

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wie reinige ich richtig

[urn:nbn:de:bsz:31-191811](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-191811)

Esprobt und beneidest!

Was du „Wandruer“ empfindest

Wie reinige ich richtig

Zur Reinigung von Haarbürsten verwende man am besten warmes Wasser und Soda. Seife würde die Borsten nur allzu weich machen.

Hutleder zu reinigen. Das durch Schweiß verunreinigte Leder der Herrenhüte reinigt man mit einer Lösung von einem Teil Salmiakgeist und zehn Teilen Wasser. Mit einem Leinentuch wird das Hutleder dann trocken gerieben.

Gummimäntel dürfen niemals mit einem chemischen Stoff gereinigt werden, da der Gummi undicht wird. Mit warmer Seifenlösung und einem Schwamm wäscht man ihn tüchtig ab und läßt ihn an der Luft trocknen.

Um Teppiche aufzufrischen wird ein Löffel voll Borax in etwa drei Liter warmem Wasser aufgelöst. Hierauf reibt man den zuerst gründlich geklopfen Teppich mit dieser Lösung ab. Natürlich wird der dazu verwendete Lappen immer wieder mit warmem Wasser sauber gespült, bei der Abreibung aber so fest ausgewunden, daß er eben nur feucht ist.

Wäscheleinen müssen in gewissen Zeitabständen gewaschen werden, sonst wird die aufzuhängende Wäsche schmutzig. Am besten bürstet man sie auf ein Brett gerollt mit Seifenwasser und Salmiak ab. Zum Trocknen muß sie gespannt werden, sonst ringelt sie sich.

Obstflecken kann man von den Messern leicht entfernen durch Abreiben mit Steinkohlensche mittels eines Wolläppchens.

Strommatten reinigt man durch Kochsalz in warmem Wasser. Darauf mit grober Bürste abreiben.

Angebrannte Kochtöpfe lassen sich leicht und sicher säubern, wenn man dieselben in Sodawasser einweicht, dann ein feuchtes Wolläppchen in Asche taucht und damit die Stellen so lange reibt, bis alles entfernt ist.

Kaffeelack als Putzmittel. Auch dieses einfache Hausmittel kennen nur wenige Hausfrauen. Es wird bei lackierten Böden angewendet. Der Kaffeelack wird feucht ausgestreut. Er bindet dann den Staub und kann leicht wieder zusammengekehrt werden. Zum Schluß reibt man den Boden mit einem Wachs-lappen gut nach.

Wenn das Parkett weiße Stellen hat, betupfe man sie mehrere Male mit einem in Essig getauchten Lappen.

Zigarrenasche eignet sich gut zum Putzen von Fensterscheiben und verschiedenen Metallgegenständen.

Flaschen, die fetten Inhalt hatten oder unangenehme Gerüche, macht man wieder gebrauchsfähig, indem man Eichenholz sägespäne hineingibt oder frischen Kaffeelack. Dann schütte man noch etwas heißes Wasser dazu und schwenke die Flasche. Zweimal wieder mit heißem Wasser beginnen, dann kalt ausspülen und austropfen lassen. Man kann sie auch mit Zeitungspapier und Kartoffelschalen füllen, etwas Wasser dazugießen und einige Stunden stehen lassen, dann kräftig schütteln.

Kochflecken auf Messern und Gabeln sind angeblich schwer zu entfernen. Dabei hat wohl jede Hausfrau in ihrem Haushalt einen Tintenradiergummi. Man probiere es einmal damit. Der Erfolg stellt sich in kurzer Zeit ein.

Die überschüssige Brühe des Sauerkrautes ist ein ganz ausgezeichnetes Mittel, um Messing- und Kupfergegenstände zu reinigen. Man reibt mit einem wollenen Tuch gut nach.

Silber braucht viel seltener gepuzt zu werden, wenn man dem Abwaschwasser einen kleinen Schuß Salmiak zusetzt. Das Silber wird dadurch nicht angegriffen.

