

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktische Winke für Haus und Hof

[urn:nbn:de:bsz:31-309807](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-309807)

Praktische Winke für Haus und Hof

Nützliche Winke für die Hausfrau

Samt darf nie gebügelt werden wie ein anderer Stoff, sondern man zieht die linke, angefeuchtete Seite über ein hochgestelltes, heißes Eisen.

Um Ausgleiten in neuen Schuhen zu vermeiden, reibe man die Sohlen mit etwas Sandpapier rau.

Wenn Crepe-Gummisohlen an den Schuhen zu glatt sind, kann man sie mit einer Mischung aus feinem Schmirgel und Gummilösung bestreichen. Danach müssen sie gut trocknen. Sie werden mit warmem Wasser gereinigt. Benzin und Hitze sind schädlich.

Es ist nicht vorteilhaft, Gummimäntel in warmen Räumen aufzuheben, sie werden vor der Zeit brüchig. Hauptsächlich im Sommer muß man darauf achtgeben, daß sie etwas kühl hängen. Es empfiehlt sich daher, sie in gewissen Abständen in einen Keller zu hängen, die Gummischicht zieht dann etwas von der Feuchtigkeit der Luft an und erhält so ihre alte Elastizität.

Wenn Regenmäntel verknittert sind, darf man sie nicht etwa ausbügeln, das würde die Gummischicht vernichten. Man braußt sie dagegen kalt ab und läßt sie an kühlem Ort langsam trocknen. Ärmel und Taschen müssen glatt hängen, sie bekommen sonst gleich wieder Falten.

Mit einem ausgezogenen Faden des gleichen Stoffes läßt sich der Riß im guten Kleid beinahe unsichtbar stopfen, jedenfalls unvergleichlich besser, als mit einem in der Farbe auch noch so passenden Seidenfaden.

Will man feine Stoffe mit der Maschine nähen, legt man am besten einen Bogen Seidenpapier darunter und näht ihn mit. Der Stoff verzieht sich

dadurch nicht und das Papier läßt sich sehr leicht in den Stichen abreißen und entfernen.

Korken werden wasser- und luftdicht, wenn man sie kurze Zeit, vielleicht 5 bis 10 Minuten, in warmes Stearin legt.

Um den Eisschrank von Zeit zu Zeit zu säubern, wäscht man ihn mit heißem Seifenwasser und Soda aus und spült ihn auch mit heißem Wasser nach. Er muß danach an der Luft gut trocknen.

Motten in Polstermöbeln zu vertilgen. Man macht Essigdämpfe unter die Möbel und läßt die Polster davon durchziehen. Man gießt zu dem Zweck guten, starken Essig, mit einigen Tropfen Bitriolöl versetzt, auf heiße Platten und Plätteisen. Die Dämpfe hält man mit Decken zusammen. Häufiges Tabakrauchen vertreibt die Motten aus den Zimmern.

Neue Schuhe müssen vor dem ersten Anziehen immer gekremt werden, weil sie dadurch geschützt sind und nicht so leicht Flecke bekommen.

Teppiche und Läufer, die umgebogene Ecken haben, sehen nicht schön aus und man kann leicht darüber stolpern. Am sichersten ist es, unter die aufgebogenen Ecken eine in der Form passende Pappe zu nähen und darunter noch eine graue Leinwand. Der Schaden ist für alle Zeiten behoben.

Das Ausfallen der Borsten aus neuen Zahnbürsten wird verhindert, indem man die neue Bürste vor dem Gebrauch 24 Stunden in kaltem Wasser liegen läßt.

Das Klopfen der Teppiche wird sehr oft verkehrt gemacht. Wenn man den Teppich an der Rückseite klopft, so wird naturgemäß der meiste Staub schon

entfernt. Es genügt dann für die Vorderseite ein sanftes Klopfen und ein nicht zu rauhes Bürsten.

