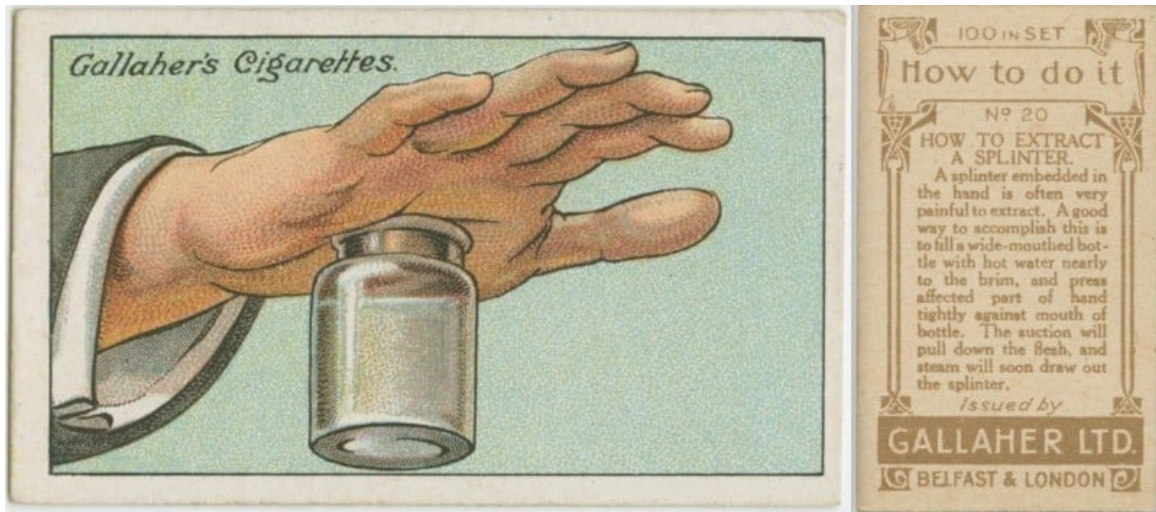


18 trucos muy antiguos pero bastante geniales ¡Qué buenas ideas tenían!

El Ciudadano · 9 de noviembre de 2015



A principios del siglo XX la empresa tabacalera Gallaher publicó 100 tarjetas tituladas “**Cómo hacer...**” Estas contenían trucos de la vida cotidiana en 1910. Un miembro de la familia, George Arents (1916-199), las coleccionó todas y las donó a una biblioteca, donde las digitalizaron. Es fascinante lo útiles que pueden ser muchas de estas ideas incluso 100 años después; y lo extrañas que otras parecen desde nuestra perspectiva contemporánea.

Cómo recuperar flores ya cortadas

“Para recuperar flores que se han estropeado durante el transporte, hunde los tallos en agua caliente y déjalas allí hasta que el agua se haya enfriado. Para entonces las flores habrán renacido. Ahora has de cortar el final de los tallos y colocar las flores en agua fría como habitualmente”.



Cómo limpiar botellas

Para limpiar el interior de las botellas, coloca un poco de arena y agua en ellas y sacúdelas. Esto limpiará todo el interior, y luego las botellas pueden lavarse y secarse.



