước quét đều lên mặt bếp, sáng sớm hôm sau dùng nước dội rửa, bề bếp sẽ sạch.

575. Giấm ăn tẩy vết dầu mỡ cáu trên bóng đèn.

Bóng đèn trong phòng bếp rất dễ bị dính mỡ, để lau những vết bẩn này, ta dùng vải thấm vào giấm nóng lau bóng đèn, muối dầu mỡ sẽ hết.

576. Giấm ăn lau dầu mỡ dính trên quạt thông gió.

Quạt thông gió lắp trong nhà bếp không tránh khỏi bị dính muối dầu mỡ. Để muối dầu mỡ mất đi một cách dễ dàng, ta dùng khăn sạch thấm giấm ăn để lau.

577. Rửa dầu mỡ dính trên kính bằng bột giặt và đầu mẩu thuốc lá.

Kính hay lưới trong nhà bếp khi bị dính muối dầu mỡ, ta có thể dùng bột giặt hòa tan trong nước rồi cho thêm vào đầu mẩu thuốc lá vào, dùng khăn lau thấm vào nước xà phòng trộn với đầu mẩu thuốc lá này để lau hiệu quả rất tốt.

578. Dùng giấm tẩy vết cáu bẩn dầu mỡ trên sàn xi măng.

Sàn nhà bếp bằng xi măng thường hay dính dầu mỡ khi lau sàn ta đổ 1 ít giấm ăn lên rồi dùng khăn lau nhà cọ mạnh vài lần, vết bẩn sẽ sạch bóng.

579. Tẩy vết dầu mỡ trong chai lọ bằng vỏ trứng.

Khi muốn rửa chai lọ đựng mỡ, ta đập nát vỏ trứng ra, cho vào lọ cùng với nước, xúc mạnh, dầu mỡ trong lọ sẽ sạch.

580. Dùng vôi sống rửa chai lọ đựng dầu hoả.

Trước hết ta đem chai lọ đựng dầu hoả tráng qua nước sạch, sau đó cho vào lọ 1 ít vôi sống, đổ nước đầy, đậy nút chai lại lắc 1 lúc cho vôi tan đều, để vài tiếng, thường chỉ cần lắc 1 lần là chai sạch. Nếu như vết bẩn còn lại, ta làm thêm 1-2 lần nữa là được.

581. Cát vàng tẩy dầu mỡ tích cáu trong chai.

Để rửa chai đựng dầu mỡ, nếu ở nhà không có khăn rửa cán dài, ta có thể cho vào chai 1 ít cát vàng (hoặc muối ăn) cùng với gần 1 nửa chai nước kiềm, đậy nút chai lại, lắc mạnh, dầu mỡ sẽ được tẩy sạch.

Phụ lục 4 : Tẩy vết gỉ.

582 . Đánh gỉ bằng hành tây.

Dùng hành tây thái ra để lau dao bị gỉ, hành sát đến đâu, gỉ hết đến đấy.

583. Tẩy rỉ bằng nước gạo.

Dụng cụ nhà bếp như muối, thìa, dao sắt sau khi dùng xong, ngâm vào trong nước vo gạo đặc, vừa có thể chống gỉ, vừa tẩy sạch gỉ.

584. Tẩy gỉ bằng phèn chua.

Nồi sắt mới mua, trên mặt có một lớp gỉ sắt màu đen, nếu rửa bằng nước trong 1 thời gian ngắn rất khó rửa sạch. Ta có thể đổ vào trong nồi khoảng 1 lít nước sạch và 50g phèn chua, đun sôi 1 phút, dùng bàn chải hoặc giẻ lau cọ rửa, gỉ sắt sẽ được tẩy sạch.

585. Tẩy gỉ bằng Sunphat đồng ngâm nước.

Sau khi hoà tan sun phat đồng ngâm nước, bôi lên chỗ gỉ 1 -2 lần, khoảng sau 1h gỉ sắt sẽ hết.

586. Tẩy gỉ bằng paraffin.

Ta giã nhỏ paraffin đựng vào trong chai (khoảng nửa chai) đổ đầy xăng vào trong chai, đậy nút lại để vào nơi có nhiệt độ cao. Khi paraffin hoà tan, đem dung dịch này bôi lên những chỗ gỉ, để 1 đêm hoặc khoảng 24h, sau đó dùng giẻ lau ráp hoặc giấy để lau, gỉ sắt sẽ hết. Sau khi lau xong, tiếp tục bôi lên 1 lớp nữa, như vậy sẽ chống gỉ được trong vòng vài tháng. Nếu dùng chưa hết, ta có thể cất dung dịch đi, sau này dùng tiếp.

587. Tẩy gỉ bằng giấm ăn.

Nếu đồ dùng có đốm gỉ, ta dùng giấm lau chùi, vết gỉ sẽ hết. Đồ nhôm bị gỉ ta có thể ngâm vào trong nước giấm (tỉ lệ giấm cần căn cứ vào độ gỉ của đồ dùng để pha) Sau khi ngâm, ta vớt đồ gỉ ra rửa sạch, đồ dùng sẽ sáng lại như mới.

588. Giấm ăn tẩy gỉ đồng.

Khi đồ dùng bằng đồng bị gỉ, ta dùng khăn thấm giấm ăn cùng với 1 ít muối hoặc bột mai cá mục để lau, vết gỉ sẽ hết.

589. Tẩy gỉ bằng nến.

Đồ dùng bằng sắt tráng men sau khi bị bong mất lớp men rất dễ bị gỉ. Do vậy, nếu ta bôi lên chỗ bị bong men 1 lớp dầu nến, như vậy sẽ có tác dụng chống gỉ.

590. ép màng chống gỉ.

Sau khi đồ đựng bằng sắt tráng men bị bong sơn, trước tiên ta đem chỗ bị bong lau sạch, mài sạch vết gỉ, sau đó cắt lấy 1 miếng nhựa mỏng cách điện to hơn vết chỗ bong sơn 1 chút (có thể dùng túi ni lông không có độc tính) dùng lửa nhỏ hơn nóng miếng nhựa rồi ép nhanh vào chỗ bị bong sơn, chú ý ép mạnh, chặt vào đều là được.

591. Tẩy vết gỉ ở bồn sứ trong phòng vệ sinh.

Bồn tắm, bồn rửa mặt bằng sứ sau 1 thời gian sử dụng có vết gỉ do nước theo ống dẫn nước chảy ra tạo nên. Đối với vết gỉ này, ta có thể lấy muối cho vào trong giấm với 1 lượng là

như nhau, đun hơi nóng rồi quấy đều. Sau đó ta dùng khăn ướt đặt lên vết gỉ từ 20 -30 phút, sau cùng dùng khăn ráp thấm hỗn hợp muối giấm để lau, lau mạnh một chút vết bẩn sẽ hết.

Phần 5: Khử mùi hôi.

592. Khử mùi hôi trong chai lọ bằng mù tạc.

Ta lấy mù tạc hoà loãng với 1 lít nước, đổ vào trong chai lọ, dùng bàn chải cán dài cọ rửa, sau đó tráng lại bằng nước sạch là được. Nếu đổ dung dịch mù tạc vào trong chai ngâm vài tiếng thì hiệu quả tốt hơn.

593. Khử mùi sơn bằng giấm.

Đồ đựng thực phẩm nếu dùng sơn sơn bên ngoài, khi còn mới có mùi rất khó chịu. Ta có thể dùng khăn thấm giấm lau lên đồ dùng, mùi sơn sẽ hết.

594. Khử mùi sơn bằng nước muối.

Tường nhà hoặc đồ dùng trong nhà vừa sơn xong, sẽ có mùi sơn nồng nặc. Ta có thể dùng 2 chậu nước muối nguội đặt dưới sàn nhà, chỉ 1 đến 2 ngày sau, mùi sơn sẽ không còn nữa.

595. Khử mùi nồi sắt.

- Khử mùi bằng cách đun nồi không : nồi sắt mới thường có mùi lạ rất khó chịu. Trước khi sử dụng, ta dùng lửa đun nồi không, sau đó đổ nước nóng và rau vụn vào đun 15 phút, mùi lạ sẽ hết.

- Khử mùi bằng bã chè : Trong nồi sắt có mùi tanh, trước tiên nên dùng bã chè để cọ rửa rồi tráng lại bằng nước sạch, mùi tanh sẽ hết.

- Khử mùi dầu mỡ (ăn) trong nồi bằng dưa ăn : Khi đun nước vào nồi dùng để xào rau, nước sẽ có mùi dầu mỡ, nếu cho vào nồi nước đun một đôi dưa không có sơn, mùi dầu sẽ được khử hết.

596. Khử mùi trong nhà bếp bằng giấm đun nóng

Ta đổ vào trong nồi một ít giấm ăn rồi đun nóng cho bốc hơi lên, mùi hôi trong nhà bếp sẽ hết. Ngoài ra, ta cũng có thể để một vài miếng vỏ quýt tươi bên cạnh bếp hơi khô, hiệu quả cũng rất tốt.

597. Khử mùi hôi va li bằng giấm.

Khi va li có mùi hôi, ta có thể dùng khăn sạch thấm giấm ăn để lau, sau khi khô, va li cũng sẽ được khử sạch.

598. Khử mùi mốc bằng xà phòng.

Khi ngăn gác xép, tủ tường hoặc hòm rương có mùi mốc, ta có thể đặt lên gác, trong tủ hoặc rương 1 bánh xà phòng, mùi mốc sẽ hết.

599. Khử mùi khói trong phòng.

Trong phòng có nhiều người hút thuốc, mùi khói thuốc thường gây cảm giác khó chịu. Để khử bớt mùi khói thuốc, ta có thể dùng khăn thấm giấm vung lên trong phòng, hoặc có thể đốt 2 cây nến đặt trên bàn, cũng có thể lấy 1 miếng mứt nhúng đấm nước cho vào trong cốc để trong phòng, mùi khói thuốc cũng sẽ đỡ hơn.

600. Khử mùi amôniac.

Có người đem đến hay để bỏ trong phòng, làm trong phòng có mùi amôniac. Nếu trước khi đi ngủ, ta đốt vài ba tờ giấy lộn vào trong bếp, như vậy mùi amôniac sẽ hết.

601. Khử mùi axit cacbonic.

Khi trong phòng không thông thoáng thường có mùi axit cacbonic, làm ảnh hưởng đến sức khỏe. Để khử mùi này, ngoài việc mở cửa cho thông gió, ta có thể nhỏ lên bóng đèn trong phòng vài giọt nước hoa, như vậy không khí trong phòng sẽ thơm mát dễ chịu.

602. Khử mùi hôi ống nước thải.

Các căn hộ ở nhà cao tầng, trong nhà bếp, phòng vệ sinh đều có ống nước thải, mỗi khi mùa hè đến sẽ bốc mùi hôi rất khó chịu. Để khử hết mùi hôi, ta có thể lấy 1 cái túi ni lông nhỏ dài, luồn miệng túi vào ống nước thải rồi buộc chặt lại, dùng kéo cắt vài lỗ nhỏ ở đáy túi, sau đó ta nhét túi ni lông vào trong đường ống nước thải, dùng 1 miếng ni lông nữa che lên trên rồi đập nắp cống lại là xong. Làm như vậy sẽ đảm bảo không khí được trong sạch.

603. Cách kiểm tra bếp ga có bị hở ga hay không.

Trước tiên ta đóng chặt bình ga lại, khoảng 1 tiếng đồng hồ chỉ bật nút tắt mở bếp, châm lửa vào mặt bếp, nếu bếp vẫn có lửa chứng tỏ bếp ga không bị hở, nếu không có lửa tức là bếp bị hở.

604. Cách xác định chỗ hở ở bếp ga.

Để kiểm tra bếp ga có bị hở ga không và xác định vị trí vết hở ga, ta có thể sử dụng nước xà phòng bão hòa. Nếu nước xà phòng bão hòa nổi bong bóng, chứng tỏ bếp ga hở và chỗ làm nước xà phòng nổi bong bóng là chỗ hở ga.

605. Khử mùi than bằng vỏ quýt.

Nếu ta cho vào bếp than vài miếng vỏ quýt khô, mùi than sẽ được khử bớt.

606. Khử mùi hôi nhà vệ sinh bằng dầu gió.

Lấy 1 hộp dầu gió mở nắp để vào góc tường nhà vệ sinh, mùi hôi trong nhà vệ sinh sẽ hết. Một hộp dầu gió có thể dùng trong 2-3 tháng.

607. Khử mùi hôi bằng cách đốt bã chè.

Lấy bã chè phơi khô, đốt cháy cho khói hun ở trong nhà vệ sinh, mùi hôi trong nhà vệ sinh sẽ hết.

608. Khử mùi hôi bằng phân supe lân.

Nếu nhà vệ sinh có mùi hôi, ta có thể thường xuyên rắc 1 ít phân supe lân, mùi hôi sẽ hết. Cách này rất thích hợp tẩy mùi hôi trong chuồng gà.

609. Tẩy mùi hôi dính ở tay.

- Nếu tay có mùi tỏi, ta có thể dùng bã cà phê để rửa.
- Nếu có mùi hành tây, có thể dùng rau mùi xát vào tay.
- Rửa tay có mùi tanh của cá, trước hết phải sát muối rồi mới rửa ...
- Tay có mùi thuốc tẩy, nên rửa tay bằng nước pha ít giấm.

PhCn 6 : Trĩ ruồi muỗi, diệt chuột.

610. Cách diệt ruồi muỗi.

- Đốt vỏ quýt : nếu ta đem vỏ quýt khô vào trong phòng để đốt, những mùi khó chịu trong phòng không những hết mà ruồi muỗi cũng hết luôn.

- Bắt ruồi muỗi bằng nước đường : Mùa hè muỗi rất nhiều, 1 cách đơn giản để bắt được muỗi là ta dùng chai bia đã dùng hết đựng từ 3-5 ml nước đường, cũng có thể đựng 1 ít bia

cũng được, đặt lên bàn hoặc trong phòng nơi có nhiều ruồi muỗi. Khi ngủ thấy mùi đường ngọt hay mùi bia, muỗi sẽ bay đến và bị dính vào chai. Nếu đặt ở ngoài nhà, một đêm có thể bắt được hàng chục thậm chí hàng trăm con muỗi.

611. Cách tiết kiệm hương muỗi.

Một vòng hương muỗi thường thấp được khoảng 1 đêm. Nếu ta dùng 1 cái kẹp sắt nhỏ kẹp vào chỗ mà ta không định thấp nữa, khi ta ngủ, hương sẽ tự động tắt đi. Làm như vậy, không những tiết kiệm được hương muỗi mà còn giữ gìn được sức khoẻ khỏi phải cả đêm hít mùi hương muỗi.

612. Cách diệt rệp.

- Diệt rệp bằng cây khuynh diệp : Dầu cây khuynh diệp trộn với bột lá cây khuynh diệp, rồi cho vào 1 ít nước xà phòng, dầu thông trộn đều, sau đó bôi lên những chỗ rệp thường bò đến là được.

- Diệt rệp bằng dầu hoả : Nếu ta dùng dầu hoả vẩy xung quanh giường, không những rệp ngủ thấy là chết mà các loại côn trùng khác cũng sẽ hết.

613. Cách diệt gián.

- Bắt gián bằng nước đường : Lấy 1 cái hộp sắt cho vào đó 3 thìa nước đường, hoà tiếp cùng với nửa bát nước đặt vào nơi gián thường đến để nhử. Ngủ thấy mùi đường, gián sẽ đến và bị rơi vào hộp nước.

- Mồi độc diệt gián : Lấy 1 ít băng sa, bột mì trộn với đường, vè thành viên nhỏ như hạt cơm, rắc vào chỗ gián hay đến, khi ăn phải gián sẽ chết.

- Dưa chuột tươi đuổi gián : Ta có thể đặt dưa chuột tươi vào trong tủ đựng thức ăn, ngủ thấy mùi dưa chuột, gián sẽ bỏ đi. Sau vài ngày, ta lại cắt chỗ dưa chuột khô đi, gián sẽ tiếp tục không dám đến nữa.

- Lá đào tươi đuổi gián : Ta đem lá đào tươi đặt vào những chỗ gián thường đến, ngủ thấy mùi lá đào, gián sẽ bỏ chạy.

- Hành tây đuổi gián: Nếu trong bếp ta đặt 1 đĩa hành tây đã cắt sẵn, gián sẽ chạy đi hết, ngoài ra còn giúp thức ăn giữ được tươi lâu hơn.

614. Vở trứng diệt kiến.

Ta dùng vở trứng sao khô giã nhỏ thành bột rắc vào góc tường và tổ kiến, kiến sẽ chết.

615. Vở trứng diệt sên.

Ta đem vở trứng phơi khô giã nhỏ, rắc vào góc tường trong bếp hoặc lò rau nơi sên hay bò đến, sên sẽ bỏ đi.

616 Cách chống mối mọt.

- Chống mọt bằng ớt : Ta có thể dùng ớt thay cho băng phiến để vào trong tủ sẽ có tác dụng chống mọt. Tất nhiên đối với tủ quần áo ta vẫn phải dùng băng phiến .

- Chống mọt bằng tế tân (1 vị thuốc đông y)

Ta gói kỹ tế tân vào trong túi vải màn hoặc khăn mùi xoa để trong tủ quần áo, dầu tế tân sẽ làm cho mọt bị say và phải bỏ đi. Ngoài ra, dầu tế tân còn có tác dụng ngăn chặn vi khuẩn mốc và các loại vi khuẩn có hại cho quần áo, có tác dụng bảo quản tốt quần áo.

617. Diệt chuột bằng xi măng.

Trộn bột mì, bột gạo hoặc bột ngô nấu chín, cho thêm 1 ít dầu ăn hoặc thức ăn có mùi thơm trộn với xi măng, đặt vào nơi chuột thường đến. Khi ăn phải thức ăn này, xi măng trong ruột chuột hút nước đông cứng lại làm cho chuột bị táo, chướng bụng lên sẽ chết.

PhCn 7 : Chềng Ềm

618. Chốg nhà chắ mớ hời.

Vào mùa mưa hoặc những ngày nồm, nhiều sàn nhà hay bị chắ mớ hời. Để khắc phục tình trạng này, khi xây nhà các bạn có thể tham khảo cách làm sau : từ bề mặt sàn nhà dự định làm, đào sâu xuống khoảng 15cm rải đá dăm lên lớp đất đó, dùng xi măng trát phẳng, để khô, vẩy lên mặt sàn xi măng 1 lớp nhựa đường, rồi phủ lên 1 lớp giấy dầu nữa, sau đó lại vẩy lên một lớp nhựa đường và phủ 1 lớp giấy dầu. Sau cùng, vẩy 1 lớp nhựa đường, sau khi nhựa đường kết cứng lại, trát xi măng hoặc đá hoa lên trên.

619. Phương pháp chốg ẩm đơn giản.

Nếu bạn đã xây nhà rồi hoặc chỉ muốn chốg ẩm 1 cách đơn giản, bạn có thể áp dụng một cách làm sau : mua 10-15kg vôi sống, đựng vào thùng gỗ hoặc thùng giấy, đặt dưới gầm giường hoặc góc phòng. Khi trời không ẩm lắm, không được mở nắp thùng. Khi thời tiết thật ẩm, hoặc nhà lau rất ướt, ta mở nắp thùng vôi ra, đóng cửa lại, chỉ mở những cửa sổ cần thiết. Do vôi sống là chất hút ẩm tốt nên có thể hút hết hơi ẩm trong phòng, làm cho phòng khô ráo. Ngoài ra than củi phơi khô cũng có tác dụng hút ẩm, tuy nhiên hiệu quả không bằng vôi sống. Ngược lại than củi lại có thể dùng nhiều lần, bằng cách dùng xong đem ra phơi dưới ánh nắng mặt trời lại dùng tiếp.