Goldborten reinigt man durch Abreiben mit einer Zwiebelscheibe und Nachreiben mit kaltem Wasser.

Gute Korallen legt man zum Reinigen für einige Minuten in eine schwache, lauwarme Sodalösung, bürstet dann mit Seifenschaum, spült mit lauwarmem Wasser nach und trocknet in Kleie.

Stumpfe Bernstein schmuckstücke macht man wieder glänzend durch Reiben mit wollenem Lappen.

Brandflecke aus Lampengloten lassen sich vollständig entfernen durch tüchtiges Reiben mit eingefeuchtetem Kochsalz.

Seidene Lampenschirme wäscht man mit lauwarmem Regenwasser und etwas Salmiakgeist, mit Hilfe eines reinen Schwammes, ab. Dann läßt man sie in Zugluft schnell trocknen.

Zur Entfernung von Stockflecken aus Seide werden die Sachen mindestens 12 Stunden in weichem Wasser eingeweicht und dann sadenaerabe zum Trocknen aufgehängt. Zum Schluß wird mit einem mäßig heißen Bügelsen geplättet.

Stockflecke in Leinenzeug pflegen recht hartnäckig zu sein. Ein Brei aus einem Teelöffel feinem Kochsalz mit einem gleichen Quantum pulverisirten Salmiak, mit dem man die Flecke bestreicht, pflegt diese schnell und tadellos zu entfernen.

Satin bekommt nach dem Waschen einen erhöhten Glanz, wenn man Borax dem Spülwasser beimischt.

Kleine Kniffe für die Küche

Um Bier oder Wein zu kühlen, wickelt man nasse Tücher um die Flaschen und stellt sie an die Luft. Die Verdunstung des Wassers bewirkt Kühlung.

Weißer Wäsche, die beim Bügeln verjagt wurde, feuchtet man sofort mit Salzwasser an oder man reibt sie mit unvermishtem Zwiebelsaft kräftig ein. Wenn dieser genügend gewirkt hat, wäscht man das Wäschestück nach. Auch Boraxwasser hat eine gute Wirkung.

Flecken von Heidelbeeren, Rotwein u. dergl. aus weißer und bunter Wäsche zu entfernen. Man gießt einige Tropfen umgerührter, gestandener Milch auf den frischen Fleck, läßt dieselbe einige Zeit auf dem Stoff liegen und wäscht dann mit lauem Wasser nach. Auch bei farbigen, wollenen Kleidern hat sich dieses Verfahren bewährt. Aus Holz- und Steinböden entfernt man nicht gar zu alte Heidelbeere- und Kirchsleden auf dieselbe Weise.

Nikotinflecke in Taschentüchern sind bei rauchenden Männern leider keine Seltenheit. Sie verschwinden, wenn man der Waschlauge einen kräftigen Schuß Wasserstoffsuperoxyd zusetzt und die Taschentücher eine Stunde darin liegen läßt.

Wenn das schwarze Wollkleid verschleht, so kann man es leicht auffärben, wenn man es zuvor mehrere Stunden in Salzwasser schwimmen läßt. Dann drückt man es leicht aus und hängt es möglichst formgerecht zum Trocknen auf.

Druckstellen auf Samt und Plüsch betupft man reichlich mit Wasser und bearbeitet sie dann mit einer scharfen Bürste. Die umgelegten Fäden richten sich nach dieser Behandlung wieder auf. Sollte dies nicht gleich geschehen, wiederholt man die Behandlung nochmals.

Schwarzen Samt, der in der Farbe verschossen ist, reibt man solange mit einer aufgeschlittenen Zwiebel ab, bis er die tiefschwarze Farbe wieder erhält.

Eier sollen auf der scharfen Kante eines Glases aufgeschlagen werden. Wählt man dagegen zum Aufschlagen einen stumpfen Rand, so zerbröckelt die Schale und die Folge davon ist,

daß sich das Eigelb nur schlecht vom Eiweiß trennt.