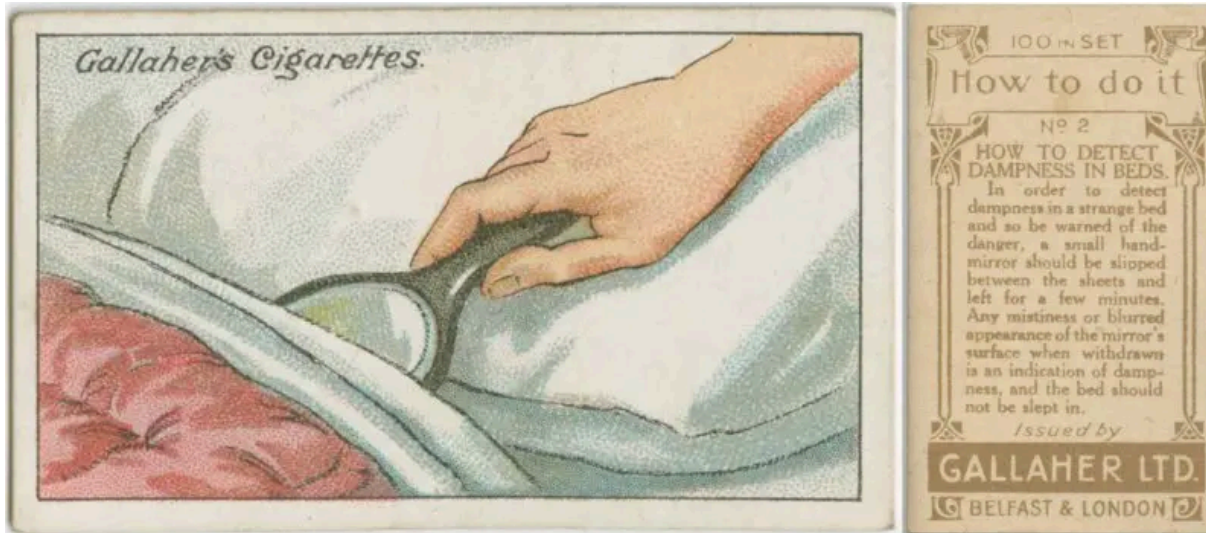
Cómo eliminar manchas de tinta de un pañuelo

Si tuviste la mala suerte de manchar uno de tus finos pañuelos de tela de tinta, puedes devolverlo a su estado original. Cuando ocurra el accidente, has de colocar el pañuelo de inmediato en leche. Tras estar en remojo por un tiempo, comprobarás que las manchas de tinta desaparecieron.



Cómo detectar humedades en una cama

Para detectar humedades en una cama extraña y, estar así alerta del posible peligro, coloca un pequeño espejo de mano entre las sábanas y déjalo allí unos minutos. Si el espejo aparece empañado o humedecido, la cama está húmeda y no se debería dormir en ella.