Ch- ñng VII : C, c ph- ñng ph, p ch÷a bỖnh th«ng th- ềng.

PhCn 1 : C, ch phBng ch÷a C, c l o¹ i c¶m

vụ quai bậ.

620. Phương pháp phòng cảm.

- Mỗi tối dùng 1 quả táo tàu và 5 lát gừng tươi đun thành nước chè uống đều, có thể tăng sức chịu lạnh, phòng chống cảm cúm và các bệnh đường hô hấp.
- Khi có dịch cảm ta có thể đun giấm nóng cho bay hơi trong nhà, sẽ có tác dụng chống lây;
- Thường xuyên cắt tỏi thành những sợi nhỏ nhét vào mũi ngủ cũng có khả năng chống cảm.
- Dùng dầu gió bôi vào nhân trung, thái dương, ấn đường vừa có khả năng chống cảm.
- Lục thần hoàn là loại thuốc chống vi khuẩn gây bệnh rất tốt, khi có dịch cảm, người lớn mỗi ngày uống 3 lần, mỗi lần 10 viên.

621. Phương pháp chữa cảm.

- Khi bị cảm đồng thời thấy đau đầu, ta có thể dùng khăn vò nước nóng, đắp lên mắt, mũi hoặc huyết phong trì trên đầu sẽ giảm bớt bệnh.
- Lấy 25ml rượu nho, đun cho bay hết hơi rượu, đập 1 quả trứng gà, đánh đều cho 1 thìa đường trắng vào. Khi uống hoà với nước sôi cho loãng. Uống xong đắp chăn nằm nghỉ. Ngày hôm sau, các hiện tượng tắc mũi, chảy nước mũi, đau họng sẽ đỡ đi nhiều, thậm chí có thể hết hẳn. Có người uống 1 lần là khỏi.
- Lấy 1 quả lê, 25g gừng tươi, cả 2 cắt thành lát mỏng, cho 1 bát nước, sắc lên uống hết trong 1 lần, sẽ có tác dụng ngay.

- Lấy 100g hành củ, 3 lát gừng tươi, sắc thành nước hoặc đổ nước sôi vào uống. Cũng có thể lấy 20g hành củ, 5 lát gừng tươi, 1 thìa đường trắng, 1 nhúm bã chè, 1 bát nước rồi sắc lên uống.

- Lấy 20 vỏ lạc (vỏ cứng) 3 củ hành to (phần củ ở hành lá) cả rễ, rửa sạch, đun cùng 1 lượng vừa phải nước lã. Sau khi sôi, đun nhỏ lửa khoảng 15 phút, chắt lấy nước uống nóng. Nếu có hiện tượng buồn nôn, khi đun nhỏ lửa cho thêm 1 lát gừng tươi. Nếu bị ho hoặc đau bụng, khi đun nhỏ lửa cho thêm 1 lát lê.

- Ta cũng có thể dùng cao dán để chữa cảm. Cách làm như sau : Lấy 2 miếng cao dán kích cỡ 5x5cm, rắc đều 1 ít bột thuốc cảm công hiệu nhanh lên trên, dán lên huyệt dũng tuyền ở lòng bàn chân. Mỗi ngày thay 1 lần, mỗi lần xoa bóp khoảng 2 -3 phút. Thường chỉ sau khoảng 1-3 lần là đỡ hoặc khỏi hẳn.

- Đối với phụ nữ có thai khi cảm không nên uống thuốc hoặc những người không muốn uống thuốc, có thể dùng phương pháp tắm bằng rượu; Cách làm như sau : Dùng khăn bông tắm rượu có nồng độ cao lau đi lau lại khoảng 30-40 lần vào những chỗ như dái tai, 2 bên cổ, nách, phía trong cánh tay, lòng bàn tay, khuỷu chân, đầu gối, 2 bên mắt cá chân, lòng bàn chân, các khớp xương.... Sau đó đắp chăn ngủ 1 giấc, cảm cũng sẽ đỡ hơn, thậm chí khỏi hẳn.

622. Lục thần hoàn chữa quai bị

Mùa thu và mùa xuân, trẻ em rất dễ bị quai bị. Cách chữa đơn giản nhất là: mỗi ngày uống lục thần hoàn 3 lần, mỗi lần 5 -8 viên, đồng thời, mỗi ngày dùng 10 - 20 viên lục thần hoàn tán thành bột trộn đều với giấm bôi vào chỗ đau, 2 - 3 ngày sẽ có hiệu quả.

PhCn 2: c , ch phBng ch÷a c , c bõnh
võ tai, mõi, hãng, r' ng, hũm, mÆt.

623. Phương pháp chữa đau răng

- Bằng hoa hubơlong: Khi đau răng, lấy vài cánh hoa hubơlong cho từng cánh vào mồm, nhai bằng răng đau, sau khi nhai nát cánh hoa thì nuốt đi.

- Bằng hạnh nhân: Lấy 1 quả hạnh nhân, cho lên lửa đốt cháy thành ngọn lửa, thổi lửa tắt, cán vào chỗ răng đau, làm liên tục 2-3 lần.

- Bằng gừng tươi: Khi đau răng, lấy một lát gừng tươi cán vào chỗ răng đau.

- Bằng đinh hương: Lấy 1 phần công đinh hương giã nhỏ, 2 phần cồn 95%, cho công đinh hương ngâm vào cồn từ 3 — 5 ngày. Khi răng đau, dùng bông thấm dung dịch này chấm vào chỗ răng đau, cũng có thể lấy công đinh hương đã giã nhỏ bôi lên chỗ răng đau.

- Bằng bột tể tân: Lấy 1 ít tể tân giã nhỏ, bôi vào chỗ lợi của răng bị đau (cách này dùng chữa sâu răng cho trẻ em rất tốt).

- Bằng tỏi: Lấy 2 — 3 nhánh tỏi, bóc vỏ cho lên bếp lửa nướng chín, tranh thủ lúc nóng, cắt ra cho vào chỗ răng đau, khi tỏi nguội lại thay miếng khác, làm liên tục nhiều lần. Khi người bị sâu răng đau răng, rửa sạch chỗ lỗ răng bị sâu, nhét vào đó một ít tỏi giã nhỏ, như vậy sẽ đỡ đau.

- Bằng rượu và đậu đen: Lấy 1 ít rượu và đậu đen đun nhừ, chắt lấy nước súc miệng nhiều lần.

- Bằng đường phèn: Lấy 1 bát nước cho vào nồi cùng với 100 — 150g đường phèn, đun cho đường tan ra, đến khi còn nửa bát thì dùng lại, để nguội, uống hết 1 lần, 1 ngày uống 2 lần.

- Bằng thuốc trứng: Lấy 50g sinh địa, 2 quả trứng vịt, 5g đường phèn. Dùng nồi đất, cho vào 1 lượng nước lã vừa phải, ngâm sinh địa khoảng 30 phút, rửa sạch trứng, cho trứng vào đun cùng với sinh địa, khi trứng chín, bắc ra bóc vỏ, cho lại vào trong nồi đun tiếp một lúc. Đợi nước ấm, ăn trứng, uống nước (khi uống dùng đường phèn pha cho dễ uống).

- Bằng ô mai (một vị thuốc bắc) và sinh địa: Lấy ô mai (phần thịt), sinh địa mỗi thứ 30g, để lần giã nhỏ, vè thành viên to bằng hạt đậu tương, đặt vào chỗ răng đau, cắn chặt lại, sau đó mở miệng cho nước miếng chảy ra, nếu không chảy nước miếng nữa thay viên khác. Người bị nặng ngâm 5 — 6 viên, người đau nhẹ ngâm 1 — 2 viên là khỏi.

- Bằng rau hẹ: Lấy 2 quả trứng vịt muối, 100g rau hẹ, 9g muối cho vào trong nồi đổ nước đun lần, uống khi đói.

- Bằng vỏ dưa hấu: Cắt lấy lớp vỏ ngoài cùng của dưa hấu phơi nắng cho khô (để qua sương càng tốt), sau đó cho vào lọ thủy tinh kín, khi răng sâu đau, lấy 1 ít nhét vào chỗ đau sẽ hết đau.

- Bằng lục thần hoàn: Lấy 3 — 5 viên lục thần hoàn giã nhỏ, bôi vào chỗ đau, sau khoảng 5 phút, răng sẽ bớt đau, khoảng 1 tiếng sau có thể hết đau.

- Bằng lá hành: Khi ăn đồ chua thường có hiện tượng ê răng rất khó chịu. Nếu lúc này chỉ cần nhai 1 vài lá hành là khỏi.

- Bằng vỏ cây: Dùng vỏ cây đào (dùng để ăn trâu), vỏ cây liễu mỗi loại 4g cùng 1 ít rượu, sắc lên, xúc miệng khi còn nóng, rượu nguội nhỏ ra. Cách này không chỉ chữa đau răng, còn có chút tác dụng đối với viêm lợi.

624. Phương pháp chống sâu răng

- Súc miệng bằng nước chè: Trong lá chè có chất làm chắc răng, trong nước chè có chất kiềm có thể trung hòa axit, chống sâu răng và ngăn chặn một số loại vi khuẩn gây bệnh.

- Súc miệng bằng nước muối: Mỗi ngày dùng nước muối nhạt súc miệng 2 — 3 lần, có thể phòng chống bệnh chảy máu lợi.

625. Táo (tây) giúp phòng chống viêm răng miệng

- Thường xuyên ăn táo sẽ giúp phòng chống các bệnh về răng miệng, vì trong táo có chất xenlulô giúp làm sạch cấu trúc răng, lợi. Tuy nhiên, ăn táo xong nên súc miệng, vì trong táo có 30% các loại đường lên men, tức chất ăn mòn, để lâu dễ làm răng bị hỏng. Vì vậy nếu thường xuyên ăn táo mà quên súc miệng sẽ rất dễ dẫn đến sâu răng. Không chỉ ăn táo, dù là ăn bất cứ thứ gì xong đều nên súc miệng ngay, vì đây là biện pháp bảo vệ răng tốt nhất.

626. Phương pháp khử trùng răng đơn giản

Nếu người nào ăn được tỏi sống, thỉnh thoảng cho 1 nhánh vào miệng nhai, như vậy sẽ giúp khử trùng răng miệng.

627. Cách khử mùi hôi trong miệng.

- Bằng chè: Sau khi ăn tối hôm thường rất hôi, để khử hết mùi tối, ta chỉ cần nhai 1 ít chè, mùi tối sẽ hết ngay, nếu không nhai lá chè có thể nhai táo tàu hoặc uống một cốc nước chè đặc.

- Bằng sữa bò: Uống 1 cốc sữa bò cũng có thể khử được mùi tối trong miệng.

- Súc miệng nước muối: Dùng muối súc miệng, hoặc ngâm trong miệng, sẽ giúp diệt các loại vi khuẩn làm hôi miệng.

628. Cách chữa rộp miệng, nẻ môi

- Chữa bằng gừng: Nếu khi ăn thức ăn, miệng bị rộp, ta có thể cắt vài lát gừng cho vào miệng nhai nhỏ, vết rộp sẽ nhanh hết.

- Chữa bằng tỏi: Miệng bị rộp, chỉ cần nhai sống vài lát tỏi hoặc lá tỏi, vết rộp cũng nhanh xẹp.

- Chữa bằng thuốc mỡ đau mắt: Mùa đông môi thường hay bị nứt. Sau khi rửa mặt trước khi đi ngủ, ta lấy 1 ít thuốc mỡ mắt bôi lên chỗ nứt trên môi, ngày hôm sau, chỗ nứt sẽ đỡ đau, sau vài ngày bôi liên tục, vết nứt sẽ hết.

629. Cách chữa sưng, đau họng

- Chữa bằng giấm: Khi bị sưng, đau họng, ta có thể dùng giấm pha với lượng nước bằng với giấm súc miệng, sẽ thấy đỡ đau hơn.

- Chữa bằng muối: Ta lấy muối rang khô, chín, giã nhỏ, thổi vào trong họng, nhỏ nước bọt ra, cảm giác đau sẽ hết, lại chữa được viêm.

- Chữa bằng lê: Nếu thường xuyên ăn lê, có thể chống nhiệt miệng, đau họng.

- Chữa bằng mướp: Ta lấy quả mướp non, giã nát lấy nước súc miệng thường xuyên.

- Chữa bằng xì dầu: Khi bị đau họng, ta có thể lấy 1 thìa canh xì dầu súc miệng, súc khoảng 1 phút thì nhổ ra, làm liên tục 2 — 3 lần sẽ thấy tác dụng. Khi súc miệng, cố gắng ngửa cao cổ để xì dầu tiếp xúc vào họng, hiệu quả sẽ tốt.

630. Cách tiêu đờm, chữa ho

- Chữa bằng vỏ cây dâu: Lấy 10g vỏ cây dâu, 5g cam thảo, 5g lá tra rửa sạch, cho vào nồi cùng với một lượng nước vừa phải sắc lên để uống, sẽ trị đờm vào buổi sáng sớm.

- Chữa bằng vỏ bí đao: Lấy 1 lượng vừa phải vỏ bí đao đã phơi qua sương, cho đường mật vào nấu thành canh để uống, có thể chữa ho.

- Chữa bằng gừng và trứng: Lấy 1 miếng gừng thái nhỏ, 1 quả trứng gà, cách làm như làm trứng ốp lết, rán cho trứng và gừng chín lên, ăn ngay lúc đang còn nóng, mỗi ngày ăn 2 lần, chữa ho rất tốt.

- Chữa bằng vỏ bưởi và dầu mào gà: Đối với người già bị ho kèm theo khó thở, có thể dùng vỏ bưởi hấp dầu mào gà uống.

631. Chữa viêm họng mãn tính bằng mướp

Ta có thể lấy quả mướp ép lấy nước hoặc có thể cắt dây mướp cho nước tự nhiên chảy ra, đựng vào bát cho lên nồi hấp chín, cho đường phèn vào uống.

632. Cách làm nhuận họng

- Bằng cao lê mật ong: ép lê lấy nước, cho mật ong vào đun thành dạng cao, khi uống pha với nước ấm uống, mỗi ngày uống 1 lần, mỗi lần 1 thìa.

- Uống trà đường vỏ quýt: Lấy vỏ quýt pha vào nước, cho thêm 1 ít đường trắng, uống như trà.

633. Cách chữa khản giọng

- Bằng giấm ăn và trứng: Nếu do bị cảm hoặc viêm họng mãn tính gây nên khản giọng, ta có thể dùng 100g dấm ăn luộc 1 quả trứng gà (luộc khoảng 15 phút), sau đó ăn cả giấm và trứng, chỉ 1 — 2 lần là khỏi.

- Uống trà gừng kha tử: Lấy 5 — 6 lát kha tử (1 vị thuốc bắc) cùng với 1 ít gừng, ngâm vào nước sôi uống như trà, trong vòng 2 ngày sẽ khỏi.

- Uống nước muối nhạt: Trước khi hát hay đọc diễn văn, ta có thể uống nước muối nhạt để tránh khỏi bị khản giọng.

634. Cách chữa nấc

- Ấn tròng mắt: Khi bị nấc, dùng bàn tay ấn hơi mạnh vào tròng mắt, lúc này một luồng khí sẽ thoát ra từ trong dạ dày, nấc cũng sẽ hết. Nếu ấn vào tròng mắt không thấy có hiệu quả, có thể

ấn xung quanh vành mắt, tìm chỗ nào ấn thấy đau thì dùng sức ấn vài lần, cũng sẽ hết nấc. Tuy nhiên, phương pháp này không thích hợp với những người bị bệnh thông manh, nấc nặng và tim.

- Kéo lưỡi: Khi bị nấc, ta có thể dùng tay lột 1 chiếc khăn bông sạch, để kéo lưỡi ra ngoài một chút. Khi kéo, ta cũng sẽ thấy có 1 luồng khí thoát ra từ dạ dày, nấc sẽ hết.

- Uống nước dấm đường: Lấy 2 thìa giấm, 1 thìa đường trắng hoà tan rồi uống.

- Uống nước ấm: Đây là cách đơn giản và thường dùng nhất, ta ngậm một ngụm nước ấm lớn, nuốt làm 7 lần, một lúc sau, nấc sẽ hết.

635. Dùng tiết lươn chữa méo mồm (trúng gió)

- Lấy 1 con lươn, cắt đứt đầu hoặc đuôi cho tiết chảy ra, lấy tiết đó bôi lên phía ngược lại của bên bị méo (tức nếu bị méo sang bên trái thì bôi bên phải và ngược lại). Mỗi ngày bôi 2 —3 lần, liên tục trong 7 ngày sẽ có tác dụng.

636. Chữa hóc xương cá

- Nuốt vỏ cam: Khi bị hóc xương, ta có thể lấy 1 miếng vỏ cam nhỏ, ngậm trong miệng sau đó nuốt đi sẽ làm tan xương cá.

- Dùng vitamin C làm mềm xương: Nếu bị hóc xương dăm, ta có thể lấy 1 viên vitamin C ngậm trong miệng, vài phút sau, xương sẽ mềm ra và hết.

- Uống nước dãi của vịt: Lấy 1 con vịt, dốc đầu vịt xuống cho nó kêu để chảy nước dãi ra, đựng vào bát sạch, uống từ từ cho nhuận họng, xương dăm sẽ tan ra.

- Uống nước giếng: Nếu khi bị hóc xương, uống dấm vẫn không khỏi, ta có thể để đến sáng sớm ngày hôm sau uống 1 bát nước giếng, sẽ hết bị hóc.

637. Cách xử lý khi nuốt phải vật cứng

- Nuốt rong biển: Nếu ai đó không may nuốt phải những đồ bằng kim loại như tiền xu hoặc khuy áo bằng kim loại, khi đó ta chỉ cần cho họ nuốt nhiều rong biển đã được đảo chín bằng mỡ lợn là được.

- Ăn rau hẹ chân: Lấy một ít rau hẹ rửa sạch, không cắt, cho vào nước sôi chân chín trộn với dầu vừng để ăn. Do rau hẹ có nhiều chất xenlulô, lại không dễ bị tiêu hoá trong dạ dày, nên sẽ quấn vào vật bị nuốt và bảo vệ thành ruột, giúp vật bị nuốt được bài tiết ra ngoài một cách thuận lợi.

638. Chữa đau mắt hột bằng nước muối

Những người bị đau mắt hột, khi gặp gió thường hay chảy nước mắt. Cách chữa trị đơn giản nhất có thể áp dụng tại gia đình là hàng ngày dùng nước muối nhạt rửa mắt, hiệu quả rất tốt.

639. Hoàng liên và lê chữa mắt đỏ

Ta lấy 1 quả lê, ép lấy nước, trộn đều với 15g hoàng liên, lọc bỏ bã, lấy nước làm thuốc nhỏ mắt cũng có tác dụng chữa đau mắt đỏ.

640. Hơi nước nóng bảo vệ mắt

Viết bài, đọc sách lâu, mắt thường hay bị mỏi. Lúc này, có thể lấy 1 cốc nước sôi (tốt nhất là chè hoa cúc), hơi mắt vào hơi nước nóng đang bốc lên. cách làm này giúp cho mạch máu ở mắt được tuần hoàn. ta cũng có thể dùng khăn vò nước nóng đắp lên mắt, hiệu quả cũng khá tốt.

