

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Praktisches Allerlei

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

**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 frostoffrei, 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

ausbreitet. Diese Papierlagen schichtet man lose übereinander, klebt sie also nicht zusammen, damit neben dem Papier auch die stehenden Luftschichten zwischen den Papierlagern isolierend wirken können.

**Enggewordene Handschuhe** weiten sich wieder, wenn man sie einige Stunden in ein feuchtes Tuch einwickelt und nach dem Durchfeuchten anzieht.

**Um Seidenhandschuhe** an den Fingerspitzen nicht so schnell durchzuklopfen, nähe man ein Fleckchen von alten Seidenen Handschuhen auf der linken Seite in die Fingerspitzen ein.

**Wenn helle Seidenstrümpfe** an einer sichtbaren Stelle zerreißen, so stopfe man sie, solange das Loch noch klein ist, mit blonden Frauenhaaren.

**Seidene Regenschirme** darf man beim Trocknen nicht ganz aufspannen, da sie sonst leicht einreißen.

**Sind Gummischläuche hart geworden**, so weicht man sie in Ammoniakwasser auf und läßt die Schläuche ein paar Stunden darin liegen. Sie werden dann mit frischem Wasser nachgespült und zum Trocknen aufgehängt.

**Risse in Gummimänteln** oder Gummischürzen verklebt man von rückwärts mit einem Stückchen Gummi.

**Eingerostete Nägel** lassen sich mitunter recht schwer entfernen. Man

hilft sich mit einem Tropfen Maschinöl, worauf nach einer Wartezeit von einigen Minuten der Nagel leicht gezogen werden kann.

**Feuchtigkeit**, die sich hinter Wandbilder setzt, hält man dadurch von ihrem nachteiligen Einfluß ab, daß man die Rückseite der Bilder mit starkem Pergamentpapier bespannt.

**Die Tür hat sich gefenkt**, und mit unangenehmen Quietschen öffnet und schließt sie. Da kann Abhilfe geschaffen werden, indem man sie aushebt und je nach Bedarf einen oder mehrere Leder- oder Korkringe auf die Angeln legt. Dann wird die Tür wieder eingeseht und sie wird nun zur Zufriedenheit ihre Pflicht tun.

**Tinte**, die verkehentlich offen stehen blieb und dadurch dickflüssig wurde, verdünnt man nicht mit Wasser, sondern mit Essig.

**Blumen halten sich viel länger frisch**, wenn man das Blumenwasser täglich erneuert, die Blumenstiele tüchtig abwäscht und eine Prise Salz in das Wasser tut.

**Zelluloidgegenstände** kann man fitzen, indem man die Bruchflächen einige Zeit in scharfen Essig taucht und dann zusammengebunden trocknen läßt.

**Gestärkte Wäsche** klebt sehr leicht am Bügeleisen. Um das zu verhindern, setzt man dem Stärkewasser etwas Salz zu.

## Gegen Ungeziefer

**Das Lager der Hunde** bleibt von Flöhen frei, wenn man es mit Farnkraut auslegt. Ebenso gut ist es, die Hunde von Zeit zu Zeit in Wermuttee zu baden.

**Gegen Motten**, vor allem bei Pelz- und Wollfachen, bilden die blühenden Holunderdolden ein vorzügliches Abwehrmittel, das nebenbei einen angenehmen Duft ausströmt.

**Um Motten**, die sich im Teppich eingemiselt haben, sicher zu vernichten, ist es ein wirksames Mittel, wenn man ein Tuch in kochendes Wasser mit Salmiakgeist taucht, es auf die linke Seite des Teppichs legt und mit sehr heißem Eisen langsam darüberbügelt.

**Der Geruch frischer Kastanien** vertreibt Wanzen unfehlbar.

**Küchenungeziefer**, wie Schwaben, Russen usw. vernichtet man durch gründliche Reinigung der ganzen Küche mit Seifewasser, danach mehrmaliges Zerstäuben von Schwabepulver in alle Fugen, namentlich an den vom Herd erwärmten Stellen, dem besonders bevorzugten Tagesaufenthalt des Ungeziefers. Solange man in einem über Nacht ausgelegten nassen Lappen morgens noch Käfer findet, wiederholt man das Zerstäuben von Insektenpulver, damit auch die inwischen zur Entwicklung gelangte Brut vernichtet wird.