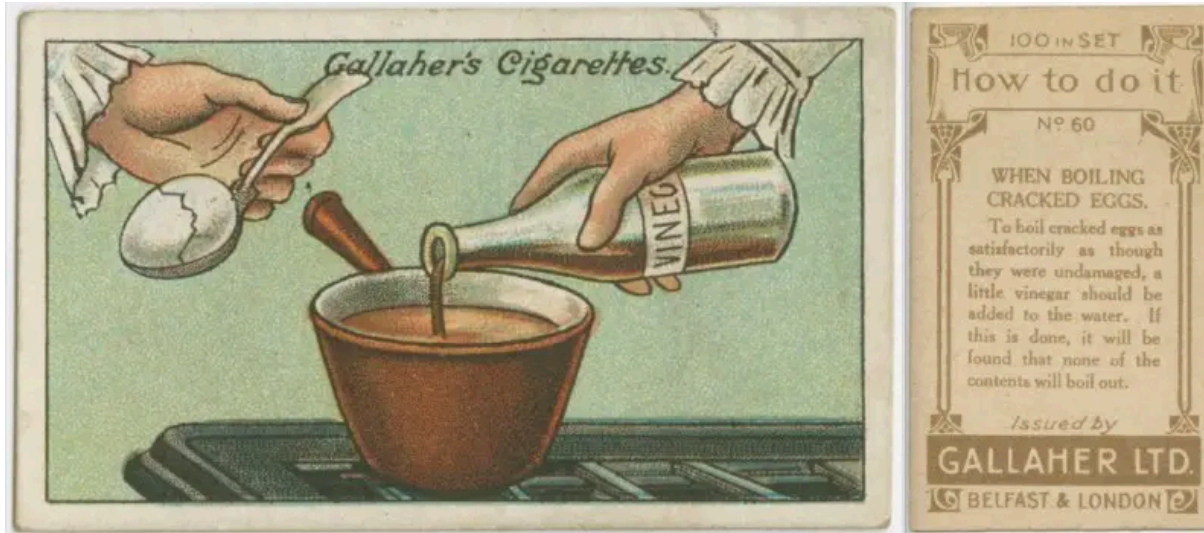
Cómo detener a un caballo que huye

Nunca te sitúes delante del caballo. Corre a su lado y sujeta el poste del carro con la mano más cercana. Al mismo tiempo, mantén el cuerpo alejado, dejando el brazo rígido. A continuación, con la mano libre, toma las riendas y detén al caballo. No saltes, eleves los brazos o grites; esto asustará al caballo.



Cómo hervir huevos cascados

Si quieres hervir un huevo ya cascado como si se tratara de uno ileso, agrega un poco de vinagre al agua. Al hacerlo, te aseguras de que el contenido del huevo no salga.



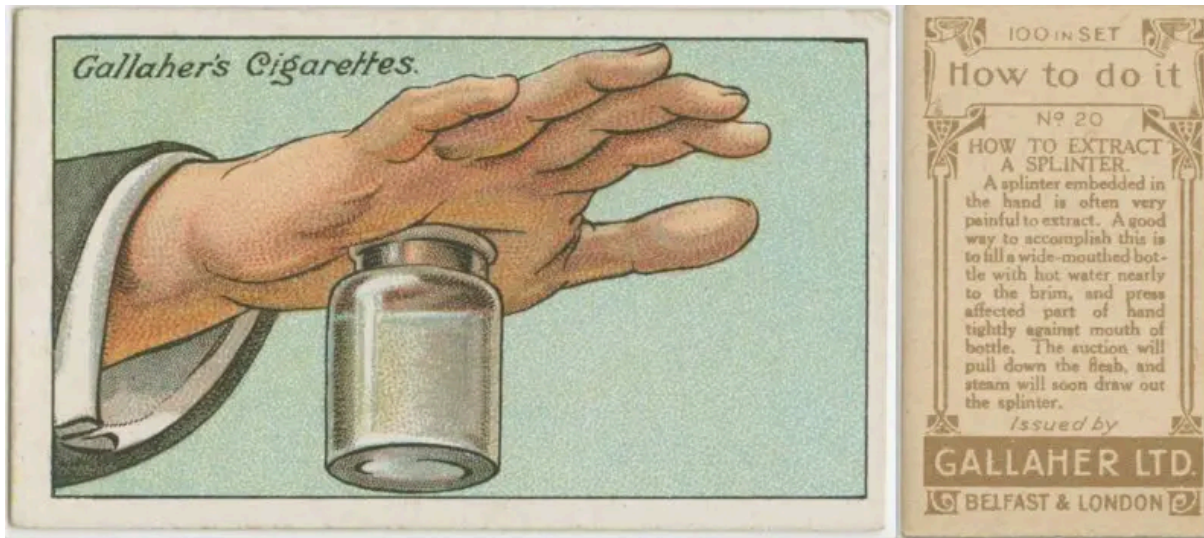
Cómo comprobar la pureza de la mantequilla

Una buena manera de comprobar la pureza de la mantequilla es como se muestra en la imagen. Restriega un poco de la sospechosa sustancia contra un trozo de papel y ponlo a trasluz. Si se trata de mantequilla pura, el olor será delicado y agradable, mientras que la margarina expide un desagradable y grasiento olor.



Cómo extraer una astilla

Si te clavas una astilla en la mano, sabrás que a menudo extraerla es muy doloroso. Un buen método para hacerlo es llenar una botella de cuello ancho con agua caliente casi hasta el borde y presionar la parte afectada de la mano suavemente contra la boca de la botella. La succión hará que la piel se afloje y el vapor sacará pronto la astilla.