641. Sữa pha nước nóng chữa mắt bị điện hàn bắn vào

Thợ hàn khi làm việc, nhiều lúc do sơ xuất bị điện hàn bắn vào mắt, nếu nhẹ hoặc số lần ít, dùng thuốc nhỏ mắt có thể chữa khỏi. Tuy nhiên, nếu số lần nhiều, vết thương lại nặng, thuốc đau mắt cũng không có tác dụng, bạn có thể dùng sữa tươi (sữa người càng tốt) pha với nước nóng, tỉ lệ 1:4, đựng vào lọ làm thuốc nhỏ mắt rất tốt. Khi pha, chú ý vệ sinh.

642. Gan cừ chữa quáng gà

Lấy 1 bộ gan cừ, dùng nước muối hoặc nước vo gạo rửa sạch, ăn làm 2 -3 lần, 1 tháng ăn 2 bộ là được.

643. Cách làm sạch bụi trong mắt

- Nhỏ nước đường khi vôi bắn vào mắt: Khi vôi bay vào mắt, mắt sẽ cay rất khó chịu. Lúc này, ta chỉ cần nhỏ một ít nước đường vào mắt, mắt sẽ hết đau.

- Rửa mắt bằng nước sạch: Khi bị cát bụi bay vào mắt, cách làm tốt nhất là lấy 1 đĩa đầy nước sạch, ngâm mắt bị bụi vào nước, nháy mắt liên tục, bụi sẽ ra hết.

- Ho cho bụi trong mắt bắn ra: Khi mắt bị những hạt bụi lớn hoặc một vật nhỏ gì đó bắn vào mắt, ta dùng ngón tay cái và ngón trỏ (của tay cùng chiều với mắt) kéo nhẹ mí trên, đầu ối thấp xuống, ho thật mạnh vài cái, vật trong mắt có thể sẽ bắn ra.

644. Cách thông mũi khi bị tịt mũi

- Tỏi: Cắt một miếng tỏi cho vừa với lỗ mũi, nhét vào mũi, vài lần mũi sẽ hết tịt.

- Ngửi dầu bạc hà: Khi bị tịt mũi, hãy lấy dầu bạc hà để ngửi, đây là cách thông dụng và đơn giản nhất.

- Rửa mũi bằng nước muối: Khi bị tịt mũi do bị cảm, ta có thể dùng nước muối ấm rửa mũi, làm liên tục trong vài ngày, không những chữa được tịt mũi, mà còn có thể chống bị viêm mũi.

- Ngâm chân nước nóng: Khi bị tịt mũi nặng đến mức không ngủ được, ta ngâm chân vào nước nóng. Cách làm này ngoài tác dụng chữa tịt mũi, còn giúp kích thích não làm ta ngủ ngon hơn.

645. Cách xử lý khi bị chảy máu mũi

- Dùng dây buộc vào cuối ngón tay giữa: Khi bị chảy máu mũi, lập tức dùng một sợi dây nhỏ (dây thừng, dây cao su...) buộc vào cuối ngón tay giữa (không cần quá chặt) sẽ cầm máu. Khi mũi bên trái chảy máu, buộc ngón tay bên phải và ngược lại, khi chảy cả 2 bên mũi thì buộc cả 2 bên ngón tay.

- Nhét bông tẩm giấm: Khi bị chảy máu mũi hãy nhanh chóng nhét bông tẩm giấm vào mũi, máu sẽ cầm.

- Lấy rau hẹ nhét vào mũi: Một trong những cách cầm máu nhanh nhất khi bị chảy máu mũi là lấy rau hẹ giã nát, viên thành viên nhỏ nhét vào mũi.

- Tỏi bôi vào lòng bàn chân: khi máu mũi chảy nhiều không cầm, ta có thể lấy một nhánh tỏi giã nát đặt vào giữa gan bàn chân, dùng khăn buộc lại, sẽ cầm máu.

- Ngâm chân nước nóng: Cho người bị chảy máu mũi ngồi lên ghế, ngửa mặt lên trời, cho chân vào trong chậu nước nóng, cũng có tác dụng cầm máu.

646. Phương pháp xoa bóp chữa viêm xoang.

Người bệnh ngồi thoải mái trên ghế, trước tiên xoa 2 tay vào nhau cho nóng lên, lấy tay trái xoa từ bên phải trán sang bên trái trán, rồi dùng tay phải xoa ngược lại, làm đi làm lại mỗi bên 5 lần. Sau đó, dùng ngón giữa của cả 2 tay xoa từ giữa xuống 2 bên mũi, cho đến cuối cánh mũi (huyệt nghê hương), đều tay day huyệt nghê hương 5 cái, làm như vậy 5 lần.

Cuối cùng, dùng ngón tay trở day vào huyết này khoảng 20 lần, khi ấn thấy huyết hơi đau là được. Hàng ngày xoa bóp vào buổi sáng khi vừa ngủ dậy, buổi trưa khi nghỉ ngơi và buổi tối trước khi đi ngủ, rất có hiệu quả.

647. Cách lấy vật bị nhét vào mũi trẻ em

Với trẻ em mới biết đi, gạo đồ vật gì chúng cũng cho vào miệng hoặc mũi, nếu không lấy được ra sẽ rất nguy hiểm. Cách lấy đơn giản và an toàn đối với trẻ em, đó là, lấy 1 tờ giấy, ngoáy lỗ mũi bên kia cho trẻ hắt xì hơi, vật trong lỗ mũi sẽ bắn ra.

648. Gan lợn chữa viêm tai giữa

Lấy 1 bộ gan lợn (lấy gan động vật khác cũng được), rửa sạch, ép lấy nước nhỏ vào tai, mỗi ngày 2 lần, mỗi lần 3-5 giọt, có thể chữa viêm tai giữa cấp tính.

649. Chữa nhọt trong tai

Khi bị nhọt trong tai, ta lấy vừa lượng phen chua, giã nhỏ thành bột, thổi vào trong tai, mỗi ngày 3 lần, vài ngày là khỏi.

650. Cách chữa ù tai

- Lấy muối nóng kê tai: ù tai sẽ rất ảnh hưởng đến thính giác và giấc ngủ, ta có thể dùng một ít muối, rang khô, cho vào trong túi vải, gối tai lên đó, khi túi nguội lại thay muối khác, kiên trì làm vài lần, sẽ có hiệu quả.

- Uống nước vỏ hạt hướng dương: Lấy 15g vỏ hạt hướng dương, cho vào một cốc nước, sắc lên uống, mỗi ngày uống 2 lần.

651. Cách lấy vật (hoặc con) chui vào tai

- Cách dụ côn trùng ra khỏi tai: Mùa hè nhiều côn trùng, đôi khi dễ bị côn trùng bay vào tai. Để dụ được côn trùng ra, ta có thể chui vào chỗ tối, dùng đèn chiếu vào tai để côn trùng bay ra; hoặc có thể nhỏ 3 - 5 giọt glyxêrin (dầu ăn cũng được), sau 2 -3 phút nghiêng đầu cho côn trùng chảy ra cùng với dầu. Nếu vẫn không có tác dụng, có thể đổ nước ấm vào tai, ngay sau đó nghiêng đầu, côn trùng sẽ ra ngoài cùng với nước, sau đó dùng bông thấm khô tai là được.

- Lấy đậu trong tai trẻ: Nếu trẻ em không may nghịch nhét hạt đậu vào tai, ta có thể dùng cồn 95 độ nhỏ vào hạt đậu làm cho hạt đậu nhỏ lại, đậu sẽ lăn ra ngoài. Ta cũng có thể dùng một cái ống có đường kính lớn hơn hạt đậu một chút, mài cho miệng ống bớt sắc rồi để vào gần tai, lấy sức hút hạt đậu ra, chú ý không được để tai bị đau khi tiến hành.

Phụ lục 3: Các phương pháp chữa bệnh ngoại da

652. Cách chữa bỏng

- Khi bị bỏng, trước tiên ta dùng nước lạnh rửa sạch vết bỏng, sau đó cho vào nước lạnh ngâm nửa tiếng. Thường thì ngâm vào nước càng sớm, nhiệt độ nước càng thấp (không được thấp dưới 5 độ, để tránh tổn thương do giá rét), thì hiệu quả càng tốt. Nhưng nếu vết thương đã phồng rộp hoặc trót ra thì không được ngâm vào nước, nếu không dễ bị nhiễm trùng.

- Với những vết bỏng lửa, ta có thể dùng nước muối nhạt để lau vết bỏng sẽ tránh bị viêm, nhiễm.

- Khi bỏng, dùng xì dầu hoặc mật ong, mỡ lợn, mỡ chó, nước gừng tươi bôi lên vết bỏng cũng có tác dụng tốt.

- Dùng lòng trắng trứng gà, mật ong chín trộn với nhau bôi vào vết bỏng có tác dụng chống viêm nhiễm và giảm đau.

- Lấy vải lát lê đắp vào chỗ bị bỏng, có tác dụng giảm đau và cầm không cho dịch chảy ra.

- Khi trẻ con bị bỏng, ta dùng 25g đậu đen cho nước đun lên lấy nước đặc, bôi vào vết bỏng, tác dụng rất tốt.

- Với những vết bỏng nhẹ, ta có thể lấy bã chè khô sấy hơi vàng, giã nhỏ, trộn với 1 ít dầu hạt cải thành dạng hồ, bôi lên vết thương.

- Khi bị bỏng ở chân hoặc tay, lập tức lấy chậu hoặc thùng nhỏ đổ cồn vào, ngâm chìm vết bỏng vào đó, sẽ có tác dụng giảm đau, chống tấy, chống phỏng rộp. Nếu ngâm 1 -2 tiếng, chỗ da bị bỏng có thể từ từ hồi phục lại trạng thái ban đầu. Nếu vết thương ở những nơi khác không ngâm được, ta có thể lấy bông y tế chấm ngập vào rượu trắng, áp vào vết thương, đồng thời liên tục đổ rượu vào cho bông ướt (không được để bông khô), vài tiếng sau sẽ thấy đỡ nhiều.

- Khi bị bỏng mỡ hoặc nước sôi, có thể dùng dầu gió hoặc dầu thực vật (nhưng không dùng dầu vừng) bôi nhẹ lên vết thương, với những vết thương chưa trốt, chỉ khoảng 5 phút sẽ đỡ đau.

- Ta cũng có thể dùng thuốc mỡ chữa đau mắt bôi lên vết thương, vài phút sau sẽ không bị sưng, giảm đau.

- Khi vừa bị bỏng, lập tức dùng xà phòng bôi lên vết bỏng, sẽ có tác dụng giảm đau, chống bị sưng tạm thời.

- Nếu bị bỏng nhẹ, lập tức nhúng vết bỏng vào dầu hoả, vài phút sau sẽ đỡ đau, và không bị phỏng rộp.

- Ta cũng có thể lấy 1 cái mai rùa, đốt thành tro hoặc cho cùng một ít băng phiến giã nhỏ, trộn đều với dầu vừng bôi lên vết bỏng, 1 ngày bôi 3 lần.

- Khi bị bỏng ít, lập tức bôi 1 ít thuốc đánh răng, không những hết đau, lại giúp không bị rộp. Nếu đã phỏng rộp cũng sẽ tự xẹp đi, không bị nhiễm trùng. Bỏng nhẹ có khi chỉ cần bôi 1 lần là khỏi.

653. Cách chữa và cầm máu các vết thương ngoài da

- Khi làm việc không may bị va xước da, ta có thể dùng gừng tươi giã nhỏ đắp lên vết thương, vừa có tác dụng diệt khuẩn, chống sưng, lại giúp vết thương nhanh lành.

- Nếu vết thương ngoài da chảy máu, ta có thể lấy 1 ít hành củ, đường đỏ trộn lẫn giã nhỏ bôi lên vết thương sẽ có tác dụng cầm máu.

- Ngoài ra, khi bị thương chảy máu, ta còn có thể ngay lập tức rắc lên vết thương một ít đường trắng, vừa giúp ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn, vừa giúp vết thương nhanh lành. Sở dĩ ta làm như vậy là do đường trắng có thể giảm bớt thành phần nước trên vết thương, mà nước chính là điều kiện cho vi khuẩn phát triển và gây nhiễm trùng cho vết thương.

- Khi vết thương ngoài da nhỏ chảy máu, ta có thể lấy 1 ít bã chè khô cho lên bếp sấy vàng, giã nhỏ, rắc lên vết thương, sẽ có tác dụng cầm máu (ở mức độ nhẹ), lại giúp vết thương không lên mủ, nhanh lành.

- Khi bị đứt tay hoặc vết thương do dao, ta có thể tìm các loại hoa cỏ dại. hoặc hoa mại, vắt lấy nước hoa bôi lên vết thương, làm vài lần, sẽ cầm được máu.

- Lớp màng mỏng trong tre là loại thuốc thần dược để cầm máu. Với những vết thương nhẹ, dùng màng này dán lên sẽ lập tức cầm máu.

- Dùng dầu gan cá nhỏ lên vết thương mới bị, chỉ 1 - 2 ngày sau, vết thương sẽ khỏi. Với những vết thương không lớn, ta có thể xé phần giấy để đánh lửa ở bao diêm dịt vào vết thương, sẽ cầm máu ngay.

- Khi đi du lịch, nếu không may bị đứt tay chảy máu, ta có thể lấy thuốc lá dịt, cầm máu cũng rất tốt.

- Với những vết thương nặng, chảy nhiều máu, bị thâm tím, phải giơ cao vết thương, cởi quần áo chật quá ra, buộc chặt phần phía dưới vết thương chỗ xa tim, dùng bột mai cá mực, bạch dược và bột tam thất bôi lên vết thương, sau đó dùng khăn sạch bịt vết thương lại, đồng thời, có thể uống bạch dược hoặc tam thất. Tất nhiên với những vết thương quá nặng nên đưa đi bệnh viện. Chú ý, với các vết thương chảy máu, vải bọc vết thương phải sạch, ngoài ra, không được cho người bị thương uống nước lạnh, tạm thời không được lau vết máu, để tránh làm bẩn vết thương.

654. Cách xử lý khi bị các côn trùng cắn.

- Khi bị bọ chó, muỗi, sâu róm hoặc kiến cắn, ta bôi một ít thuốc đánh răng, giấm ăn, nước chanh hay lá hành, tỏi, băng phiến, hành tây băm nhỏ đều có thể đỡ ngứa.

- Khi bị muỗi đốt, ta có thể lấy xà phòng giặt (bánh) hoặc xà phòng thơm chấm vào nước bôi lên chỗ muỗi đốt, một lúc sau, sẽ hết ngứa.

- Muỗi vừa đốt xong, lập tức lấy nắp phích đặt lên chỗ bị đốt 2 -3 phút, làm liên tục vài lần, vừa đỡ ngứa da lại không bị mẩn đỏ. Chú ý, nhiệt độ của nắp phích phải nóng nhưng không được gây bỏng là được.

- Nếu bị muỗi đốt thấy ngứa ngáy khó chịu, có thể lấy thuốc aspirin giã nhỏ hoà với một ít nước đun sôi để nguội cho thành dạng quánh như hồ, bôi vào chỗ muỗi đốt, sẽ đỡ bị sưng và ngứa.

655. Cách xử lý nhanh khi bị ong, bọ cạp đốt

- Khi bị ong bò vẽ hay bọ cạp đốt, lấy bột kiềm và dầu hoả bôi lên vết thương.

- Khi bị ong vàng hoặc sâu róm đốt, nếu bò i ngay dung dịch amôniac loãng vào chỗ bị đốt, hiệu quả rất tốt, lập tức hết đau.

- Khi bị ong hoặc côn trùng độc đốt, có thể lấy sữa người bôi lên sẽ đỡ đau.

656. Cách xử lý nhanh khi bị rết cắn

Bị rết cắn, dùng ngay nước muối rửa vết thương sẽ hết đau.

657. Cách xử lý nhanh khi bị sâu, rắn (không độc) cắn

Khi bị sâu hoặc rắn cắn, đun nước muối đặc rửa chỗ đau, có thể ổn định trạng thái.

658. Cách chữa ngứa

- Nếu trên người có những chỗ da bị ngứa, ta có thể dùng lá mướp tươi giã nhỏ bôi vào chỗ ngứa, hiệu quả tương đối tốt.

- Khi da bị ngứa, ta có thể lấy 1 dấm tàn thuốc lá, nhỏ vào vài giọt nước cho thành dạng quánh, bôi vào chỗ ngứa cũng có tác dụng.

- Ta cũng có thể dùng nước muối để rửa những chỗ da ngứa hoặc bị viêm.

659. Nước muối hoà với phèn chua phòng nước ăn chân

Mùa hè làm đồng thường đi chân đất hay ngừng người do công việc phải đi chân đất vào những chỗ có nước thường dễ bị nước ăn chân, do vậy, sau khi làm việc xong, để chống bị nước ăn chân, bạn có thể dùng nước rửa sạch chân, sau đó ngâm rửa chân một lúc vào nước muối có hoà với phèn chua.

660. Cách làm vết thương hết bị sưng

- Khi bị va chạm, da thường bị sưng, tụ máu, lúc này ta có thể bôi một ít thuốc đánh răng, sẽ bớt bị sưng.

- Khi bị sưng ngón tay, ta có thể lấy 1 ít xì dầu và mật ong trộn đều đun nóng, cho ngón tay vào ngâm, sẽ bớt sưng và đau.

- Lấy 1 ít nước vôi, nhúng bông bôi lên chỗ ngứa, 1 lúc sau sẽ hết ngứa, sưng.

- Với những vết thương bị đánh bầm tím, ta dùng dấm nóng bôi lên chỗ đau ngày 3 lần cũng sẽ khỏi.

- Lấy 500g đậu đen, 5 lít nước lạnh, đun sôi. Sau khi sôi cho vào 5 lít rượu trắng, tiếp tục dùng lửa nhỏ đun cho còn 3 lít, tranh thủ lúc ấm lấy nước uống 1 ngày 1 lần, uống hết trong 3 lần, sẽ chữa được phù.

661. Cách chữa mụn nhọt, lở loét

- Da bị lở loét, ta vắt nước hành trộn với dầu vừng bôi vào chỗ đau.

- Nếu nhọt bị vỡ, ta lấy đậu đen rửa sạch, phơi khô, giã nhỏ, trộn với nước lạnh bôi vào chỗ đau, ngày bôi 2 lần, 5 ngày sẽ khỏi.

662. Cách phòng chữa cước vào mùa đông

- Mùa hè khi ăn dưa hấu, để lại vỏ dày một chút sao cho vỏ có cả màu trắng và màu đỏ. Lấy vỏ này xoa nhẹ vào những chỗ đã bị cước vào mùa đông, mỗi lần 3 - 5 phút, mỗi ngày 1 - 2 lần, xoa 5 ngày liền, làm như vậy sẽ giúp chống cước.

- Lấy 1 bó cuống ớt (khoảng 500g), cắt nhỏ, cho vào nồi sắc cùng với chừng một ít nước đun sôi, hàng ngày vào buổi chiều tối lấy nước đó rửa những chỗ dễ bị cước vào mùa đông, làm liên tục 5 - 7 ngày, cũng chống được bị cước.

- Lấy vài chục chiếc lá và hoa vùng tươi, xoa vào những chỗ từng bị cước khoảng 20 phút, sau đó để dịch ở lá và hoa vùng dính ở chỗ bị cước khoảng 1 tiếng mới dùng nước rửa sạch, làm như vậy nhiều lần, tác dụng rất tốt.