Zu brauner Kuchen, der trotzdem noch nicht recht durchgebacken ist, verbrennt trotz längeren Backens nicht, wenn seine Oberfläche mit einem eingefetteten Pergamentpapier bedeckt wird.

Um Brot frisch zu halten, ist es ratsam, in die Brotbüchse einen geschälten Apfel mit zu legen.

Lebensmittel, hauptsächlich Fleisch, Milch, Wurst u. dgl., stellt man in heißen Jahreszeiten zur Aufbewahrung in Tontöpfe auf feuchte Steinfußböden.

Weintrauben halten sich bis zum Frühjahr frisch, wenn man sie unmittelsbar vor der Reife abschneidet, die Schnittflächen mit Wachs verklebt und sie kühl aufbewahrt.

Frisch geerntete Nüsse bringt man in saubere Blumentöpfe und verstopft die Abzugslöcher. Die Blumentöpfe gräbt man dann im Garten ein. Auf diese Art hat man während des Winters frische Nüsse zur Verfügung.

Buttermilch ist der Rückstand beim Verbuttern von Rahm. Sie ist ohne viel Fett, aber sehr schwachhaft, nahrhaft und leicht verdaulich, frisch zu trinken oder über heißen Kartoffelbrei zu gießen. Sie ist ebenfalls sehr geeignet zu Süßspeisen, Suppen und als Heilmahrung bei Verstopfung.

Unangenehmen Geruch aus Töpfen und Schüsseln zu entfernen. Immer wieder kommt es vor, daß Töpfe und Schüsseln einen unangenehmen Geruch angenommen haben. Besonders schwer läßt sich z. B. Fischgeruch entfernen. Man zünde im Küchenherd Zeitungspapier an und halte die Töpfe oder Schüsseln in die lodernde Papierflamme. Schon nach wenigen Sekunden wird der unangenehme Geruch verschwunden sein.

Um Eis in kleine Stücke zu zerkleinern, mache man Löcher mit einem Nagel hinein, dadurch springt es in kleinsten Stücken ab.

Wenn der Teig in der Tortenform in der Mitte hochsteigt, stecke man ein Stückchen Makaroni-Röhrchen roh in den Teig, und die Oberfläche wird ganz glatt werden.

Den Heringsgeruch an Bestecken beseitigt man durch Puzen mit Kohlenasche und Nachspülen in Sodawasser.

Salzgurken werden zuletzt etwas weich. Dieser Uebelstand läßt sich beseitigen, wenn man in die Lake etwas kohlen-saures Natron tut.

Konservengläser lassen sich oft schwer öffnen, zumal dann, wenn man ältere Gummiringe verwendet hat. Man stelle diese Gläser auf den Kopf in einen Topf mit heißem Wasser. Nach kurzer Zeit wird man die Ringe leicht herausziehen können.

Gut gegen Rückenschmerzen, Hexenschuß, Gliederreißen, Rheumatismus?

ist **ABC-Pflaster**

Arnica
Linderung des Schmerzes

Belladonna
Linderung des Schmerzes

Capficum
Linderung des Schmerzes

Das ABC-Pflaster wärmt kräftig, da es eine gesteigerte Durchblutung der erkrankten Stelle bewirkt. Hierdurch werden die schädlichen Stoffe fortgeschwemmt. Die sich festgesetzt und den Schmerz verursachen hatten. Schon bald nach dem Auflegen tritt Linderung und Befreiung ein.



Wieviel Hefe braucht man zum Kuchen? Viele Hausfrauen sind sich nicht immer darüber klar, wieviel Hefe sie zum Kuchen nehmen müssen, damit er genügend aufgeht und trotzdem keinen Hefegeschmack annimmt. Handelt es sich um einen schweren Teig, so nimmt man pro Pfund 30 Gramm, bei mittlerem Teig 25 Gramm, für leichten Teig 20 Gramm. Für Brötchen- oder Semmelteig sind nur 10 Gramm pro Pfund notwendig.