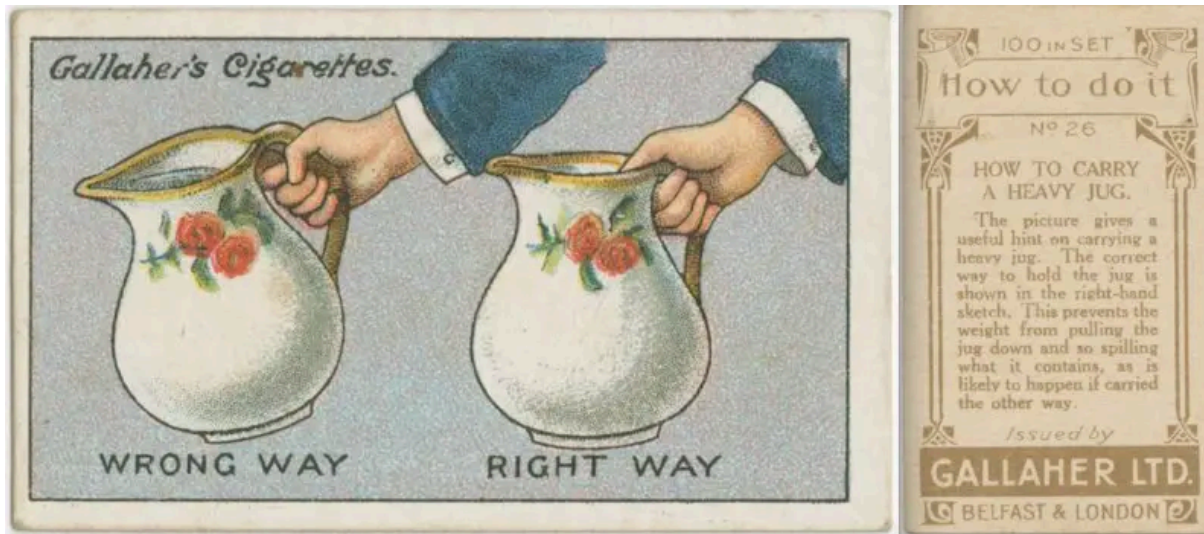
Cómo tratar esguinces

Pon en alto la articulación dañada y envuélvela en paños comprimidos en agua fría. En la imagen se muestra cómo mantener los paños constantemente húmedos sin tener que cambiarlos. Tan solo necesitas una jarra de agua colocada en un lugar por encima de la extremidad dañada, y una tira de tela colocada por uno de sus extremos dentro de la jarra y el otro sobre la extremidad con el esguince. El agua pasará de la jarra a la compresa a través de la tira de tela. Cuando el esguince vaya mejorando, unta la zona con aceite o linimento.



Cómo transportar una jarra pesada

La imagen te muestra una inteligente manera de llevar una jarra pesada. La forma correcta de llevarla es la que se expone en la imagen de la derecha. Este impide que el peso de la jarra la vuelque y se derrame su contenido, como es muy probable que pase si se sostiene como en el dibujo de la izquierda.