- Lấy tỏi tươi vỏ tím bóc vỏ, giã nhỏ, đặt phơi dưới ánh nắng mặt trời (ngày nắng to) khoảng 1 tiếng cho nước tỏi nóng lên, lấy nước tỏi nóng này bôi vào những chỗ từng bị cước, mỗi ngày 3 - 4 lần, bôi liên tục 4 - 5 ngày, sẽ hết bị cước.

- Nếu mới bị cước, ta dùng giấm nóng bôi lên chỗ cước, sau khi giấm khô, bôi tiếp. Ngày làm nhiều lần như vậy, sẽ đỡ cước.

663. Cách chữa nẻ da

- Mùa đông, da rất dễ bị nẻ. Hàng ngày, trước khi đi ngủ, ta có thể dùng nước nóng ngâm chỗ bị nẻ vài phút, cho da mềm ra, sau đó lấy dung dịch trong 2 - 3 viên dầu cá bôi vào chỗ bị nẻ, mỗi tối 1 lần, 1 tuần sẽ khỏi.

- Khi bị nẻ, ta hoà giấm và glyxêrin theo tỉ lệ 5: 1, bôi mỗi ngày 2 lần, da sẽ bóng và mịn.

- Luộc chín 2 quả trứng gà, bóc lấy phần lòng đỏ, cho vào nồi đun nhỏ lửa đun cho thật nhuyễn, để nguội bôi lên chỗ bị nẻ, mỗi ngày 2 lần, 3 - 4 ngày sẽ hết nẻ.

- Khi chân tay bị nẻ, ta lấy 1 quả chuối tiêu (vỏ đen càng tốt), bóp cho chuối mềm ra, cắt 1 lỗ nhỏ trên quả chuối, bóp cho thịt chuối ở trong chui ra như bóp thuốc đánh răng, cho thịt chuối vào giữa lòng bàn tay, xoa 2 tay vào nhau, sau khi chuối khô, cả lòng bàn tay và mu bàn tay đều có cảm giác rất mịn. Nếu xoa vào chân cũng làm tương tự. Lần đầu tiên làm, đặc biệt khi đã có vết nẻ rồi, sẽ có cảm giác xót, đây là hiện tượng thường gặp, 1 lúc sau sẽ khỏi. Làm hàng ngày vào buổi tối, trước khi làm rửa sạch chân tay, làm liên tục sau vài lần là khỏi.

664. Cách chữa hôi nách

- Lấy 2 - 3 quả ớt (khô tươi đều được), 10ml cồn i ốt nồng độ 2,5%. Cắt ớt thành từng khúc nhỏ, cho vào ngâm với cồn i ốt, bịt kín lắc đều. Dùng bông y tế thấm dấm dung dịch đã ngâm bôi vào nách, mỗi ngày 3 lần, cho đến khi khỏi.

- Lấy 3g băng phiến (long não), 20 ml cồn nồng độ 50%. Cho băng phiến vào trong cồn, đậy kín cho băng phiến tự tan. Trước khi bôi dung dịch đã ngâm, ta lấy nước xà phòng ấm rửa sạch nách, lau khô. Mỗi ngày làm 2 lần, mỗi đợt thuốc bôi 10 ngày.

- Sau khi tắm xong, ta cho vào bồn tắm 500 ml nước cà chua, ngâm nách vào trong nước 15 phút, mỗi tuần làm 2 lần, hiệu quả cũng rất tốt.

665. Cách khử mùi hôi chân.

- Ta cho vào nước rửa chân 25g chè và 1 ít muối, ngâm chân vào nước đó đồng thời xoa 2 chân vào nhau liên tục trong vòng 10 phút, mùi hôi chân sẽ hết.

- Mỗi tối khi rửa chân trước khi đi ngủ, ta cho vào chậu nước rửa chân 50g phèn chua, làm như vậy khử mùi hôi chân rất có hiệu quả.

666. Chữa nấm chân hoặc bệnh ecpet mảng tròn ở chân.

- Khi bị nấm chân, ta liên tục dùng tỏi tươi bôi vào chân có thể khỏi bệnh.

- Dùng nước luộc gốc cây cà vối muối rửa chân cũng chữa được nấm chân.

- Nếu giữa các ngón chân bị mụn nước gây ngứa, ta có thể lấy tàn thuốc lá rắc vào những chỗ đó sẽ khỏi.

- Nếu bị nấm chân lâu năm, có thể dùng thuốc đánh răng bôi vào những chỗ nấm, tác dụng rất tốt.

667. ấu trùng bọ rầy, bọ đa, bọ dừa chữa được mụn cơm, chai chân, chai tay.

Trước tiên ta chọc thủng vỏ trắng bên ngoài của ấu trùng, sau đó đánh nát ấu trùng ở bên trong, dùng băng dính ấu trùng vào chỗ bị bệnh là được.

668. Phương pháp dân xương cốt.

- Nếu cảm thấy mỏi vai, chỉ cần xoa bóp 1 lúc sẽ đỡ. Nếu không thấy đỡ, ta có thể cho 1 ít muối và giấm vào nước nóng, sau đó nhúng khăn bông vào nước đã pha vắt khô, đắp lên chỗ mỏi, tận dụng hơi nước thoát ra giúp giãn xương giãn cốt.

- Nếu các khớp xương bị cứng, mỗi ngày uống 3 lần giấm, mỗi lần 1 cốc nhỏ khoảng 30g, các khớp xương sẽ dần hồi phục.

669. Chữa đau khớp xương.

- Khi xương khớp đau hoặc bị trúng gió, ta lấy hành giã nhỏ đắp lên chỗ đau, đồng thời dùng muối hạt rang nóng bọc vào túi vải đặt lên trên chỗ hành vừa đắp.

- Một ngày ăn 1 quả táo tây để cả vỏ tác dụng rất tốt đối với các chứng cứng động mạch, viêm khớp và chứng bệnh tuổi già.

- Hàng ngày uống 1 chút rượu táo cũng có tác dụng đối với những người mắc bệnh viêm khớp, kết sỏi.

670. Chữa bệnh trĩ.

Lấy 120g vỏ cây hồng, phơi khô sấy chín, giã nhỏ uống với nước cơm, mỗi ngày uống 1 lần, uống liền trong 2 tuần, sẽ chữa được trĩ chảy máu.

671. Phương pháp mới chữa bệnh đau nửa đầu.

Khi bệnh đau nửa đầu phát bệnh, ta ngâm tay vào 1 chậu nước nóng (nhiệt độ nước phải thật nóng nhưng đảm bảo không làm bỏng da tay là được) lượng nước ngập qua bàn tay là được. Mỗi lần ngâm nửa tiếng. Trong quá trình ngâm, liên tục đổ nước nóng vào để luôn đảm bảo nhiệt độ nước. Kiên trì ngâm nhiều lần, bệnh sẽ đỡ nhiều.

672. Chải đầu chữa được đau thần kinh tam giác (đôi thứ 5 thần kinh não)

Những người bị bệnh đau thần kinh tam giác hàng ngày trước khi đi ngủ và sau khi ngủ dậy dùng lược gỗ chải từ trán qua đỉnh đầu xuống đến sau cổ. Lúc bắt đầu chải, mỗi phút chải khoảng 25 lần, 5 phút sau tăng dần tốc độ chải. Khi chải dùng lực phải đều tay, mạnh nhưng không được làm xước da đầu. Mỗi lần chải 10 phút, 1 tuần sau sẽ thấy đỡ đau, sau 1 tháng cơ bản chữa khỏi.

673. Vỏ nhãn chữa được bệnh chóng mặt.

Lấy khoảng 15g vỏ nhãn, đun lấy nước, khi bị chóng mặt uống sẽ hết. Ngoài ra nước vỏ nhãn còn có tác dụng giải gió sáng mắt.

674. Cách chống say tàu xe.

- Khi trẻ đi tàu xe bị chóng mặt, ta có thể lấy 1 miếng gừng nhỏ nhét vào rốn trẻ, lấy băng dính vải dính vào là được.

- Trước khi lên tàu xe, ta đặt 1 miếng gừng tươi hoặc bôi một ít dầu gió vào khẩu trang đeo vào miệng, khi đi sẽ đỡ đau đầu.

- Trước khi đi tàu xe hoặc máy bay nên ngủ đầy đủ, không nên ăn quá no hoặc nhịn đói, khi ăn, ăn ít đồ mỡ. Khi ngồi trên xe, nên chọn chỗ thoáng gió, mắt nhìn xa sẽ thấy bớt cảm giác say.

- Ta có thể làm 1 đôi găng cổ tay, phía trong đặt 1 vật tròn cứng. Trước khi bị say xe đeo găng vào cổ tay, cho vật tròn ấn vào huyết nội quan ở tay sẽ có tác dụng trấn tĩnh trung khu thần kinh, giúp chống nôn. Nếu không có găng, ta có thể dùng ngón tay hoặc móng tay ấn mạnh vào huyết nội quan ở tay cũng được.

675. Cách làm tiêu thức ăn chữa đầy bụng, đau bụng.

- Nếu do ăn nhiều ngũ cốc nên đầy bụng, có thể lấy 30g thân khúc, 10g hạt củ cải rang 10g mạch nha cho vào nước sắc, một ngày uống hết, uống làm 3 lần.

- Nếu do ăn nhiều hoa quả lạnh nên đầy bụng, đau bụng, đi lỏng, có thể lấy 1,5g thân khúc pha với nước nóng uống thay trà.

- Đầy bụng, ợ chua do ăn nhiều đồ bột mì, có thể lấy mạch nha 30g, đổ nước vào sắc, uống trong vòng 1 ngày, chia làm 3 lần.

- Do uống bia rượu ăn nhiều thức ăn nên bị đau đầu, bồn chồn, đầy bụng, ợ có mùi chua, lấy 500g củ cải trắng, rửa sạch giã nát lấy nước. uống hết 1 lần. Hoặc có thể lấy 15g đường trắng pha với 30ml giấm ăn và nước sôi rồi uống.

- Lấy 2-9g vỏ quýt, đổ nước vào sắc hoặc pha với nước sôi uống thay trà có thể chữa được chứng tiêu hoá không tốt, đầy bụng, chán ăn, buồn nôn, ho do bị lạnh thường gặp.

- Khi ăn nhiều đồ mỡ thấy dạ dày tiêu hoá không tốt, bạn hãy uống 1 ít nước sẽ có tác dụng giúp tiêu thụ thức ăn tốt hơn.

- Màng mê gà (hay còn gọi là kê nội kim) là lớp màng cứng trong mê gà có tác dụng giúp tiêu hoá, bổ dạ dày, chữa đầy bụng.

676. Phương pháp chữa đau dạ dày.

- Đau dạ dày do bị lạnh, ta lấy 1 cân muối hạt rang chín, bọc vào 2 túi vải, lần lượt chườm vào chỗ bị lạnh sẽ cảm thấy đỡ đau.

- Lấy 500g rượu nấu từ các loại lương thực, 100g tiểu hoàng liên tử (còn gọi là ngũ vị tử đất) 1 ít đường đỏ, ngâm thành rượu thuốc, hàng ngày uống chữa dạ dày rất tốt.

- Khi viêm dạ dày, ruột cấp tính phát bệnh gây hiện tượng nôn, đi ngoài, khi ăn uống cho thêm muối có tác dụng điều tiết dịch trong cơ thể, giúp bảo vệ ruột và dạ dày.

677. Phương pháp chống và cầm nôn.

- Khi dạ dày đau quặn, nôn liên tục, chỉ cần uống 2 viên con nhộng Vân Nam bạch được sẽ cầm.

- Khi uống các loại thuốc khó uống gây cảm giác buồn nôn, sau khi uống thuốc người bệnh nên ngâm đường hoặc ăn kẹo cao su. Tuy nhiên, nếu là người bị bệnh đái đường, không được ăn đường, chỉ được ăn kẹo cao su.

678. Chữa đau bụng.

- Khi bị viêm ruột cấp tính và đau bụng đi ỉa, lấy 100g -200g giấm ăn, đổ vào nồi, đun nhỏ lửa cho nóng lên, lấy 2-3 quả trứng gà đập vào giấm, luộc chín, ăn trứng uống giấm, sau 1-2 lần sẽ có hiệu quả.

- Bị đau bụng do lạnh dẫn đến tiểu tiện không thông, ta rang muối hạt cho vào túi vải chườm bụng.

679. Chữa vàng da

- Lấy 2 cái vỏ bưởi đốt thành tro tán nhỏ, mỗi ngày uống 5 -10g sau bữa cơm, mỗi ngày 3 lần.

- Lấy 50g vỏ cây anh đào, sắc uống hết trong 2 lần, uống khi đói. Uống liên tục trong 1 tuần sẽ có tác dụng

680. Lục thần hoàn chữa viêm gan B

Dùng lục thần hoàn chữa viêm gan B có tác dụng tăng cường sức đề kháng, giúp nhanh khỏi, mỗi ngày uống 3 lần mỗi lần 3 viên, uống liên tục trong vòng 2 -4 tuần

681. Rượu nho chữa thiếu máu

Uống một lượng vừa phải rượu nho, hồi phục sức khoẻ tốt, vì trong rượu nho có nhiều loại vitamin như B₁, B₂, C, B₁₂, rất cần có trong cơ thể.

682. Sữa bò có tác dụng chống sỏi gan

Trước khi đi ngủ uống một cốc sữa nguyên chất, sẽ giúp gan chống kết sỏi, vì sữa kích thích túi mật làm việc làm cho túi mật không bị cô đặc nên không kết thành sỏi được.

683. Phương pháp giảm huyết áp thông qua ăn uống

- Đậu phụ: Thường ăn đậu phụ sẽ giảm lượng cholesterol, do vậy có tác dụng giảm huyết áp.

- Rau cần: Cần là loại rau có tác dụng bảo vệ mạch máu, giảm huyết áp và giúp trấn tĩnh.

- Hành tây: Thường xuyên ăn hành tây giúp giảm lượng mỡ trong máu, chống tắc động mạch và làm cho huyết áp giảm xuống.

- Hành: Có tác dụng giảm lượng cholesterol tích lũy ở thành mạch máu.

- Rong biển: Giúp chống mỡ đọng ở thành động mạch.
- Lạc: Ta ngâm lạc vào giấm trong vòng 1 tuần, cho thêm vào lạc một ít đường, tỏi và xì dầu. Hàng ngày uống vào buổi sáng và tối, Thường khoảng 1-2 tuần huyết áp sẽ giảm. Nếu ta lấy 50-100 vỏ lạc cứng, rửa sạch ngâm vào trong nước nóng uống thay trà cũng có tác dụng chữa huyết áp.
- Giấm: Với những người huyết áp cao và cứng động mạch, hàng ngày có thể uống một lượng dấm sẽ giúp lưu thông mạch máu.
- Cây vải gai: Mỗi ngày dùng 3 hoa vải gai, pha với nước sôi uống như trà, liên tục trong vòng nửa tháng, chữa huyết áp cao rất tốt.
- Bã chè khô: Đem bã chè phơi khô cho vào túi nhỏ, khi đủ cho vào làm ruột đệm, không những khi tựa cảm thấy êm dễ chịu, hơn nữa dựa lâu có tác dụng giảm huyết áp và đau nửa đầu.

684. Cách chữa viêm phế quản

- Lấy 120g củ từ hay củ mài giã nhỏ trộn với một bát nước mía (hoặc đường trắng), đun sôi uống khi còn ấm.
- Lê tươi một quả, 9g bối mẫu (nghiền nhỏ thành bột), 50g đường trắng, lê ta gọt bỏ vỏ, cho bối mẫu, đường vào, để hấp chín rồi ăn.
- Ngũ vị tử 10g, 2 quả trứng gà cho vào cùng với nhau lấy trứng ăn. cũng có thể lấy 30g ngũ vị tử, 120g chè, 15g cam thảo, nghiền thật nhỏ, đun ít nước sôi làm t hành dạng cao, mỗi lần uống một thìa với nước sôi.
- 1 bộ phổi lợn, 1 củ cải trắng, cắt khúc hầm với 9g hạnh nhân, sau đó ăn phổi uống canh.
- Đường đỏ 60g, đậu phụ 250 g, gừng tươi 6g, đổ nước vào sắc trước khi đi ngủ ăn đậu, uống canh trong vòng một tuần.
- Dầu vừng 30ml, giấm 70ml, trứng 3 quả. Đun dầu đảo trứng, trứng chín cho dấm vào ninh, mỗi ngày ăn trứng uống canh 2 lần vào buổi sáng và tối.
- Mỡ lá lợn, mật ong, đường, mạch nha mỗi thứ cho 120g, đun tan hết ra cho 30g bánh mì, 15g ngũ vị tử (cả hai thứ đều giã nhỏ) đun thành dạng cao mỗi ngày uống 2 thìa, mỗi ngày 3-4 lần, chữa ho đờm lâu ngày rất có hiệu quả.
- Lạc, táo tàu, mật ong mỗi loại 30g đổ nước vào sắc, ăn lạc và táo, uống nước thuốc, mỗi ngày hai lần.
- Lấy vỏ táo tây tươi ngâm với nước nóng lằm chè uống cũng có tác dụng.

685. Cách chữa viêm phế quản

Lấy hồng khô, gừng tươi gọt vỏ cắt nhỏ nghiền nát, cho vào bát, cho một lượng mật ong bằng với lượng gừng và hồng khô vào, trộn đều hấp 2 tiếng. Ngày uống hai lần, mỗi lần một thìa. Chú ý khi uống cấm ăn thịt lợn, sau khi uống không được ăn thủ lợn. Mới uống thuốc có hiện tượng đi lỏng là bình thường.

phần 5: chăm sóc sức khỏe cho trẻ

686. Cách diệt rôm cho trẻ

- Rửa sạch vỏ dừa hấu gọt sạch phần dừa còn dính lại trên vỏ, xoa vào những chỗ bị rôm trên cơ thể trẻ em, xoa sau khi tắm hiệu quả càng tốt, sau khoảng 2 phút, trẻ có cảm giác mát mẻ thoải mái. Mỗi ngày xoa hai lần, thường sau 2 ngày sẽ đỡ.

- Khi trên cơ thể trẻ nhiều rôm, ta lấy muỗng đấng cắt lát, lấy nước ở miếng muỗng xoa vào chỗ có rôm, 1-3 ngày sẽ hết.

- Dùng nước ấm rửa sạch chỗ bị rôm, lấy thuốc đánh răng bôi nhẹ lên, hiệu quả cũng rất tốt.

- Lấy 1 miếng đá nhỏ, xoa nhiều lần lên chỗ rôm cũng sẽ hết.

687. Cách dùng khác của sữa mẹ

Trẻ bị muỗi đốt thương thành nổi đỏ, rất lâu mới khỏi. Ta có thể dùng sữa mẹ bôi vào chỗ muỗi đốt cho trẻ, mỗi ngày 3-4 lần, 3 ngày vết muỗi đốt sẽ hết, da lại không bị sẹo.

688. Cháo lê chữa trẻ bị nhiệt

Rửa sạch lê cắt nhỏ, cho ít nước vào luộc, lấy nước để nấu cháo cho trẻ ăn.

689. Cách chữa trẻ đái dầm

- Những đứa trẻ mới cai sữa, nếu cho uống nước trong tre (nước đựng kín trong thân cây tre) sẽ chống được bệnh đái dầm.

- Lấy 30-60g đậu đen, thịt chó 250-500g ninh nhừ cho trẻ ăn sẽ chữa được bệnh đái dầm của trẻ.