Zwiebeln müssen frostfrei, aber kühl aufbewahrt werden. Sie dürfen nicht liegen, sondern müssen hängen. Es sind daher kleine Zwiebelneke, in denen die Zwiebeln nicht zu sehr aufeinandergebrückt liegen, empfehlenswert.

Einmachen in Flaschen. Das Haltbarmachen von Früchten in Apparaten ist zweifellos gut. Aber dazu gehören besondere Einmachgläser. Wer diese sparen will, kann sich bei kleineren Früchten, wie Stachel- und Johannisbeeren, Walderdbeeren, Monatserdbeeren, Heidel- und Blaubeeren usw., auch einfacher Weinsflaschen bedienen. Man füllt zu dem Zwecke die Beeren roh, aber schwach gezudert, in die

Flaschen bis Handbreit unter der Öffnung und stellt sie offen in einen hohen Topf, dessen Deckel luftdicht schließt. Um ein Zerspringen zu verhüten, stellt man die Flaschen auf einen Unterjak.

Beim Kochen erfüllen dann Wasserdämpfe den oberen Raum und töten alle Keime. Die Korken werden zweckmäßig gleich mitgekocht. Das Zukorken und Laden muß dann recht schnell geschehen.

Dieses Verfahren ist billig und läßt sich auch bei alkoholfreien Obststäben anwenden.

Wenn Teller oder Schüsseln im Ofen gewärmt werden sollen, ist es ratsam, einen Bogen Zeitungspapier darunterzulegen. Das Papier verteilt die Hitze und hindert das Zerspringen des Geschirrs.

Wenn Fleischbrühe versalzen ist, so reibt man ein bis zwei rohe Mohrrüben daran. Sie nehmen das Salz auf und geben der Brühe eine köstliche Farbe.

Röhre werden nicht zu fest und schlüpfrig, wenn man den Teig vor dem Kochen eine Stunde stehen läßt, damit er recht locker wird.

Praktisches Allerlei

Harte Kappen an Arbeitsschuhen. Derbere Schuhe haben mitunter recht harte Kappen, so daß das Gehen in ihnen zur Qual wird. Mit Zeitungspapier hilft man dem Übel ab. Man feuchtet das Papier gut an, stopft die Kappen damit aus und läßt es solange im Schuh bis es trocken geworden ist. Dadurch wird das harte Leder an den Kappen weich und tragbar.

Pantoffeln aus Tuchresten. In einem kinderreichen Haushalt muß mit dem Pfennig gerechnet werden und hier wird es nicht immer möglich sein, jedem Familienglied ein Paar Pantoffeln anzuschaffen. Die findige Mutter wird für das eine oder andere Kind Pantoffeln aus alten Tuchresten herstellen. Man schneidet nach einem alten Schuh den Oberstoff aus einem Tuchrest, stift mit Chenille oder in Stiefstich ein Muster darauf, füttert

ab und näht den Stoff an den unteren Rand einer Filzsohle. Diese beklebt man auf der Innenseite vorsichtig mit Flanell, während die untere mit dem Leder alter waschlederner Handschuhe belegt wird. Man wird über die Haltbarkeit dieser Pantoffeln erstaunt sein.

Naße Schuhe müssen gleich nach dem Ausziehen auf Leisten gezogen oder mit Papier fest ausgestopft werden, um das Schrumpfen zu verhindern.

Um Fußfalte bei Wohnräumen zu beseitigen bzw. zu mildern, bringt man unter den Teppich, dessen Gewebe die vom Fußboden aufsteigende kalte Luft leicht durchläßt, einen nicht porösen schlechten Wärmeleiter an. Diesen Zweck erfüllt aufs beste gewöhnliches Zeitungspapier, das man in mehreren Lagen unter der ganzen von dem Teppich eingenommenen Bodenfläche