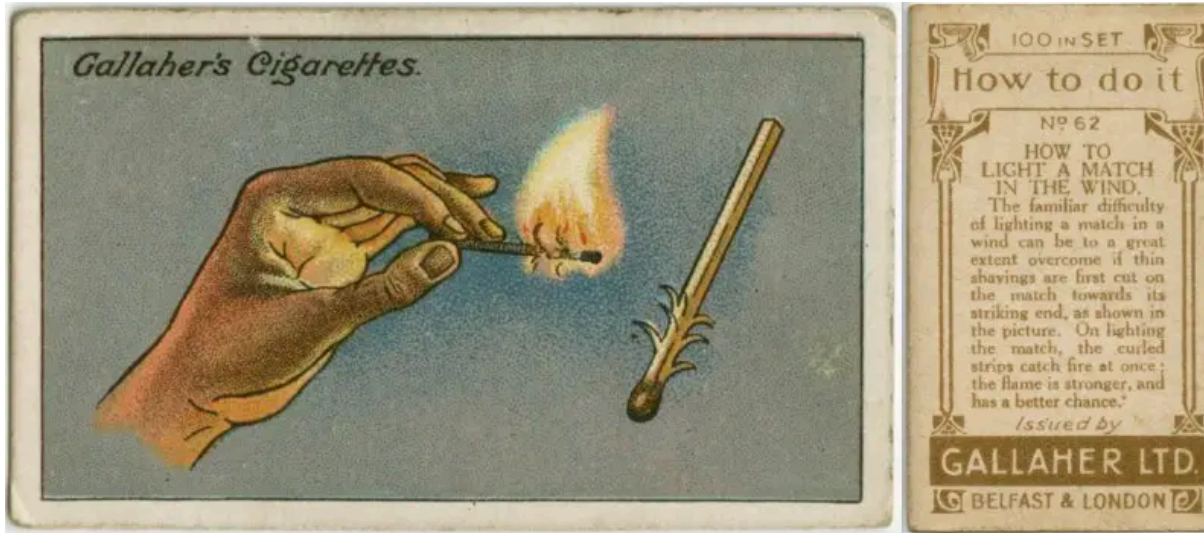
Cómo separar vasos

Si dos vasos superpuestos se quedan atascados, corres el riesgo de romperlos al tratar de separarlos. La forma más fácil y eficaz de hacerlo es echar agua fría en el vaso de arriba y colocar el vaso de abajo en agua caliente. Esto los separará de inmediato.



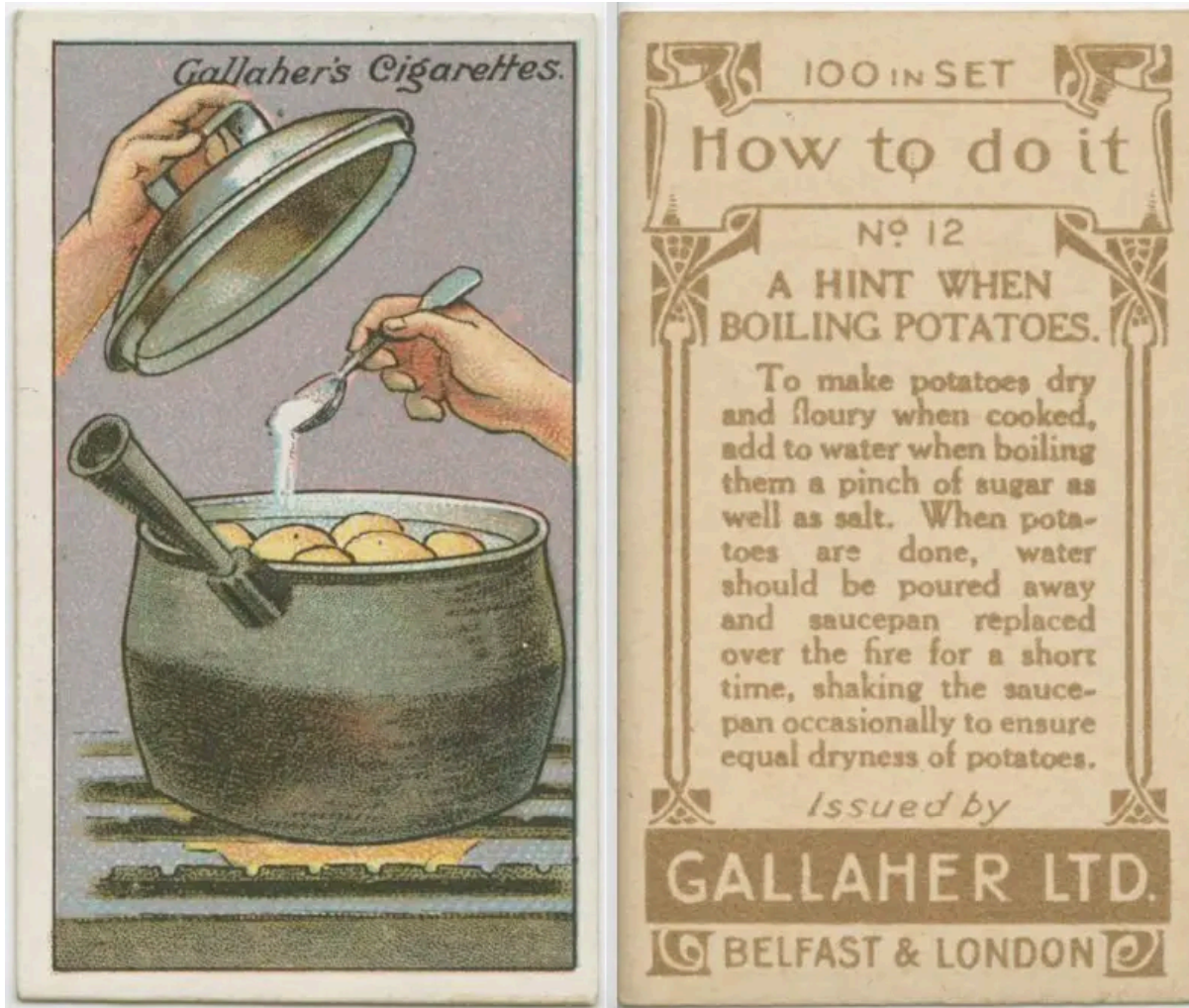
Cómo encender un fósforo cuando hace viento