690. Nước tắm thuốc cho trẻ

- Lấy cành đào tươi, cành dâu tươi, cành mai tươi, mỗi loại 250g, cắt thành đoạn từ 6-10 cm, cho vào nồi, đổ từ 2-3 lít nước, đun kín vùng đun sôi khoảng 15 phút, lọc lấy nước trong pha cho nhiệt độ vừa phải tắm cho trẻ. Nước tắm thuốc này giúp giải độc trong thai gây mụn nhọt cho trẻ sơ sinh, có lợi cho xương của trẻ.

- Lấy 500g lá bo bo tươi, cắt nhỏ rồi đổ nước đun sôi khoảng 15 phút, pha cùng với nước tắm cho trẻ có tác dụng giảm nhiệt, giải độc chống mụn nhọt.

691. Cách đặt trẻ nằm

- Cho trẻ ngủ trên đệm dẹt bằng lông cừu, thường giúp trẻ lớn nhanh hơn khi nằm trên các loại đệm khác.

- Trẻ em sơ sinh xương đầu còn rất mềm, cho nên cần chú ý tư thế ngủ của bé. Khi ngủ trẻ thường thích hướng mặt về phía cửa. Do đó, sau một thời gian nên thay đổi hướng đầu và chân cho trẻ như vậy giúp trẻ thay đổi tư thế, vừa giúp trẻ không bị bẹp đầu.

692. Cách làm cho trẻ hết khóc

Nếu đang đêm trẻ giật mình dậy khóc không ngớt, ta có thể rửa mặt cho trẻ, trẻ tỉnh táo và hết khóc. Sau đó cho trẻ uống một ít nước và ôm trẻ vào lòng đưa nhẹ một lúc trẻ ngủ lại.

693. Đoán bệnh của trẻ qua tiếng khóc

- Khi trẻ khóc lúc chậm lúc nhanh, lúc khóc lúc không, rất có thể trẻ bị đi tả; trẻ khóc thét khản tiếng thường do thức ăn tiêu hoá không được tốt; tiếng khóc của trẻ đứt đoạn, yếu ớt thường do đi tả nước.

- Trẻ thường khóc vào ban đêm, ngủ không ngon, dễ giật mình, nhiều mồ hôi, là triệu chứng của suy dinh dưỡng.

- Khi bú mẹ, thân trẻ áp vào người mẹ trẻ khóc, hay túm tai có thể trẻ bị viêm tai giữa hoặc mụn nhọt trong tai.

- Trẻ thường khóc khi cho ăn hoặc bú, là triệu chứng về các bệnh về miệng như tưa lưỡi, nhiệt vv...

- Trẻ đột nhiên khóc thất thanh do những bệnh đau thành từng cơn gây nên. Nếu là ruột đau quặn ngoài khóc, trẻ trở mình liên tục, nằm ngồi không yên, khóc xong lại ngủ. Nếu là bệnh lồng ruột, khi khóc mặt trẻ trắng nhợt, toát mồ hôi đi ngoài sệt.

- Tiếng khóc nghe yếu ớt như không có hơi, hơi thở gấp, môi đỏ tím, sặc sữa, trớ nôn, thường là báo hiệu viêm gan và suy tim.

- Tiếng khóc to, kèm theo tiếng kêu, sốt, nôn ọe, co giật, có thể trẻ bị về não hoặc thần kinh.

694. Cách làm cho trẻ hết nấc

Khi trẻ nấc, ta bế trẻ lên lấy ngón tay cù nhẹ vào tai hoặc vào bên cạnh miệng của bé cho trẻ khóc hoặc cười, nấc tự nhiên hết.

695. Cách cắt đầu ti giả

Khi cắt đầu ti giả cho trẻ, ta nên dùng dao lam rạch thành hình +, vì vậy, khi không dùng, đầu ti giả sẽ kín lại không cho vi khuẩn xâm nhập vào, hơn nữa khi cho trẻ ăn có thể điều tiết được lượng thức ăn chảy ra.

696. Nước cơm là thức ăn tốt cho trẻ

Trong nước cơm có rất nhiều vitamin như B₁ B₂ PP, và một số chất dinh dưỡng như đường, chất béo. Nước cơm lại có vị ngọt, có lợi cho khí huyết, dưỡng âm, giúp đỡ nhiệt, có lợi cho sự phát triển của trẻ, giúp trẻ tiêu hoá và hấp thụ chất béo tốt hơn. Do vậy, ta có thể dùng nước cơm hoặc pha nước cơm với sữa cho trẻ ăn.

697. Cách cho trẻ ăn nước quýt

Trẻ sau khi chào đời được một tháng, mỗi ngày cần cho trẻ uống thêm 1 lần nước hoa quả tươi hoặc rau để tăng thêm vitamin. Để giúp trẻ uống nước quýt trong điều kiện vô trùng, cách đơn giản nhất là mua loại quýt to không hạt, dùng kim chọc một đầu múi quýt cho trẻ mút. Trẻ mút một lúc ta bóp múi quýt cho nước chảy ra. Chú ý quýt và tay phải sạch

698. Trẻ có thể ăn táo giã nhuyễn

Táo giã nhuyễn táo, đun nóng cho trẻ ăn, hay cho người bệnh ăn đều tốt, vì đây là đồ ăn rất có lợi cho tiêu hoá.

699. Cách thay tã cho trẻ vào mùa đông

Mùa đông, khi thay tã, quần áo cho trẻ, tốt nhất dùng máy sấy để sấy cho quần áo của trẻ nóng lên rồi thay cho trẻ, như vậy tránh cho trẻ khỏi bị cảm lạnh.

700. Cách cắt tóc cho trẻ

Cắt tóc cho trẻ là một vấn đề không nhỏ đối với nhiều bố mẹ. Nếu dùng máy cạo râu điện để cạo đầu cho trẻ, các bạn sẽ thấy rất vệ sinh và an toàn. Ngoài ra, cắt tóc ở nhà giúp trẻ không sợ sệt, còn vừa cắt vừa chơi, rất tiện lợi.

Phụ lục 6: Các cách phòng ngừa bệnh tật
sức khoẻ cho trẻ

701. Cách làm cho dễ ngủ thông qua ăn uống

- Trước khi ngủ, trước khi đi ngủ lấy một thìa giấm đổ vào cốc nước nguội, khuấy đều rồi uống, như vậy dễ ngủ và ngủ ngon hơn. Cũng có thể uống một cốc sữa hoặc 1 cốc nước đường, hiệu quả cũng tốt.

- Có người muốn dễ ngủ đã dùng cam, quýt đã bóc vỏ hoặc cắt từng miếng để vào gối, để mùi hương tỏa ra kích thích buồn ngủ.

- Trước khi đi ngủ ăn cháo kê, sẽ cảm thấy rất buồn ngủ, giấc ngủ rất ngon.

- Khi rán bánh mỳ, tuyền tuyền sẽ tiết ra triptan, tiến hành trao đổi chất với axitamin trong bánh mỳ, trong đó chất dùng trao đổi chất có tác dụng trấn tĩnh thần kinh, giúp dễ ngủ hơn.

702. Cách chữa mất ngủ

- Khi ngủ không yên do nhức đầu chóng mặt, có thể lấy một ít dầu gió bôi vào thái dương, huyết phong trì sẽ cảm thấy dễ ngủ.

- Với những người thường xuyên bị mất ngủ, nên dùng 60g bách hợp, cho đường vào sắc uống với nước, uống trước khi đi ngủ. Số lần uống căn cứ vào bệnh tình từng người.

- 1 bộ tim lợn tươi, 15g táo tàu (táo đỏ), tim cắt ra rửa sạch, táo bỏ hạt giã nhỏ, đổ nước vào tim và táo ninh, không uống nước chỉ ăn cái, 5 ngày ăn 1 bộ tim.

703. Phương thuốc chữa hay mê khi đi ngủ

Đương quy, sinh địa, hồng hoa, ngư tử tất mỗi loại 15g, chỉ xác, xích thược, cam thảo mỗi loại 15g, cát cánh, xuyên khung mỗi loại 7,5g đào nhân 20g, sắc lấy nước uống.

704. Tác dụng của gối bã chè

Đem bã chè phơi khô, làm ruột gối rất êm, khi ngủ lại có mùi thơm dễ chịu, tạo cảm giác rất thoải mái.

705. Cách giã rượu

Với những người bị say rượu nặng, dẫn đến trợn gộc cần kịp thời đưa đi bệnh viện, còn các trường hợp say đơn thuần khác có thể tham khảo các cách sau;

- Ăn đậu phụ hoặc thực phẩm làm từ đậu không chỉ tốt cho cơ thể, còn là loại thực phẩm có khả năng giã rượu rất tốt.

- Lấy vỏ cam tươi lột lên, cho thêm một ít muối tinh, cho người say rượu uống sẽ đỡ say.

- Dưa hấu, cà chua, táo lê và nhiều loại hoa quả khác có khả năng làm loãng nồng độ của rượu trong máu, giúp bài tiết nhanh, nên cũng có tác dụng giã rượu.

- Trong lá chè có nhiều loại phenol, caffeine, axitamin.vv.. giúp gây hưng phấn cho trung khu thần kinh, từ đó nâng cao khả năng trao đổi chất của gan, nên có tác dụng giã rượu.

- Trong các bữa tiệc, những món canh nóng không mỡ giúp những người uống nhiều rượu giảm bớt nồng độ rượu, vì khi ăn canh nóng rượu sẽ bài tiết ra ngoài qua mồ hôi và tiết niệu.

- Lấy hai miếng vỏ cây long não, rửa sạch, cho vào miệng nhai khoảng 1 phút nhỏ ra, hoặc dùng gỗ long não 100g đổ nước vào sắc uống cũng có tác dụng giã rượu.

706. Các loại chè thuốc

- Thảo quyết minh: Thuốc đông y vị thảo quyết minh có tác dụng kiện vị lợi tiểu, giúp chữa cao huyết áp, đi tảo thường xuyên, thích hợp cho người già bị cao huyết áp vừa bị táo bón. Đồng thời cũng có tác dụng với các bệnh về mắt như gió chảy nước mắt, đau mắt sưng đỏ. Nếu dùng thảo quyết minh lâu ngày có thể giúp sáng mắt. Cách dùng như sau: lấy 20g thảo quyết minh cho vào cốc chè, pha như pha chè, để 20 phút sau thì uống, uống hết lại đổ nước sôi vào, uống không hết ngày hôm sau có thể cho nước vào uống tiếp.

- Chè cúc trắng: Hoa cúc trắng có tác dụng hạ nhiệt, giải độc, chống chóng mặt, cơ thể giảm được huyết áp. Cách dùng: lấy 1-2 hoa bông cúc trắng khô nguyên vẹn, cho vào cốc thủy

trình, đổ nước sôi vào, pha một ít đường để uống. Hàng ngày dùng hoa cúc trắng, ngâm 6 -7g, pha với nước sôi, chữa cao huyết áp. Uống khoảng 3 -7 ngày, các chứng mất ngủ, đau đầu sẽ giảm, huyết áp cũng giảm xuống mức bình thường.

- Vỏ lạc, và lá lạc: Rửa sạch vỏ lạc, sắc lấy nước uống thay chè, có tác dụng rất tốt với bệnh vành tim, xơ cứng động mạch, cao huyết áp và giúp giảm lượng cholesterol trong máu. Hàng ngày dùng lá lạc tươi 30g (lá khô 15g), sắc uống thay nước chè, chữa các bệnh cao huyết áp, bệnh tim, đau đầu, mất ngủ, vv...

- Lá cây hồng lấy quả: Lá cây hồng có nhiều vitamin C, carotin, vitamin P và côlin, đặc biệt là có loại chất chống vi khuẩn, giải độc. Dùng lá cây hồng pha với nước uống thay chè, có tác dụng trợ giúp đối với người bị cao huyết áp, xơ cứng động mạch, lợi tiểu giảm bớt chứng chân tay tê cứng, kích thích ăn ngon ngủ ngon, ngăn chặn sự phát triển của hắc tố, giúp chống rám mặt.

- Vỏ quýt: trong vỏ quýt có nhiều vitamin C, vitamin có tác dụng hoà tan trong nước. Ta đem vỏ quýt dùng sấy khô và pha như trà, Không những hấp thụ được vitamin C rất tốt, còn có thể chữa ho đờm, giảm độc do ăn cá tôm. Trong dân gian thường dùng vỏ quýt, gừng tươi, đường phèn pha với nước nóng chữa ho do cảm phong hàn.

- Vỏ đỗ răng ngựa hoặc đậu tằm: dùng vỏ răng ngựa hoặc vỏ đậu tằm ngâm nước nóng uống thay trà chữa bệnh phù, lợi tiểu; rang vàng ngâm nước nóng uống cũng kích thích tiêu hoá, kiện vị giải khát.

- Tâm hạt sen: Tâm hạt sen có tác dụng trợ tim giảm huyết áp, người bị bệnh cao huyết áp ngày ngày dùng một ít tâm sen ngâm nước nóng uống sẽ có tác dụng ổn định huyết áp.

707. Các loại cháo thuốc

- Cháo kê bổ khí dưỡng huyết.
- Cháo đậu xanh hạ nhiệt, giải độc.
- Cháo đậu đỏ lợi tiểu, bổ tim dưỡng huyết, có lợi cho dạ dày.
- Cháo hạt sen bổ tim an thần.
- Cháo bạch mộc nhĩ (mộc nhĩ trắng) dưỡng phổi bổ thận.
- Cháo bách hợp giải nhiệt, chữa ho và khó thở.
- Cháo vừng trắng bổ phổi, dưỡng da.
- Cháo vừng đen bổ thận, sáng mắt, đen tóc, làm đẹp da.
- Cháo củ cải lợi tiểu, tan đờm, chữa ho.
- Cháo rau cần giảm huyết áp, sáng mắt giải nhiệt.
- Cháo phục linh chữa viêm thận.
- Cháo củ kỷ, hoa cúc chữa huyết áp cao.
- Cháo hạnh nhân chữa ho.
- Cháo bách hợp trần bì chữa lao phổi.

708. Giải độc thức ăn

- Ăn tôm bị trúng độc, có thể lấy ngó sen sống giã nhỏ lấy nước uống hoặc lấy nước gừng tươi uống.

- Khi ăn cá bị trúng độc, nấu đậu đen lấy nước uống.
- Uống nhâm đồ có tính kiềm, tạm thời uống dấm để cấp cứu.

709. Cách giúp uống thuốc dễ

- Do vị cảm của lưỡi và nhiệt độ thuốc bắc có liên quan với nhau nên khi uống thuốc bắc ta nên để nhiệt độ thuốc thấp hơn nhiệt độ cơ thể thì đỡ đắng hơn. Khi uống thuốc ở nhiệt độ 37 độ là đáng nhất.

- Để giúp uống thuốc dễ hơn, trước khi uống vài phút ta có thể ngậm viên đá nhỏ làm cho lưỡi tê đi không còn cảm giác, khi đó uống thuốc sẽ không thấy có mùi vị gì. Ngoài ra thuốc đắng hoặc khó uống, ta có thể uống thuốc bằng nước cam, tuyệt đối không uống bằng nước chè.

710. Thứ tự khi uống thuốc

- Các loại thuốc bổ: Các loại thuốc bổ như nhân sâm nên uống vào buổi sáng sớm khi đói hoặc buổi tối trước khi ngủ.

- Thuốc tiêu hoá: Uống trước bữa ăn 10 phút, để tăng cường dịch tiêu hoá, tiết ra giúp chúng ta tiêu hoá thức ăn tốt hơn.

- Thuốc ngủ, thuốc giun và thuốc tránh thai: Nên uống trước lúc ngủ.

- Các loại vitamin: Thường nên uống vào giữa 2 bữa ăn (khi dùng vitamin K để cầm máu nên uống ngay)

- Các loại thuốc kháng khuẩn: loại thuốc bài tiết ra ngoài nhanh nên 6 tiếng uống một lần.

- Thuốc giảm huyết áp: căn cứ vào hồ sơ sinh vật của cơ thể, nên uống thuốc giảm huyết áp ngày 3 lần, vào 7 giờ sáng, 3 giờ chiều và 7 giờ tối. Lượng thuốc buổi sáng và tối nên ít hơn buổi chiều một chút. Không được uống trước khi đi ngủ.

- Thuốc chữa dị ứng vàng da: nên uống trước khi đi ngủ 1/2 giờ.

- Thuốc kích thích dạ dày: chẳng hạn thuốc aspirin, nên uống sau khi ăn cơm 1/2 giờ.

- Thuốc chống viêm: các loại bệnh phong thấp hoặc viêm khớp thường đau nhiều vào buổi sáng. Do vậy nên uống thuốc giảm đau vào buổi sáng, hiệu quả tốt nhất, buổi trưa không cần uống thuốc nữa.

- Các loại thuốc kích tố: Phản ứng của cơ thể với kích tố cũng có quy luật với thời gian. Buổi sáng từ 6-9 giờ, nồng độ trong máu là cao nhất, 12 giờ đêm là thấp nhất, do vậy nên uống thuốc 1 lần vào buổi sáng.

- Chất sắt: với những bệnh nhân thiếu máu cần uống chất sắt, uống vào 7 giờ tối là tốt hơn uống vào 7 giờ sáng, lúc này nồng độ trong máu tăng lên 4 lần, tác dụng sẽ tốt.

711. Dùng muối trợ thuốc

- Khi uống thuốc bổ tim nên dùng muối rang uống cùng sẽ tăng tác dụng của thuốc.

- Khi uống thuốc bổ thận uống bằng nước muối sẽ có tác dụng tốt hơn.

712. Cách hoà tan thuốc viên loại thuốc bắc

Khi muốn hoà tan thuốc viên, nên hoà tan trong nước có nhiệt độ 40-50 độ vừa tan nhanh lại an toàn (riêng thuốc viên đường chữa bại liệt cho trẻ không dùng cách này).

713. Cách cất giữ thuốc

Thuốc tạm thời không dùng đến nên đặt vào tủ lạnh, sẽ giữ được thuốc không bị giảm hiệu lực.

714. Cách phán đoán thiếu vitamin

- Thiếu vitamin A: Sợ ánh sáng, dễ mỏi mắt, dễ mắc bệnh kết mạc, sức đề kháng kém, rụng tóc.

- Thiếu vitamin B₁: tiêu hoá kém, sức chịu đựng kém, da khô, sắc da xấu, chân tay có lúc bị tê dại.
- Thiếu vitamin B₂: Chân tay nóng, da nhiều dầu, gàu nhiều, ăn cơm xong có lúc mờ mắt.
- Thiếu vitamin B₃: Mất ngủ, miệng hôi, vô cơ đau đầu, tinh thần uỷ mị.
- Thiếu vitamin B₆: Hay bị chuột rút (có co giật) vết thương ngoài da không lành, phụ nữ có thai buồn nôn quá nhiều.
- Thiếu vitamin B₁₂: Chán ăn, trí nhớ tồi, hô hấp không đều, mất tập trung.
- Thiếu vitamin C: Dễ chảy máu cam, dễ cảm, miệng và lưỡi khô, răng chảy máu, khả năng thích nghi với sự thay đổi của môi trường kém.
- Thiếu vitamin E: Tứ chi mỏi mệt, dễ ra mồ hôi, da khô, tóc chẻ, căng thẳng thần kinh, phụ nữ đau bụng khi có kinh.