Man sollte ein **Plätteisen** nach dem Gebrauch nie fortsetzen, ohne es mit Stearin oder Wachs einzureiben. Es kann dadurch nicht rosten. Vor dem Gebrauch wird es dann, wenn es warm ist, mit einem rauhen Lappen abgerieben.

Man kann aus Kastanien eine **Stärke** herstellen, die sich für besonders feine Wäsche eignet. Man schält die Kastanien, reibt sie und übergießt sie mit

kaltem Wasser. Diese Masse muß tüchtig geknetet werden und dann eine Zeitlang stehen gelassen werden. Wenn man danach das Wasser abgießt, bleibt die Stärke auf dem Boden zurück.

Fensterleder bleiben weich, wenn sie nach dem Gebrauch, durch Salzwasser gezogen, vor dem völligen Trocknen einige Male leicht aufgerollt werden.

Wenn **Fliegen** beim Schlafen lästig werden, so befestige man am Kopfe des Bettes einen in Lavendelöl getauchten Schwamm, dessen Geruch die Fliegen vertreibt.

Reinigen, aber richtig!

Messingschüsseln und -Griffe behalten tagelang ihren hellen Glanz, wenn man nach dem Reinigen eine rohe Kartoffel darüber reibt und noch einmal nachpoliert.

Aluminiumtöpfe werden inwendig wieder rein weiß, wenn man darin einige große Khabarberblätter 10 Minuten lang kocht.

Blind oder gelbgewordenes Silber kann man vorteilhaft putzen, wenn man ein volles Lappchen in Salmiakgeist taucht, in den man Kreide geschabt hat. Damit reibt man die Gegenstände sorgfältig ab und pußt sie mit einem ganz weichen Lappen oder etwas Watte nach.

Alpata, Weißmetall, eine Art Neusilber, ist eine Legierung von verschiedenen Metallen. Silberalpata ist mit Silber überzogenes Alpata. Reinigung am besten mit heißem Wasser und Trocknen mit Leinenlappen, Polieren ebenso oder mit Wollstoff.

Reinigung von vergoldeten Rahmen. Um vergoldete Rahmen zu reinigen, überstreicht man sie mit einem Pinsel oder Schwamm mit Weinessig. Nach einigen Minuten spüle man mit klarem Wasser nach und lasse die Rahmen in der Zugluft vollständig trocknen.

Es ist sehr wichtig, **Milchgefäße** einmal in der Woche gründlich mit Salz auszuscheuern, um etwaige Keime zu vernichten. Die Gefäße müssen außerdem täglich gut mit warmem Wasser

ausgewaschen werden und am besten mit kaltem Wasser gefüllt bis zum erneuten Gebrauch stehenbleiben.

Um leere Gläser zu reinigen, füllt man sie mit feiner Asche und läßt sie, in einen Topf mit kaltem Wasser gestellt, langsam darin zum Kochen kommen und wieder erkalten. Mit warmem Seifenwasser nachgewaschen und gründlich gespült, werden sie dann vollständig fettfrei sein.

Ofenkacheln reinigt man besser mit Schlammtreide als mit Seife.

Kämme und Bürsten zu reinigen, ist keine angenehme Arbeit. Wenn man beides in Wasser mit etwas Salmiak einweicht, so ist die Reinigung nur noch eine Kleinigkeit, eigentlich nur noch ein Nachspülen.

Um eine Pfeife zu reinigen, ziehe man Federn oder Pfeifenreiniger hindurch. Letztere sind in jedem Zigarrenladen erhältlich. Auch ein Spülen in leichter Lösung von Salmiak ist gut und unschädlich.

Pinsel, die durch Farbe hart und trocken geworden sind, wieder gebrauchsfähig zu machen, ist ganz einfach. Man bringt etwas Essig zum Siedepunkt, läßt die Pinsel 10—15 Minuten darin ziehen und wäscht sie dann in starkem Seifenschaum aus. Sie werden wie neu.