La familiar dificultad que conlleva encender un fósforo cuando el tiempo es ventoso puede superarse en gran medida si cortas pequeñas tiras hacia el final del fósforo, como se muestra en el dibujo. Al encender el fósforo, las tiras curvadas agarran el fuego de inmediato; la llama es más fuerte y duradera.



Un consejo para cuando hiervas patatas

Para que las patatas hervidas salgan secas y harinosas, agrega una pizca de azúcar además de sal cuando estén hirviendo. Cuando las patatas estén hechas, extrae el agua y vuelve a colocar la olla en el fuego durante poco tiempo, agitando de vez en cuando la olla para que todas las patatas queden secas por igual.



Cómo cortar pan fresco en finas rodajas

Cortar pan fresco en rodajas no será tan difícil si realizas el siguiente procedimiento. Hunde el cuchillo del pan en agua caliente y, cuando esté caliente, sécalo rápidamente. El cuchillo caliente cortará el pan fresco y suave en las rodajas más finas.



Cómo construir un bebedero de agua para pollos

Puedes construir un simple bebedero para pollos, que les permita tener agua fresca con frecuencia, colocando una botella de vino contra una tabla de madera con aros de alambre para sujetarla. La botella ha de colocarse boca abajo sobre un cuenco de barro; la boca de la botella ha de estar a pocos centímetros del cuenco.



Cómo comprobar si una langosta es fresca

Si, cuando hiervas la langosta, dudas si es fresca, tira de la cola hacia atrás y suéltala súbitamente. Si la cola vuelve hacia atrás con un chasquido, la langosta es fresca. Sin embargo, si vuelve lentamente hacia atrás, puedes estar bien seguro de que la langosta está cocida y lleva así varios días.



Cómo construir un extintor de incendios

Disuelve 500 gramos de sal y 250 de sal/amoníaco en 2/4 de agua, e introduce la mezcla en botellas de vidrio fino. Cada una debe albergar 1/4 aproximadamente. Si se produce un incendio, estrella una o más botellas contra las llamas, y evitarás que se agrave la situación.



Cómo conservar jarrones valiosos

Si tomas las siguientes precauciones, las probabilidades de tirar tus jarrones de valor disminuirán. Llena parte del jarrón con arena. Esta actuará como un peso, y la mantendrá firme sobre la base. Esto es especialmente útil para los jarrones pesados en la parte superior por tener bases pequeñas.



Vía: <http://difundir.org>

Fuente: El Ciudadano