715. Ăn hoa quả để giải nhiệt

- Dưa hấu, lê: Mát, nhuận phổi tan đờm.
- Trám (ôliu): hạ hoả, có lợi cho họng, giải độc.
- Khế: Giải khát, lợi tiểu.
- Táo: Mát, có lợi cho sức khoẻ.
- Nho: Hạ nhiệt trong máu, lợi tiểu.
- Dứa: lợi tiểu, giảm bớt nóng mùa hè.
- Hồng: Nhuận phổi.
- Mận: Hạ hoả gan, lợi tiểu.

ch- -ng viii : ch' m sãc s³/₄c ®Ñp
phÇn 1: c, ch l µm ®Ñp vµ bñlo vñ tãc

716. Cách trị gàu

- Muối, phèn chua trị gàu: Hoà muối, phèn chua vào 1 lượng nước vừa phải để gội đầu, giúp chữa da đầu bị ngứa, giảm gàu.
- Gội đầu bằng giấm lưu niên: Lấy 500 ml giấm lâu năm pha đều với 1kg nước ấm, mỗi ngày gội một lần, cũng chữa được gàu, ngoài ra còn chữa được rụng tóc, giảm bớt hiện tượng tóc chẻ.
- Trị gàu bằng hành củ: Ta đem hành củ băm bọc với vải màn, đắp lên tóc cho đến khi nước hành thấm vào da đầu, sau vài giờ gội sạch, chữa được gàu.

717. Cách làm bóng tóc

- Tráng đầu bằng nước chè: Sau khi gội đầu xong, ta dùng nước chè tráng qua, sẽ làm sạch các chất còn sót lại của nước gội đầu, giúp tóc đen, mềm và bóng.
- Chăm sóc tóc bằng bia: Dùng bia bôi lên tóc không những giúp bảo vệ tóc, còn kích thích tóc mọc nhanh. Khi bôi bia, trước tiên phải gội sạch đầu, lau khô, dùng 1/8 chai bia, bôi lên tóc sau đó dùng tay mát xoa da đầu, để bia thấm đều vào chân tóc. Sau 15 phút, dùng nước sạch gội lại tóc sẽ đen bóng. Cách này rất phù hợp với người có tóc khô và cứng.
- Bảo vệ tóc bằng trứng và dấm: Trộn đều lòng trắng vào nước gội đầu, khi gội dùng tay mát xoa đầu một cách nhẹ nhàng. Sau khi gội sạch dùng lòng đỏ trứng gà cho vào 1 lít dấm,

đánh thật đều, vuốt thuận theo chiều của tóc, dùng khăn ủ khoảng 1 giờ, dùng nước sạch gội thật kỹ, tóc sẽ đen bóng, cách này thích hợp với người có tóc khô và cứng.

- Ngâm tóc vào dầu chải tóc: sau khi gội đầu xong, lấy 1 lít nước dầu chải tóc hoà với nước (chỉ cần 1/3 lượng dầu dùng bình thường), ngâm tóc vào chậu nước, lắc qua lắc lại, dùng khăn khô áp vào tóc cho khăn hút nước trên đầu, như vậy, khi khô tóc sẽ óng mượt.

718. Điều cần chú ý khi dùng sữa chải tóc

- Gội đầu xong khi sờ tóc không còn thấy dính nữa thì bôi sữa chải tóc là thích hợp nhất. Nếu tóc ướt đã bôi, tóc sẽ không khô được, nếu khô quá, tóc lại không bóng lắm.

- Sau khi bôi sữa chải tóc, trên tóc sẽ có một lớp màu trắng ng, lúc này cần dùng lược chải sẽ hết.

719. Một phương pháp giúp tóc mọc

Nếu tóc rụng làm cho tóc ngày càng mỏng, ta có thể dùng một thìa mật ong, 1 lòng đỏ trứng gà sống, 1 thìa dầu thực vật, hai thìa dầu gội đầu và 1 lít nước hành trộn đều với nhau, bôi lên da đầu, đội mũ ni lông mỏng lên (loại mũ dùng để làm đầu), sau đó lấy khăn mặt nhúng nước nóng chườm liên tục bên ngoài mũ. sau 1 -2 tiếng gội lại bằng nước gội đầu. Một ngày một lần sau 1 thời gian tóc sẽ mọc.

720. Hạt bưởi chữa rụng tóc

Nếu tóc vàng, bị rụng, ta dùng hạt bưởi 25g, ngâm với nước nóng, mỗi ngày 2 -3 lần bôi vào chỗ rụng tóc, cũng có thể cho cả gừng tươi để bôi cùng. Làm như vậy có tác dụng chăm sóc chân tóc, và kích thích tóc mọc nhanh hơn.

721. Cách nhuộm tóc không bị bẩn

Khi nhuộm tóc, nếu ta bôi xung quanh rìa tóc 1 vòng dầu ăn, sẽ chống thuốc nhuộm dính vào cổ áo và da xung quanh da đầu. Nếu không may bị bẩn ta có thể bôi tàn thuốc lá lên rồi rửa sạch.

722. Tủ lạnh làm cho thuốc nhuộm không bị biến mất

Thuốc nhuộm để trong phòng có nhiệt độ cao sẽ mất đi một phần công năng và biến màu sắc. Nếu ta cất thuốc nhuộm vào tủ lạnh, thuốc nhuộm giữ được màu lâu hơn.

phÇn2: c , ch l µm ®Ñp da mÆt vµ c , c bé phËn kh , c

723. Phương pháp làm đẹp bằng trứng

- Sau khi dùng sữa rửa sạch da mặt, dùng lòng trắng trứng gà bôi lên từ 15-20 phút, khi bôi không nên cử động. Sau đó rửa thật sạch, bôi kem dưỡng da, như vậy giúp da mặt sáng sủa và mịn.

- Dùng 1/3 hoặc cả lòng đỏ trứng, 5 giọt dầu vitamin E, trộn đều bôi lên mặt hoặc cổ, 15-20 phút rửa sạch. Phương pháp này phù hợp với da khô, có tác dụng chống lão hoá da, tẩy nếp nhăn.

- Dùng lòng trắng trứng gà trộn với 5 giọt chanh, bôi lên mặt từ 15 -20 phút rồi rửa sạch. Cách này giúp da mặt nhẵn trắng, giảm tàn nhang, phù hợp với da dầu.

- Dùng 1/3 hoặc 1/2 lòng đỏ trứng gà, trộn với 5 giọt dầu ôliu, bôi lên mặt hoặc cổ, 15 - 20 phút sau rửa sạch. Cách này phù hợp với da trung bình.

- Khi làm đồ ăn có dùng đến trứng, lấy phần còn dính trên vỏ cất vào tủ lạnh, khi có một lượng vừa trộn với 1 thìa sữa bột và mật ong, trộn cho thành dạng hồ, buổi tối rửa mặt xong bôi lên mặt, sau 1/2 giờ rửa lại, làm liên tục giúp da mặt giảm nếp nhăn.

724. Làm đẹp bằng com

Com sau khi thổi xong, tranh thủ còn đang nóng nắm lại, lăn liên tục trên mặt cho đến khi nắm com đen và dính mới thôi, sau đó dùng nước sạch rửa. Với cách này com sẽ làm sạch dầu và các thứ dính ở lỗ chân lông. Nếu làm liên tục trong vòng 1/2 năm, thấy da mặt trắng và đẹp lên. Chú ý com phải mềm và không quá nóng.

725. Làm đẹp bằng củ cải trắng

Củ cải trắng khi dùng làm thức ăn có tác dụng nhuận phổi, tiêu đờm. Nếu ta đem củ cải rửa sạch nghiền nát, vắt lấy nước, pha cùng với một lượng nước bằng với nước củ cải dùng để rửa mặt giúp cho da mặt tươi mát. Cách này còn rất tốt với người bị hen suyễn ho mãn tính.

726. Làm đẹp bằng vỏ dưa hấu

Dùng vỏ dưa hấu cắt con chì nhỏ (cắt lấy phần vỏ còn dính phần ruột đỏ là tốt nhất) xoa liên tục lên mặt trong vòng 5 phút, sau đó dùng nước sạch rửa sạch, tuần làm 2 lần sẽ có tác dụng làm cho da mặt mịn trắng.

727. Làm đẹp bằng dưa chuột

Dưa chuột có tác dụng chống khô da xoa vết nhăn, có tác dụng tốt với những người bị da đen. Lấy dưa chuột nghiền nát vắt lấy nước dùng bông tẩm xoa lên mặt, nếu sử dụng nhiều có tác dụng xoa bớt nếp nhăn. Với những người da dầu làm như sau: Nước dưa chuột trộn với lòng trắng trứng bôi lên mặt khi đã rửa sạch mặt, nằm im trong vòng 20 phút sau đó rửa sạch mặt.

728. Cách làm đẹp mặt bằng bí đỏ

Bí đỏ có tác dụng xoa nếp nhăn, làm nhẵn da. Ta đem bí đỏ thái nhỏ, nghiền nát, vắt lấy nước trộn đều với 1 ít mật ong rửa sạch mặt và bôi lên, khoảng 30 phút rửa sạch một tuần làm 3-5 lần.

729. Làm đẹp bằng mướp đắng

Nghiền nát mướp đắng lấy nước bôi lên da có tác dụng chống da mặt bị ngứa và các bệnh nấm ngoài da.

730. Làm đẹp bằng dây mướp

Vào mùa thu, khi dây và lá mướp khô vàng ta cắt dây mướp chỗ cách đất 60cm nhựa sẽ chảy ra cho vào lọ sau một thời gian ta tích được một lượng đáng kể. Ta dùng nhựa này bôi lên mặt (có thể trộn với vài giọt glixêrin, axitboric và cồn thì hiệu quả làm mịn da sẽ càng tốt hơn, còn có tác dụng diệt khuẩn), sẽ giúp làm đẹp và bảo vệ da.

731. Làm đẹp bằng cà chua

Cà chua có nhiều vitamin C. Nếu ta nghiền nát cà chua lấy nước, trộn với một ít đường trắng, bôi lên da mặt hoặc những chỗ da để lộ ra ngoài giúp da trắng đẹp hơn.

732. Làm đẹp bằng vỏ quýt

Lấy vỏ quýt cho vào chậu nước rửa mặt hoặc bồn tắm, ngâm bằng nước nóng, mùi thơm của vỏ quýt không những làm ta thấy dễ chịu mà còn có tác dụng làm da nhẵn, rất tốt với những người da xù xì khô ráp.

733. Làm đẹp da mặt bằng nước muối

Hàng ngày vào buổi sáng, dùng nước muối nồng độ 30% lau mặt, rồi dùng nước cơm hoặc nước vo gạo rửa mặt, sau đó bôi ken dưỡng da. Sau nửa tháng da mặt sẽ hết bị khô ráp, trắng ra và mịn màng hơn.

734. Làm đẹp bằng sữa bò

Dùng sữa bò xoa mặt và tay sẽ làm cho da mịn màng hơn, hiệu quả không kém gì mỹ phẩm.

735. Glyxêrin làm đẹp tay

Nếu muốn có một đôi tay mềm mại, trắng trẻo, bạn có thể thường xuyên dùng glyxêrin trộn với dầu bôi tay. Cách làm như sau: 1 phần Glyxêrin, 2 phần nước, 5 -6 giọt dầu, trộn đều, xoa lên tay.

736. Cách làm mềm kem mặt nạ bôi mặt

Nếu kem mặt nạ dùng chưa hết để bị cứng, ta có thể làm mềm ra và dùng tiếp. Cách làm như sau: Cho một ít nước lọc, nước cất càng tốt vào hộp đựng kem (lượng nước không nhiều quá, căn cứ vào lượng kem) Đặt kín cho vào nồi đựng nước đun nóng đến 50 độ kem sẽ mềm ra.

737. Điều chú ý khi cạo râu

Thường xuyên cạo râu, cạo mặt sẽ làm cho da luôn sạch sẽ, chống lão hoá cho da. Đó là do cạo mặt tăng cường hoạt động của cơ mặt, tuần hoàn máu trên mặt, làm cho tế bào da mặt thay đổi tốt hơn. Để không làm da mặt bị tổn thương khi cạo mặt, mà cạo lại dễ hơn, ta có thể dùng nước xà phòng ấm làm ướt da mặt, hoặc dùng khăn mặt sạch nhúng nước nóng lau mặt rồi bôi kem cạo râu lên, như vậy sẽ làm mềm chân râu và da mặt, giảm bớt t ma sát giữa da mặt và dao lam. Râu càng dài, khi cạo da mặt bị kéo theo càng nhiều, tổn hại đến da cũng lớn hơn, do vậy nên thường xuyên cạo râu. Tuyệt đối không nên dùng tay hoặc nhíp nhổ râu để tránh vi khuẩn thâm nhập, dẫn đến viêm lỗ chân lông.

738. Cách chữa mụn trứng cá.

Nước cà chua trộn đều với nước chanh, phomát chua xoa lên mặt có thể chữa da mặt tiết ra quá nhiều dầu, giúp da mặt luôn khô ráo, sạch sẽ, giảm bớt mụn trứng cá.

739. Vỏ chuối tiêu chữa mụn cóc

Dùng vỏ chuối tiêu xoa lên bề mặt mụn cóc làm mụn mềm ra và rụng dần cho đến khi khỏi hẳn.

740. Cà trắng chữa tàn nhang

Cắt cà trắng ra thành lát xoa lên chỗ bị tàn nhang, làm trong nhiều ngày, tàn nhang sẽ mờ dần đi.

741. Sữa và dầu chữa sưng mắt

Sáng mới ngủ dậy, nhiều khi bị sưng mắt. Để mắt đỡ bị sưng, ta dùng một ít sữa hoà với dầu và nước sôi, dùng bông chấm bôi lên mí mắt trong vòng 3 -5 phút, sau cùng dùng khăn nóng áp 1 lúc, mắt sẽ hết sưng.

742. Phương pháp làm trắng răng

- Với răng bị vàng và đen, ta dùng mai cá mực nghiền thành bột trộn với thuốc đánh răng, đánh sau vài lần răng sẽ trắng.

- Đánh răng bằng vài giọt dầu nhỏ vào thuốc đánh răng sẽ làm sạch vết bẩn do hút thuốc bám ở răng.

743. Muối tinh chữa mũi đỏ

Người bị bệnh mũi đỏ có thể thường xuyên dùng muối tinh xoa lên chỗ bị đỏ nhiều lần trong một ngày, 1 thời gian sau sẽ đỡ.

744. Dung dịch amôniac tẩy vết thuốc trên tay

Những người hay hút thuốc trên ngón tay thường có vết thuốc. Để tẩy hết vết thuốc này chỉ cần lấy 1 cốc nước ấm, nhỏ vào vài giọt dung dịch amôniac đặc, ngâm tay vào là được.

745. AFC tẩy được vết bẩn nước P.P

Nước PP (dung dịch thuốc tím) sau khi sử dụng nếu dính vào tay thường làm cho tay bị chuyển thành màu vàng, rửa tay bằng xà phòng thường không đi hết được. Nếu ta dùng 1 viên APC hoặc vitamin C, thấm nước vào chỗ tay bị nhuộm vàng, tay sẽ sạch.

746. Giấm làm cho màu sơn móng tay bóng và bền hơn

Trước khi sơn thuốc móng tay, dùng bông tẩy dấm rửa sạch tay. Sau khi dấm khô mới đánh móng tay, thuốc móng tay sẽ bền và bóng hơn.

phụ 3: c, c ph- -ng ph, p t³/4m
cả l i i cho sọc khoi

747. Tắm cam

Vắt nước 2 quả cam vào nước tắm ấm, nằm ngâm trong bồn tắm khoảng 10 phút, làm như vậy sẽ làm cho da trên toàn bộ cơ thể hút được vitamin C, có tác dụng làm cho da đẹp.

748. Tắm giấm.

Lấy 1 cốc nhỏ dấm đổ vào nước tắm nóng ngóay đều rồi tắm, sẽ làm cho bạn cảm thấy thoải mái, chân tay nhẹ nhõm.

749. Tắm bằng mật

Khi tắm nước nóng, cho 1 thìa đường mật vào tắm xong, bạn sẽ thấy tinh thần sảng khoái, da dễ mịn màng.

750. Tắm bằng muối

Lấy 2 thìa muối biển, 1 thìa rượu dầu vừng và 1/2 thìa nước chanh tươi trộn lẫn với nhau cho vào nước tắm ngóay đều khi tắm có tác dụng rất tốt với da.

751. Tắm nước muối

Vào mùa hè khi tinh thần mệt mỏi, ta có thể tắm bằng nước ấm pha muối, sẽ thấy sảng khoái ngay.

752. Tắm rượu

Khi tắm, cho 1 ít rượu vào nước tắm sẽ làm cho da nhẵn bóng tính đàn hồi cao. Cách tắm này còn tốt với các bệnh nhân bị da liễu hay đau khớp.

753. Tắm bằng cacbonat natri

Trong 5 kg nước tắm cho 2 viên cacbonat natri mỗi viên 0,5g, nhiệt độ khoảng 40 độ. Đợi cacbonat tan hết thì tắm. Cách này có tác dụng hồi phục sức khỏe nhanh.

754. Tắm vôi hoa sen.

Khi tắm vôi hoa sen, để vôi hoa sen sát vào người, cho nước phun thật mạnh vào cơ thể làm cho da sạch sẽ hơn. Phun nước từ nhiều góc độ khác nhau sẽ kích thích tuần hoàn máu và thay đổi chất.

755. Tắm hơi.

Trước tiên đóng kín cửa nhà tắm cho khí lạnh không tràn vào được. Dùng nồi áp suất, đổ vào nồi 4/5 nước, dùng 1 ống cao su hoặc nhựa (chiều dài căn cứ vào khoảng cách nhà tắm và nhà bếp), 1 đầu ống nối chặt vào lỗ thoát khí trên nồi áp suất, đầu kia chĩa vào nhà tắm. Trước khi tắm tốt nhất chuẩn bị 1 chậu nước nóng, tắm xong dùng để tráng cơ thể. Nếu cho vào nồi 1 ít nước thơm, khi tắm sẽ có mùi thơm, cảm giác thật dễ chịu.

756. Cách kỳ lưng khi tắm.

- Khi tắm 1 mình nếu muốn kỳ lưng chỉ có thể dùng khăn lau qua gây cảm giác không sạch. Nếu khi cọ lưng ta đem khăn bông tắm kéo thẳng ra, cuốn thành vài vòng rồi kéo qua kéo lại trên lưng, như vậy lực ma sát giữa khăn và lưng sẽ lớn hơn, kỳ sẽ sạch hơn.

- Ta cũng có thể cho nút vào trong tất da chân cũ, buộc 2 đầu tạo thành khăn cọ lưng cũng rất tốt.

757. Vừa ăn cơm xong không nên tắm ngay.

Khi vừa ăn xong đi tắm ngay sẽ làm cho tinh thần đang phấn chấn trở nên bị ức chế, co bóp dạ dày chậm lại, dịch tiêu hoá tiết ra ít đi, mạch máu to ra, tăng thêm lượng máu lưu thông. Như vậy sẽ làm cho lượng máu chảy vào hệ thống tiêu hoá giảm đột ngột, tăng thêm hoạt động cho tim, rất dễ gây những bệnh như đau tim, xơ cứng động mạch. Do vậy, tốt nhất ta nên tắm sau khi ăn cơm xong khoảng 1/2h hoặc 1h.

Phụ lục 4 : mét sè c , ch l µm ®Ñp vµ
c¶i thiÕn sèc kho¶ kh , c

758. Thổi sáo

Thổi sáo có tác dụng kích thích cơ mặt vận động triệt để, do đó có thể giảm bớt nếp nhăn trên mặt ngoài ra còn giúp mạch chậm lại, giảm huyết áp.

759. Những phương pháp tập thể dục đơn giản.

- Khi uống nước nên xúc miệng, làm như vậy vừa sạch miệng lại vừa như "tập thể dục" cho mặt.