Reinigen von Geweihen. Mit feuchtem Wolltuch, dem etwas Seife eingerieben ist, reibt man das ganze Ge-

weiß ab, bis kein Schmutz mehr weg geht. Dann wäscht man etwas feucht nach und trocknet mit Leinentuch gründlich ab. Sind die weißen Stellen des bloßliegenden Knochens nicht weiß genug, so bleicht man sie vorsichtig mit Wasserstoffsuperoxyd.

Tapeten, die Fettflecken haben, säubert man, indem man einen Brei aus Pfeifenton und Wasser aufstreicht. Nach zwei Tagen bürstet man die zurückgebliebene Staubschicht ab.

Um einen Schwamm zu reinigen, lege man ihn für einige Zeit in kaltes Wasser, alsdann drücke man ihn tüchtig aus und lege ihn abermals in frisches Wasser, dem man nun den Saft einer Zitrone beifügt. Dann spüle man ihn tüchtig aus und lasse ihn an der frischen Luft trocknen.

Reinigung von Gummimänteln. Am meisten zu empfehlen ist warme Seifenlauge. Mit einem Schwamm spült man den Mantel tüchtig ab. Benzin, Spiritus oder Terpentin sind für Gummimäntel nicht geeignet.

Bunte Kaffeedecken, die nicht ganz farbecht und daher beim Waschen streifig geworden sind, legt man einzeln mit mehreren Litern kalten Wassers, einem Zusatz von zwei bis drei Eßlöffeln Bleichjoda und einem Schuß Essig in einen Topf, läßt sie bis zum Kochen kommen und in derselben Flüssigkeit erkalten.

Das Reinigen von Schwedenhandschuhen erfolgt mit einem in Mehl getauchten Flanelltuch. Das Mehl läßt

man einige Minuten auf den Handschuhen, die während dieser Prozedur auf die Hand ausgezogen sein müssen. Alsdann entfernt man das Mehl mit einer weichen Bürste.

Schaffelle, die man weiß oder hellfarbig gern als Bettvorleger verwendet, bürste man von Zeit zu Zeit in lauwarmem Seifenwasser gründlich aus und spüle gut nach. Das Trocknen kann durch Ausdrücken in Tüchern beschleunigt werden. Danach wird das Fell gut durchgefämmt und steht dann wieder wunderschön loder und wie neu aus.

Weiße Seide seift man niemals ein, sondern wäscht sie in einer Seifenlösung. Man fügt dem warmen Spülwasser wenige Tropfen blaue Tinte bei, das verhindert das Gelbwerden der Seide.

Während des Stärkens der Wäsche rühre man die Stärkelösung öfter auf, damit sich das Stärkepulver am Boden nicht festsetzt. Auch muß man die Wäsche tüchtig reiben, damit der ganze Stoff gleichmäßig von Stärke durchdrungen wird.

Getärkte Wäsche weiche man stets in warmem Wasser ein, damit die alte Stärke aufgelöst und herausgewaschen werden kann; andernfalls vergilbt die Wäsche leicht und wird brüchig.

Die Nähmaschine, die Helferin der Hausfrau, muß regelmäßig gepflegt werden. Man reinigt sie mit Petroleum, das man recht ausgiebig verwenden kann, und ölt dann sorgfältig, aber nicht zu reichlich.

Wie beseitigt man Flecken?

Tintenflecke lassen sich sogar aus den hellen, empfindlichen Parkettfußböden entfernen, wenn man eine schwache Lösung von Zitronensäure aufgetragen eine Zeitlang liegen läßt.

Regenflecke in Seidenstoffen werden in der Regel verschwinden, wenn man den ganzen Stoff leicht mit einem Schwamm und warmem Wasser abreibt

und ihn an der Luft an einem schattigen Platz trocknen läßt.

Brandflecke in weißer Wäsche werden mit kaltem Wasser angefeuchtet, mit Salz bestreut und in die Sonne gelegt. Nach einigen Stunden sind die Flecke verschwunden.