- Khi tắm nếu vòi nước thấp, thay vì đóng vòi nước bằng tay hãy dùng chân đóng, như vậy sẽ làm cho xương và khớp chân được vận động.

- Nhà có sân rộng có thể ném một đồng xu hoặc 1 đồ vật nhỏ đi rồi cố gắng tìm lại bằng được.

- Lấy 100 hạt đậu, vung ra sàn rồi uốn cong lưng nhặt lại (chú ý không phải ngồi xổm xuống nhặt)

- Khi nghe điện thoại, nếu điện thoại cách xa nhưng vẫn có thể với được, nên rướn tay ra để với, chân không rời chỗ, đây là một cách vận động toàn thân rất hữu hiệu.

- Hạn chế đi thang máy, hãy trèo cầu thang.

760. Phương pháp giảm mệt mỏi cho phụ nữ.

- Khi cảm thấy bồn chồn, mệt mỏi, hãy rửa mặt, chải tóc, trang điểm 1 chút.

- Đi tản bộ và thư giãn chân tay khoảng 15 phút.

- Nằm xuống giường, thả lỏng toàn thân, không nghĩ việc gì cả trong vòng 10 phút.

- Mở cửa sổ hít thở sâu trong vòng 1 phút.

761. Xóa chữ viết sai bằng bút máy

Khi viết bút máy nếu viết sai, chúng ta có thể bôi lên chữ 1 chút thuốc đánh răng rồi xóa đi, chữ sẽ hết.

762. Sửa bút bi tắc mực.

Khi bút bi ra mực không đều, ta có thể cắm đầu bút bi vào đầu lọc thuốc lá đã hút xoay đi xoay lại là được.

763. Cách mài gọt bút chì.

Bọc một lớp giấy ráp mỏng vào đầu bút chì rồi làm như gọt bút chì, như vậy gọt bút chì sẽ sắc trở lại.

764. Giữ sách, trang khỏi bị mốc.

- Dùng bông thấm vào dung dịch phèn chua rồi lau lên trang sách, các loại vi khuẩn làm hỏng sách sẽ chết. Ta cũng có thể cho 1 chút phèn chua vào quấy với hồ (khi đang làm hồ) dùng hồ này dán sách sẽ có tác dụng chống vi khuẩn mốc...

- Vào mùa mưa và những lúc thời tiết nồm, ẩm ướt, ta có thể dùng máy sấy thổi nhẹ vào sách vở, làm như vậy cũng có tác dụng làm cho sách vở khỏi bị mốc.

- Dùng 1 ít băng phiến hoặc long não (lượng như nhau) hoà vào dung dịch cồn 75%, dùng loại giấy có khả năng hút nước tốt ngâm vào dung dịch đã hoà tan từ 2 -3 phút, sau đó lấy giấy đó ra hong khô kẹp vào sách hoặc tranh, như vậy sẽ chống được mối mọt cho sách và tranh.

765. Xóa vết bẩn trên sách.

- Khi sách bị dây vết bẩn dầu, ta đặt 1 miếng giấy có khả năng hút nước tốt lên trên trang sách bị dây bẩn rồi dùng bàn là là nhẹ vài lần, như vậy dầu sẽ bị hút hết vào giấy, là m cho sách lại sạch sẽ và phẳng phiu như ban đầu.

- Nếu sách bị dây mực, ta đặt 1 miếng giấy hút nước tốt xuống dưới trang giấy bị dây mực, dùng dung dịch o xy già 20% xoa ướt vết bẩn, sau đó lại đặt tiếp một tờ giấy thấm nước lên trên trang giấy, đè 1 vật nặng lên trên, như vậy mực sẽ bị dung dịch o xy già hút sạch, sau đó để khô vết mực sẽ hết.

- Nếu sách bị vết ẩm, ố, ta nên dùng phèn chua để tẩy sạch. Nếu bị bẩn do gỉ sắt, ta có thể dùng dung dịch a xít ôxalic hoặc a xít xitric để tẩy, sau đó dùng nước sạch rửa qua trang sách, rồi dùng giấy thấm kẹp vào sách, để khô là được.

766. Cách làm mực tàu không bị phai màu.

Khi viết, vẽ phải dùng mực tàu, nếu muốn mực không bị phai màu, ta vào hoà mực 1 chút nước xà phòng (hoặc nước chè) rồi dùng để viết vẽ, màu mực sẽ rất lâu phai.

767. Cách dán tranh ảnh.

Khi treo hoặc dán trực tiếp tranh lên tường, ta thường dùng keo, hồ hoặc đinh, nhưng làm như vậy lúc muốn tháo xuống thường rất khó, nếu không tháo, tranh ảnh cũng dễ bị mốc ă, hoặc bị vết gỉ dây bẩn lên tranh và tường. Nếu chúng ta thay các phương pháp trên bằng dùng thuốc đánh răng dán tranh, tranh không những được bảo vệ khỏi bị mốc ă, mà khi lấy xuống lại dễ dàng, tường lại không bị vết hồ, keo bẩn hoặc vết gỉ sắt.

768. Làm sạch khung ảnh kim loại bị gỉ.

Nếu khung ảnh kim loại bị gỉ, ta có thể dùng vỏ khoai tây lau đi lau lại nhiều lần, khung ảnh sẽ sáng lại như cũ.

769. Cách lau bụi tượng thạch cao.

Tượng thạch cao thường rất dễ bám bụi, mà bụi đã bám thì rất khó lau sạch. Chúng tôi xin đưa ra 1 phương pháp sau để các bạn cùng tham khảo : lấy bột mỳ trộn với nước sao cho hơi quánh, dùng bàn chải mềm xoa đều bột mì đã trộn nước lên trên tượng rồi đem phơi khô. Khi tượng đã khô, ta dùng bàn chải (chú ý là bàn chải sạch) quét tượng, lớp bụi sẽ cùng lớp bột mì rơi ra khỏi tượng.

770. Cách làm sạch con dấu.

Con dấu sau một thời gian sử dụng sẽ bị cặn mực bám làm dấu in không được rõ nét. Để khắc phục tình trạng trên, ta có thể đốt 1 cây nến, cho giọt nến chảy vào các kẽ dính cặn bẩn trên dấu, sau khi giọt nến khô lại, ta đem bóc ra. Chỉ cần làm như vậy vài lần là ta có thể lấy hết được các vết bẩn và cặn mực trên con dấu. Ngoài ra ta cũng có thể dùng bàn chải mềm thấm xăng hoặc dầu hỏa lau nhẹ lên con dấu. Ngoài 2 cách trên tuyệt đối không dùng kim hoặc dùng dùi để gậy hoặc đục, như vậy sẽ làm các đường nét của dấu bị hỏng.

771. Cách cất giữ phim chụp ảnh.

Ta chỉ cần đem phim chụp ảnh (chưa chụp) cất vào tủ lạnh, như vậy sẽ có thể kéo dài thời gian sử dụng của phim và giúp phim không bị hỏng. Ngay cả đối với những cuộn phim đã quá đắt (nhưng chưa lâu) nếu được cất giữ trong tủ lạnh cũng sẽ có thể đem ra chụp được.

772. Làm mới những tấm phim cũ.

Với những tấm phim đã cũ hoặc bị dây bẩn, ta chỉ dùng bông thấm cồn để lau là phim lại sạch sẽ như mới.

773. Cách dán và gỡ ảnh trong album dán.

Nếu ta trực tiếp dán ảnh vào album, lâu ngày muốn gỡ ra để thay ảnh hoặc thay đổi vị trí ảnh sẽ rất khó khăn. Bởi vậy, ta nên làm như sau :

- Lấy giấy bóng kính mỏng rửa sạch lau khô.
- Cắt giấy bóng kính sao cho nhỏ hơn ảnh 1cm trở lên.
- Dùng miếng giấy bóng kính này đệm dưới ảnh (hoặc dán trước vào album)

Với cách này, ta lấy ảnh ra sẽ dễ dàng.

774. Cách bảo quản máy ảnh.

Vào mùa mưa cần chú ý bảo quản máy ảnh, tránh cho máy ảnh bị gỉ, ống kính bị mốc. Sau khi chụp ảnh xong, nên lấy phim ra ngay, bỏ vỏ máy ảnh ra, cho máy ảnh vào túi ni lông kín cùng chất hút ẩm, buộc chặt lại rồi cho vào hộp đựng bánh bằng sắt đậy lại, như vậy máy ảnh sẽ luôn khô ráo, không sợ bị hỏng.

775. Cách biến phong bì nhỏ thành phong bì to.

Khi cần gửi 1 quyển tạp chí hoặc giấy tờ lớn mà không có phong bì to, ta có thể dùng 2 chiếc phong bì nhỏ dán ngược chiều lại nhau là được.

776. Phương pháp tiết kiệm giấy than.

Đem giấy than đã dùng rồi hơ lên bếp hoặc lò sưởi 1 lúc sẽ dùng tiếp được 1 thời gian.

Ch - -ng X: ch m sắc hoa, chim c nh

vụ c, c nh

PhCn 1: Ch m sắc hoa vụ chim c nh

A - Ch m sắc hoa

777. Cách tưới bón cây

Cách 1: Bón cây bằng bã chè

Đây là cách bón cây rất thông dụng, vừa giữ được độ ẩm cho cây vừa bổ sung được cho cây nhiều chất dinh dưỡng. Nhưng ta cũng không nên tùy tiện bón nhiều bã chè, mà trước khi bón phải xem độ ẩm đã thích hợp chưa, đồng thời phải bón vừa phải và bón theo định kỳ.

Cách 2: Tưới hoa bằng sữa đã biến chất

Khi sữa uống bị hỏng, ta không nên đổ đi mà nên pha sữa với nước rồi tưới cho cây. Chú ý lượng nước phải nhiều hơn lượng sữa nhiều lần. Nếu sữa chưa lên men hết không được phép dùng để tưới cây vì trong quá trình lên men toả ra một lượng nhiệt rất lớn. Nếu tưới cây rồi sữa mới lên men rễ cây sẽ bị đốt cháy.

Cách 3: Tưới cây bằng nước ấm

Vào mùa đông, tưới cây bằng nước ấm là việc hết sức cần thiết. Nước ít nhất phải có nhiệt độ bằng nhiệt độ trong phòng, tức khoảng 35 ° C.

Cách 4: Tưới hoa lan bằng nước vo gạo

Thường xuyên tưới nước gạo cho hoa lan, cây sẽ lớn nhanh, hoa ra nhiều và rực rỡ hơn.

Cách 5: Tưới hoa khi vắng nhà

Khi đi vắng, ta có thể đựng đầy nước vào túi ni lông, tùy theo thời gian dài hay ngắn mà chọn túi to nhỏ, sau đó dùng kim châm 1 lỗ ở túi, đặt túi nước vào chậu hoa (sát với đất, lỗ thủng chấm đất). Như vậy, nước sẽ từ từ chảy ra ngấm vào đất, giúp đất luôn luôn giữ được độ ẩm (chú ý lỗ thủng không nên châm to quá).

Ngoài ra, ta còn có thể lấy 1 chậu nước, chọn một miếng vải hút nước tốt, 1 đầu đặt vào chậu nước, 1 đầu chôn vào đất trong chậu hoa. Như vậy, khoảng trong vòng nửa tháng đất vẫn giữ được độ ẩm.

778. Bón cây bằng vỏ trứng

Nếu khi trồng cây và bón phân cho cây ta dùng vỏ trứng đập nhỏ chôn vào đất trồng cây, cây sẽ lớn nhanh hơn bình thường.

779. Tìm phân hữu cơ cho cây

Trồng cây cảnh trong nhà ta không nên thường xuyên dùng phân hữu cơ bón cho cây, sẽ có hại cho sức khỏe, nhưng nếu cây không được bón phân hữu cơ sẽ phát triển không đều. Vậy để khắc phục tình trạng trên, ta có thể từ nhiều thức ăn bỏ đi hàng ngày tìm cho cây các loại phân hữu cơ thích hợp.

Lạc, đậu, hạt dưa, hạt bí và các loại ngũ cốc để lâu bị hỏng có thể dùng làm phân bón vì chúng có hàm lượng đạm khá lớn. Ta có thể ủ chúng (lên men) để dùng làm phân bón lót, cũng có thể chế biến ngâm thành nước dùng làm phân bón thúc.

Xu-ng c, x-ng g, lĩn, l-ng g, vá trng, mng tay, tặc... ®Đu lụ nh-ng thờ cả hụm l-ĩng lĩn cao. Sem nh-ng thờ nự trên vọ ®Êt đĩng ®Đ cĩy vi khuĩn, t-ĩĩ n-ĩĩc rĩĩ ®ũng vọ tới ni l-ng, cho vọ mét gĩc, ®Đ mét thòi gian cho chóng phĩn huũ hũt, chóng sĩĩ trĩĩ thĩn h loĩĩ

phần h= u c- rết h= u hiều. Nỗu chỗ thạnh dung dđch n- í c Ồ bần thốc, c ỹ ra hoa hoa sĩ t- i Ồp, c ỹ ra qu ỹ qu ỹ sĩ tr ỹ c ỹnh. N- í c g 1 o l ² n men, n- í c Ồ i gi ỹ Ồu, n- í c tro c ỹ c lo 1 i c ỹ cá, n- í c m- a, n- í c thay b ỹ c ỹ... Ồu c ỹ nh- ng h ỹm l- i ng Ồ 1 m, l Ồ n, ka li nh Ỗt Ồnh. Nỗu ta bi Ỗt s Ỗ d Ỗng v Ỗa l- i ng, ch Ỗng sĩ gi Ỗp cho c ỹ ta tr Ỗng ph ỹ t tr Ỗn nhanh h- n.

780. Vỏ hoa quả trung hoà tính kiềm trong đất

Trong Ồt c ỹ nhi Ỗu ki Ỗm, c ỹ sĩ kh Ỗng ra Ồ- í c nhi Ỗu hoa, th Ỗm ch ỹ sĩ kh Ỗng s Ỗng Ồ- í c. L ỹm trung h Ỗp Ồt c ỹ t ỹnh ki Ỗm c ỹ th Ỗ c ỹ nhi Ỗu c ỹ ch, nh- ng c ỹ l Ỗ Ồ- n gi Ỗn v ỹ ti Ỗt ki Ỗm h- n c ỹ l ỹ s Ỗ d Ỗng v ỹ qu Ỗ Ồ ỹ l ỹm. Ta ch Ỗ c Ỗn bá t Ỗt c ỹ v ỹ qu Ỗ v ỹ h 1 t qu Ỗ ng Ỗm v ỹ n- í c l 1 nh, đ Ỗng n- í c n ỹ b Ỗn c ỹ th- Ỗng x ỹy ²n sĩ gi Ỗm t ỹnh ki Ỗm trong Ồt.

781. Phòng bệnh cho hoa

M Ỗa xu Ỗn l ỹ m Ỗa tr Ỗm hoa Ồua n Ỗ. Ch Ỗnh l Ỗc n ỹ ta ch Ỗ c Ỗn phun 1 — 3 l Ỗn dung dđch borto 1% v ỹ m Ỗt tr- í c v ỹ m Ỗt sau c ỹa l ỹ l ỹ c ỹ th Ỗ ph Ỗng b Ỗnh Ồ- í c cho c ỹ. C ỹ ch h Ỗp ch Ỗ dung dđch borto 1% nh- sau: L Ỗy 1g ax Ỗt sunfur Ỗc Ồ ²ng, t ỹn nh Ỗ h Ỗp v ỹ i 50 ml n- í c n ²ng, l Ỗy ti Ỗp 1g v Ỗi s Ỗng, cho v ỹi gi Ỗt n- í c Ồ Ỗ t Ỗi, t Ỗi x Ỗng l 1 i h Ỗp v ỹ i 50ml n- í c, l Ỗc c Ỗn. Cu Ỗi c Ỗng, tr Ỗn c ỹ hai dung dđch v ỹ i nhau, n Ỗu th Ỗnh m Ỗt dung dđch m ỹu xanh da tr Ỗi trong l ỹ Ồ- í c.

782. Diệt kiến trong bồn hoa

Nỗu trong b Ỗn hoa xu Ỗt hi Ỗn ki Ỗn, ta c ỹ th Ỗ ng Ỗm Ồ Ỗu m Ỗu th Ỗc l ỹ, sĩ i th Ỗc l ỹ v ỹ n- í c n ²ng kho Ỗng 1 — 2 ng ỹ, Ồ Ồ Ỗn l Ỗc n- í c th Ỗnh m ỹu n Ỗu sĩ Ỗm, l Ỗy n- í c Ồ Ỗ t- i i l ²n c ỹnh hoa v ỹ c ỹ nh hoa, c Ỗn l 1 i pha l Ỗ- ng r Ỗi t- i i v ỹ n- í c b Ỗn hoa, ki Ỗn sĩ b Ỗ Ỗi h Ỗt.

783. Cách giữ hoa tươi lâu

Hoa t- Ỗng v ỹ: Sau khi c Ỗt c ỹnh ch Ỗn b Ỗ c Ỗm hoa, h- v Ỗt c Ỗt qua l Ỗa.

Hoa c Ỗc: Cho th Ỗm v ỹ n- í c c Ỗm hoa m Ỗt ch Ỗt ur ² c ỹ th Ỗ l ỹm hoa s Ỗng Ồ- í c 30 ng ỹ.

Hoa b 1 ch lan: Bu Ỗi t Ỗi b Ỗc hoa b Ỗng v Ỗi Ỗm, b Ỗn ng ỹ bá ra, c ỹ th Ỗ gi Ỗ- hoa t- i th Ỗm 2 — 3 ng ỹ.

Hoa ph Ỗi dung: C Ỗm hoa v ỹ n- í c n ²ng kho Ỗng 1 — 2 ph Ỗt tr- í c r Ỗi c Ỗm v ỹ n- í c l 1 nh sau.

Hoa m Ỗu Ồ- n v ỹ hoa th- í c d- í c: Ng Ỗm v Ỗt c Ỗt v ỹ n- í c n ²ng tr- í c khi c Ỗm hoa v ỹ n- í c l 1 nh.

Hoa thu Ỗ t Ỗn: C Ỗm hoa v ỹ n- í c mu Ỗi nh 1 t (t Ỗ l Ỗ 1/1000).

Hoa hu Ỗ: C Ỗm hoa v ỹ n- í c Ồ- Ỗng.

Hoa sen: B Ỗt b Ỗn v ỹ d- í i c ỹnh hoa, sau Ồ Ỗ c Ỗm v ỹ n- í c mu Ỗi nh 1 t.

Ng Ỗi ra, h Ỗp th Ỗc aspirin v ỹ l Ỗ n- í c c Ỗm hoa c Ỗng c ỹ th Ỗ k Ỗo d Ỗi th Ỗi gian hoa n Ỗ.

784. Điều chỉnh thời gian nở hoa

S Ỗm gi Ỗng hoa ho Ỗc c ỹnh đ Ỗng Ồ Ỗ gi Ỗm bá v ỹ t Ỗi ni l Ỗng r Ỗi Ồ Ỗ v ỹ ng 1 n Ỗ, trong t Ỗ l 1 nh, khi th Ỗy th Ỗi gian th Ỗch h Ỗp Ỗm ra tr Ỗng nh- th Ỗ c ỹ th Ỗ tu Ỗ ý Ỗi Ỗu ch Ỗnh th Ỗi gian tr Ỗng hoa v ỹ n Ỗ hoa.

785. Cách tránh nắng cho lan quân tử

V ỹ m Ỗa h Ỗ, nhi Ỗt Ồ Ỗ ng Ỗi tr Ỗi th- Ỗng tr Ỗn 30 Ỗ C, nhi Ỗt Ồ Ỗ n ỹ v ỹ i lan qu Ỗn t Ỗ l ỹ kh Ỗng th Ỗch h Ỗp, th Ỗm ch ỹ l ỹ c ỹ h 1 i. S Ỗ kh Ỗc ph Ỗc Ỗi Ỗu n ỹ, ta c ỹ th Ỗ l ỹm gi Ỗn che Ồ Ỗ h 1 nhi Ỗt Ồ Ỗ ho Ỗc Ồ Ỗm ch Ỗu hoa v ỹ i k Ỗn d- í i c ỹ t (v ỹ i k Ỗn c ỹ ch Ỗu ch Ỗ Ồ Ỗ l Ỗ c ỹ hoa l ²n tr Ỗn), h Ỗng ng ỹ t- i i n- í c l ²n c ỹ t 2 l Ỗn, 1 l Ỗn bu Ỗi s ỹng, 1 l Ỗn bu Ỗi t Ỗi. Nh- v Ỗy, ta v Ỗa gi Ỗ- Ồ- í c Ồ Ỗ Ỗm ch Ỗ Ồ Ỗt, quan tr Ỗng h- n l ỹ t Ỗn d Ỗng Ồ- í c kh Ỗ n Ỗng h Ỗt n ²ng c ỹa c ỹ t, gi Ỗp Ồ Ỗt h 1 Ồ- í c nhi Ỗt Ồ Ỗ.

786. Cách ghép lại lá lan quân tử bị rách

Lan quân tử lụm lo'i c'oy ch-i l₃, v× v'ey @èi ví i lan quân tử, ng-êi ta th-êng ch'ím s'ac l₃ h-n ch'ím s'ac hoa, do v'ey b'lo v'ô l₃ c'ña lan quân tử lụm mét vi'ôc h'ôt s'ac quan tr'ăng. N'ôu kh'ng c'ên th'ên lụm l₃ c'oy b' r₃ ch nh-ng ch-a r'êi h'ân, ta c'ã th'ô d'ing b'ng d'ính trong d'ính l'í, nh-ng tr-íc h'ôt ph'li d'ing hai mi'ông thu' tinh trong máng (t'ô g'c'n b'ng l₃) c'è @'nh l₃, sau @'a qu'ên b'ng d'ính (qu'ên c'li mi'ông thu' tinh). V× ví i b'ng d'ính v'ụ thu' tinh s'ng m'êt tr'êi @'ôu xuy'ân chi'ôu qua @-íc, b'êi v'ey cho d' d'ing c'li thu' tinh v'ụ b'ng d'ính qu'ên l₃ v'ên kh'ng h'ô 'l'nh h-êng @'ôn s'ù quang h'ip cu'li l₃. Nh-ng c'c'n ph'li ch'ó ý r'ng tr-íc khi qu'ên b'ng d'ính v'ụ c'è @'nh l₃, ta ph'li ch'ó ý @'êt 2 mi'ông l₃ kh'ip v'ụo nhau, r'ãi d'ing b'ng lau s'ch m'êt l₃, nh'êt l'ụ ch'êt ti'ôt ra t'ô v'ô r'ch c'ña l₃.

787. Cách lau sạch các vết bẩn trên lá cây

Nhi'ou gia @'nh khi l'ụm v'ô sinh cho c'oy, kh'ng k'ô l'ụ m'ia h'ỉ hay m'ia @'ng @'ôu x'èi v'ô i n-íc v'ụo @'ô r'ôa. Nh-ng l'ụm nh- v'ey r'êt c'ã h'í cho c'oy v× nhi'ôt @'é thay @'ai @'ét ng'ét. B'êi v'ey, @'èi ví i c₃ lo'i c'oy c'li ch-i l₃, kh'ng c'bn c₃ ch n'ụo kh₃c, ch'óng ta ph'li d'ing m'ôt th'êm n-íc, t'ô m'ô lau t'ông l₃ mét. C'bn ví i nh-ng l'ụm lo'i c'oy kh₃c, kh'ng ph'li c'oy ch-i l₃, ta c'ã th'ô d'ing b'nh n-íc phun phun nh'ỉ @'ô r'ôa l₃ cho c'oy.

788. Khử mùi cho cây

Tr'ăng c'oy c'li trong nh'ụ, n'ôu d'ing dung d'ịch @. l'ân men @'ô l'ụm ph'ôn b'ân cho c'oy, ch'êu c'oy s'ĩ c'ã m'í i. Trong tr-êng h'ip n'ụy, ta ch'ô c'c'n cho v'á qu'ýt v'ụo dung d'ịch ph'ôn b'ân n'ôa, m'í i h'ái s'ĩ h'ôt. Ng'oi ra, ch'v'nh v'á qu'ýt c'ng l'ụ mét lo'i ph'ôn b'ân r'êt c'ã g'ỉ tr'ê.

789. Cách pha chế thuốc diệt côn trùng có hại cho cây

L'ey 200g h'nh l₃, b'ím nh'á, ng'm v'ụo 10 l'ýt n-íc trong v'bng mét ng'ụy @'am. Sau khi ng'm xong, ta l'ác l'ey n-íc trong r'ãi phun v'ụo nh-ng c'nh b' s'ôu c'ân, m'c'í ng'ụy phun l'ụm nhi'ou l'c'n, phun li'ân t'ôc trong v'bng 5 ng'ụy, c'oy s'ĩ b'ít s'ôu.

L'ey 200 — 300g t'ái, g'ỉ- nh'á l'ác l'ey n-íc, h'op lo- ng ví i 10 l'ýt n-íc, kh'ng ph'li ng'm c'ã th'ô phun tr'úc ti'ôp v'ụo c'nh b' s'ôu.

L'ey 400g s'ĩ thu'êc l₃ ng'm ví i 10 l'ýt n-íc trong v'bng 2 ng'ụy 2 @'am, l'ác l'ey n-íc. Khi d'ing, pha th'am ví i 10 l'ýt n-íc c'ng ví i 20 — 30 gi'át b'ét gi'êt, pha @'ôu r'ãi phun v'ụo c'nh c'oy b' s'ôu.

L'ey 10 l'ýt n-íc, ng'm ví i 3 kg tro th'lo m'éc (hay c'bn g'ãi l'ụ tro cá c'oy d'ing l'ụm ph'ôn b'ân) trong v'bng 3 ng'ụy @'am, sau @'a phun v'ụo c'oy b' s'ôu.

790. Trị cỏ dại

Cá d'í th-êng m'ắc r'êt nhanh, n'ôu nh'æ c'ng ch'ô m'ey ng'ụy sau cá s'ĩ m'ắc l'í nh- c'ò. S'ô kh'c ph'ôc t'nh tr'ng n'ụy, ta c'ã th'ô d'ing n-íc mu'êi @. ng'm tr'ng v'ít (@'ô l'ụm tr'ng v'ít mu'êi) ho'éc n-íc mu'êi d-a t-í i l'ân nh-ng ch'ê cá d'í m'ắc nhi'ou, ch'ô c'c'n 3 — 4 l'c'n l'ụ ng'ín ch'ên @-íc s'ù ph'ut tr'ôn c'ña cá. Ng'oi ra, n-íc l'u'éc khoai t'oy c'ng c'ã th'ô d'ing @'ô di'ôt cá d'í m'ắc @'s'ôn ho'éc tr'ân @-êng @i. Thu'êc t'ey @'èi ví i tr'ê di'ôt cá d'í c'ng r'êt c'ã t'c' d'ông. N'ôu di'ôt cá d'í b'ng thu'êc t'ey ta ph'li l'ụm nh- sau: S'æ n-íc l'ân n-i c'ã cá d'í m'ắc (@'ô n-íc th'êm v'ụo) trong v'bng 24 ti'ông @'àng h'ả, sau @'a d'ing dung d'ịch thu'êc t'ey t-í i l'ân. Nh- v'ey, cá d'í s'ĩ h'ôo v'ụ ch'ôt @i.

B - Các phương pháp chữa các bệnh thường gặp cho chim cồng

791. Mùa xuân là mùa chim cảnh dễ bị nhiễm bệnh

Cả nhiều loại chim do “năng trong” nên phải bổn. Nếu gặp tr-êng h-ấp n-ự, ta cần cho h-ấp m-ật li-âu (ngăn li-âu non) cho các loại chim “n-ghò c-èc v-ụ” “n-ấp” “n-ấp”, hay b-ấp nh-ôn cho chim “n-ấp” “n-ấp” “h-ấp” cho chim; còn cần cho gi-ấp m-ấp t-ấp ph-ấn th-ấp “n-ấp” m-ấp v-ụ nh-ôn ch-ấp b-ấp, “ấp” th-ấp m-ấp t-ấp cho chim “ấp” m-ấp l-ấp berberin (l-ấp 1/4 v-ấp berberin t-ấp kho-ấp 1g h-ấp v-ấp n-ấp) còn cần cho m-ấp cho chim “ấp” n-ấp h-ấp. Ng-ấp ra, v-ấp m-ấp h-ấp, ng-ấp v-ấp ch-ấp s-ấp v-ấp sinh chu-ấp, th-ấp “ấp”, n-ấp “ấp” v-ấp ch-ấp m-ấp c-ấp cho chim, ch-ấp ta còn n-ấp th-êng x-ấp cho các loại chim, ch-ấp h-ấp nh-ấp chim “ấp” c-èc “ấp” rau r-ấp ng-ấp (hay c-ấp g-ấp l-ấp cá s-ấp “ấp”), k-ấp t-ấp v-ấp ng-ấp t-ấp, cho chim “ấp” “ấp”, nh-ôn, d-ấp, v-ấp... V-ấp c-ấp n-ấp ta còn cần cho t-ấp c-ấp “ấp” s-ấp “ấp” kh-ấp cho chim.

792. Cách chữa viêm tuyến nhờn ở chim.

Ph-ấn d-ấp “ấp” chim cần 1 t-ấp nh-ấp l-ấp n-ấp t-ấp ra ch-ấp đ-ấp gi-ấp chim m-ấp l-ấp v-ấp. T-ấp n-ấp cần chim b-ấp th-ấp, b-ấp nh-ấp t-ấp hay chim b-ấp c-ấp n-ấp, c-ấp l-ấp... “ấp” l-ấp nh-ấp ng-ấp nh-ấp đ-ấp “ấp” b-ấp v-ấp t-ấp nh-ấp “ấp”. Nh-ấp con chim m-ấp ph-ấp b-ấp n-ấp th-êng t-ấp ra m-ấp, l-ấp v-ấp t-ấp, b-ấp “ấp”, t-ấp nh-ấp “ấp” t-ấp s-ấp m-ấp. Khi ph-ấp h-ấp th-ấp chim m-ấp b-ấp, ta cần cho ch-ấp b-ấp c-ấp sau :

- D-ấp cần i-ấp kh-ấp t-ấp t-ấp nh-ấp.
- D-ấp kim “ấp” kh-ấp t-ấp “ấp” t-ấp nh-ấp, d-ấp tay b-ấp cho m-ấp ra h-ấp (b-ấp khi n-ấp th-ấp m-ấp t-ấp l-ấp “ấp”)
- B-ấp cần i-ấp m-ấp l-ấp n-ấp v-ấp ch-ấp “ấp” cần chim.

Sau khi m-ấp “ấp” t-ấp, t-ấp n-ấp qu-ấp n-ấp ho-ấp qu-ấp l-ấp, cho chim “ấp” c-ấp h-ấp b-ấp, sau m-ấp th-ấp gian chim s-ấp kh-ấp b-ấp.

793. Chữa các bệnh về chân cho chim.

Chim nu-ấp trong l-ấp ch-ấp th-êng d-ấp b-ấp v-ấp c-ấp nh-ấp c-ấp v-ấp ho-ấp b-ấp t-ấp c-ấp t-ấp r-ấp nh-ấp t-ấp, m-ấp m-ấp, s-ấp t-ấp, n-ấp nh-ấp t-ấp c-ấp đ-ấp “ấp” ho-ấp th-ấp x-ấp. S-ấp ng-ấp ch-ấp v-ấp ph-ấp ch-ấp nh-ấp b-ấp n-ấp cho chim, ta n-ấp th-êng x-ấp kh-ấp t-ấp chu-ấp, “ấp” th-ấp ki-ấp tra lo-ấp b-ấp c-ấp v-ấp c-ấp nh-ấp. Nếu ch-ấp may chim b-ấp m-ấp b-ấp, ch-ấp ta ph-ấp d-ấp dao s-ấp “ấp” “ấp” kh-ấp t-ấp l-ấp m-ấp ra, t-ấp “ấp” d-ấp n-ấp m-ấp sinh l-ấp (hay c-ấp g-ấp l-ấp m-ấp “ấp” t-ấp) ho-ấp d-ấp dung đ-ấp th-ấp 0.1% (p-ấp ng-ấp kali) r-ấp s-ấp v-ấp “ấp”, sau c-ấp b-ấp cần i-ấp v-ấp th-ấp ch-ấp nh-ấp t-ấp l-ấp l-ấp “ấp”.

794. Diệt ký sinh trùng làm hại chim.

Ký sinh t-ấp m-ấp chim th-êng r-ấp nh-ấp, ch-ấp b-ấp v-ấp l-ấp v-ấp da chim, “ấp” đ-ấp l-ấp, da v-ấp th-ấp ch-ấp h-ấp c-ấp m-ấp chim. S-ấp “ấp” ph-ấp ch-ấp ký sinh t-ấp cho chim, v-ấp quan t-ấp nh-ấp l-ấp ta ph-ấp th-êng x-ấp gi-ấp cho l-ấp chim “ấp” s-ấp s-ấp, kh-ấp r-ấp, “ấp” th-ấp ph-ấp h-ấp s-ấp n-ấp chim b-ấp ký sinh t-ấp x-ấp nh-ấp ho-ấp c-ấp r-ấp. Khi m-ấp v-ấp l-ấp chim, ta cần cho nh-ấp l-ấp qua n-ấp s-ấp gi-ấp. S-ấp v-ấp nh-ấp chim b-ấp ký sinh t-ấp, ta d-ấp n-ấp pha v-ấp v-ấp gi-ấp đ-ấp ho-ấp (đ-ấp t-ấp) t-ấp cho chim, “ấp” th-ấp d-ấp b-ấp b-ấp ph-ấp 20% r-ấp v-ấp l-ấp chim (ph-ấp xoa nh-ấp l-ấp chim “ấp” b-ấp th-ấp s-ấp ph-ấp trong). M-ấp nh-ấp v-ấp ta cần cho d-ấp “ấp” ký sinh t-ấp m-ấp chim.

795. Phòng chống béo phì ở chim.

Chim nhét trong lồng thòi gian dui ỹt vĒn ®éng l'i ỳn nhieu ®ã ỳn cã mì , cã nhieu chĒt
 ®1m n^n dũ dĒn ®ũn chøng bđo phx. Mĩc chøng nuy, chim tr ě n^n chĒm ch'p, kh«ng hay nhĩy
 nhât, ®ét ngét chũt do l'eu nguy kh«ng vĒn ®éng. Sũ tr_ nh tĩnh tr'ng tr^n, ta n^n cho chim ỳn
 mét c_ ch cã khoa hăc. Săng thòi th-êng xuy^n gióp chim vĒn ®éng vư cẽ gĩng kđo dui thòi
 gian ho' t ®éng cho chim.

796.Chữa viêm da dầy cho chim.

Chim "n phli thoc "n @0 l@u nguy, hay ueng n-íc bèn @0u cã thó đến @0n vi^am d^1 dụy. Khi bẻ bõnh, l^ng chim tli t-i, th^n h^nh g^y gẻ, th-êng tá ra ñ rò, ph^n dĩnh @^c cã mpu vụng tr^ng, m^i h^i. Nõu kh^ng ch^a kíp thòi chim sĩ chõt. Bẻi v^y @0 phbng cho chim khái bẻ vi^am d^1 dụy, chóng ta phli th-êng xuy^a chó ý gi÷ @^a "n, thoc ueng cãa chim s^ch sĩ. Ví i nh^ng con chim bẻ bõnh c^en nhèt chóng vọo nh^ng n-i Êm ,p ýt giã, m^i nguy cho ueng 0.2 @0n 1mg thuộc kiốt lẻ họt ví i n-íc @-êng. Cho chim uen g liẽn trong 3 nguy. Ngoại ra, ta cẻn cã thó cho vọa l-i^ng bẻ than gẻ trẻn vọo thoc "n @0 bẻ than hót bít ch^t @^c trong d^1 dụy chim.

797. Chữa cảm và viêm phổi cho chim.

Khởi hễ thay ®ại ®et ngét hoác sau khi tằm xong ph¶i gi¶ l¶nh, chim nu«i trong l¶ng r¶t dõ b¶ c¶m, ta th-êng th¶y chóng l¶ng vò t¶i t-i, th¶ kh¶ kh¶, ¶n yõu d¶n, n-í c mòi ch¶y ra, c¶ lóc tụn th¶n run r¶y. S¶ l-¶ng tò vong do b¶ c¶m v¶ vi¶m ph¶i ẽ chim th-êng r¶t cao. Ta c¶ thỏ ch÷a cho chim theo c¶ ch sau :

- Kẹp thềm ®-a chim vào n-i Kén già, Êm ụ nh-ng tho ụ ng ®o- ng ®ố tỉnh d-ì ng.
- Dùng búng thềm với dậu thậu dậu lau n-íc mới cho chim.
- Hơ n-íc ®-êng (®-êng trắ ng) cho chim uề ng, ®ắ ng thềm mới ngụy cho chim uề ng 2 lậ 2 -3 mg thuộc t^ataxilin.

PhÇn 2 : Ch"m s"c c" c"nh.

798. Phương pháp tăng cường ô xy cho bể cá (cho loại bể cá nhỏ)

Dĩng n-íc ®un s«i ®ó nguái ®. ®-íc tĩng hũm l-ĩng « xy ®ó thay n-íc bõ c, lự 1 ph-®ng ph, p tĩng c-êng. C, ch lựm nh- sau :

Lấy 1 b×nh ®ùng c×ca c×la 1.25 lít, ®æ n-íc ®un sôi ®õn 1/3 b×nh, ®ây n×p k×n, sóc m¹nh tõ 5-10 lçn (lµm nh- vëy hµm l-îng «xy trong n-íc s½ t×ng nhiÒu lçn). Sau khi sóc n-íc xong, ta lÛp tæc ®æ n-íc ®ã vµo bñ c, c×ng víi n-íc mớì vữa thay. Víi c, ch nÿy, ta s½ t¹o cho n-íc trong bñ c, cã nhiÒu l-îng «xy h-n.

799. Chữa bệnh chấm trắng cho cá.

C₅ bị bệnh nuy, trên da vẩy vẩy xuất hiện nhúng bấc nhá mụ trảng. Số ch÷a bệnh nuy, ta phñi lụm nh÷ sau: Cho C₅ bị bệnh vạo dung dịch 1kg n÷c hợm vớ i 1 vĩa 50mg phuraxilin ngòm trong 1 tuấn, ẩng thêi thay rửa tụn bệ bệ c.

800. Chữa bệnh rách mang ở cá vàng.

C_s bị bệnh mang th-êng r_uch t_q t-i, b^an trong x-_ung che mang th-êng ®_{ang} m_u. Ta c_a th_ođi ng dung d_lch thu_ec t_êy 1/1000000 cho v_uo b_o c_s, tr_en l_ên v_i i n-_ic trong b_o, d_uch d_uch c_s s_i kh_ai b_onh.