Frische Rostflecke verschwinden, wenn man Zitronensaft, den man kochend

heiß gemacht hat, darauf träufelt und hernach tüchtig kalt nachspült.

Rostflecke von Schmiedeeisen lassen sich durch Abreiben mit Schmirgelpapier beseitigen.

Um **Stahlmesser von Rostflecken zu befreien**, mischt man 50 g Weingeist,

Für Haus und Hof

Es ist wichtig, daß **Legenester** sehr tief sind, so daß die Hennen darin fast verschwinden. Nur so beschaffene Nester werden regelmäßig von den Hennen benutzt. Es ist also kein Verlegen der Eier mehr möglich.

Es ist eine große Arbeit, **Gras auf Gartenwegen auszusäen**. Man kann Vieh- und Gerbsalz austreuen, die es vernichten. Es gibt auch andere chemische Mittel, um Unkraut zu vernichten, z. B. Natriumchlorat.

Fichtenholz wetterfest anzustreichen, setzt eine Mischung der ersten Anstrichfarbe mit etwas Fichtenteer voraus.

Stallungen und Kellerräume besprengt man, um **gründlich zu desinfizieren**, mit folgendem: Man schüttet eine kleine Menge Wasser auf 1 kg

50 g Zinnasche und 10 g gebranntes Hirschhorn. Damit reibt man mittels eines Korken die Messerflingen ab und spült sie in lauwarmem Wasser nach.

Walnußflecke an den Händen entfernt man mit Tomatensaft, mit dem man die Hände gut einreibt. Danach werden sie mit Seife gewaschen.

frisch gebrannten Stüdenkalk, bis er zu einer pulverförmigen Masse zerstäubt. Diesem Pulver setzt man $\frac{1}{2}$ kg Eisenvitriol und 75 g rohe Karbolsäure zu. Zur Desinfektion feuchtet man die Masse an und besprengt Decken, Wände und Fußboden.

Um einem **Blfarbenanstrich** für Holzsäune und Gartenmöbel wetterfeste, ausdauernde Beschaffenheit zu geben, mischt man einen Zusatz von gleichen Teilen Roggenmehlkleister und Heringsslake darunter.

Eine **vorteilhafte Beize gegen Holzwürmer** besteht aus je einem Teil Bernutblättern, Pfeffer, Senfkörnern und Kochsalz, die mit Essigsprit vermengt werden. Die zu schützenden Gegenstände werden hiermit zweimal überstrichen.

Kleine Kniffe für die Küche

Um zu prüfen, ob **Mehl** gut gemahlen ist, muß von einer Prise, die man zwischen zwei Finger nimmt, etwas daran haften bleiben.

Kuchen kann beim Backen niemals verbrennen, wenn man eine Schüssel Wasser in den Backofen setzt.

Will man **Geflügel** aufbewahren, nehme man es nicht aus und hänge es mit oder ohne Federn an einem kühlen und trockenen Ort auf.

Wenn man **Pfannkuchen** bäckt, kann man eine kleine gelbe Rübe in das Fett hineinlegen, dadurch verbrennt das Fett nicht.

Pasteten können beim Backen niemals anbrennen, wenn eine Schüssel kalten Wassers mit in das Backrohr gesetzt wird.

Bratwürste plazen leicht beim Braten. Man kann das jedoch verhindern, indem man sie zuvor kurze Zeit in etwas Milch legt.

Spiegeleier sind manchem Kranken zu schwer, da sie ziemlich viel Fett brauchen. Viele wissen nämlich gar nicht, daß man Spiegeleier auch ohne Fett bereiten kann, und zwar, indem man in die Pfanne etwas Wasser gießt und heiß werden läßt. Fängt das Wasser zu dampfen an, kann man die Eier hineinschlagen.

Wenn **Obst** wurmfestig ist, legt man es vor dem Genuß einige Minuten in kaltes Wasser, dadurch kommen die Würmer heraus.

Schneiden Sie **Zwiebels** in kaltem Wasser, so vermeiden Sie, daß Ihre Augen beim Zwiebelschneiden tränen.

Um **Sauerteig** etwa eine Woche gebrauchsfähig zu erhalten, salzt man ihn ein, formt ihn zu einem Klumpen, wälzt ihn in Mehl und überdeckt ihn im Backtrog mit einer Mehlschicht. Ohne dieses Verfahren darf Sauerteig zum Broibacken immer nur zwei Tage alt sein und muß in einem Steintopf an kühlem Ort aufbewahrt werden.

Teewasser darf nicht in einem allen Zwecken der Speisenzubereitung dienenden Kochtopf gekocht werden, sondern nur im Wasserkessel. Vor allem darf man zum Tee nicht abgestandenes Wasser nehmen, es auch nicht zu lange kochen lassen, sondern nach dem Aufwellen sofort aufbrühen.

Rinderbraten schmeckt sehr pikant, wenn man das Fleisch am Abend vorher ringsum etwa messerrückendick mit feinem Senf bestreicht. Der Senf zieht über Nacht ein, macht die Fleischfaser mürbe und gibt einen kräftigen Geschmack.

Suppenknochen halten sich tagelang frisch, wenn man sie einige Minuten in einem heißen Ofen überbäckt.

Käse, der zu hart geworden ist, um ihn genießen zu können, lege man einige Zeit in frische Milch. Abgetrocknet wird er wieder genießbar und schmackhaft sein.

Sollen die rohgebratenen Kartoffeln schön knusperig werden, so bedede man die Pfanne mit einem Tuch, ehe man den Topfdeckel darauflegt, damit der herablaufende Wasserdampf den Kartoffeln nicht zuviel Feuchtigkeit gibt und ein Bräunen verhindert.

Angebrochene Eier kann man kochen, ohne Gefahr zu laufen, daß sie aufgehen. Man muß nur etwas Salz ins Wasser tun und sie kalt zusehen.

Fleisch muß, wenn es saftig bleiben soll, sehr schnell angebraten werden,

damit sich außen eine Kruste bildet. Durch das Anbraten gerinnt das Eiweiß an den Außenseiten, bildet also eine feste Schicht, die es verhindert, daß der Fleischsaft austritt.

Alle Sorten Hülsenfrüchte einschließlich Reis und Haferflocken weicht man schon am Abend vor der Zubereitung ein.

Würmer werden aus Gemüse entfernt, wenn man es mit Salzwasser wäscht.

Rußbildung im Herd und im Schornstein kann herabgemindert werden, wenn man von Zeit zu Zeit ins Feuer eine Hand voll rohe Kartoffelschalen tut und die Tür sofort fest schließt. Der Dampf löst den Ruß.

Essigfrüchte, in Essig eingelegte Gemüse, wie Gurken, Bohnen usw. verlieren ihre übermäßige Säure, wenn sie vor dem Kochen einige Stunden in Natronwasser gelegen haben.

Um bei **eingelegten Eiern** das Blähen oder Auskochen zu verhüten, ist es ratsam, vor dem Kochen ein oder zwei feine Nadelstiche in die Schale zu bohren. Ein anderes, zwar nicht ganz so zuverlässiges Mittel ist es, sie vor dem Kochen doppelt in Seidenpapier zu wickeln.

Um **Zitronensaft** auf unbestimmte Zeit zu konservieren, läßt man den ausgepreßten Saft durch ein reines Tuch laufen und einmal aufkochen. Danach kann er auf Flaschen gezogen, gut verkorkt und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Kuchenbleche, nach Gebrauch noch heiß mit Zeitungspapier abgerieben und dann mit einer Speckschwarte oder Bienenwachs nachpoliert, bleiben immer rein und glänzend und jederzeit gebrauchsfertig.