

# 1000 Haushalt-Tips aus der Hexenküche

## Tip 1 bis 100

Die 1000 Haushalt-Tips stammen aus einem Buch, das vor ca. 70 Jahren veröffentlicht wurde. Die meisten Tips sind auch noch für unsere Zeit aktuell. Ich gebe den Text hier fast ohne Änderungen wieder, um auch einen Einblick in die damalige Sprache zu geben. Wenige Rezepte, die wegen der Gefährlichkeit nicht mehr angewandt werden sollen, habe ich mit Hinweisen versehen.

Die weiteren 900 Tips folgen in Kürze.

### **Für jedermann in Stadt und Land 1000 wunderbare Sachen, die Dir's Leben leichter machen!**

#### **1. Wäsche wird vor dem Vergilben geschützt**

wenn man sie in blauem Packpapier aufbewahrt.

#### **2. Küchenschrankgeruch wird beseitigt**

durch Ausstreuen von Kaffeesatz.

#### **3. Wenn die Gardinenringe schwer über die Stange laufen,**

so daß man beim Zuziehen Angst bekommt, daß die ganze Herrlichkeit heruntersaut, dann ist das sofort behoben, wenn Sie die Gardinenstangen und -schnüre mit Paraffin bestreichen.

#### **4. Bildung von Flecken-Rändern**

nach Behandlung mit Benzin verhütet man, indem man die Stelle sofort in der Sonne trocknet.

#### **5. Die Schere wird wieder blank.**

Gebrauchte Scheren und Werkzeuge erhalten neuen Glanz, wenn Sie eine Masse aus einer kleinen Tasse Kleie und heißem Wasser unter Zusatz von 1 Löffel Salz und 2 Löffeln Essig bereiten, sie hiermit ordentlich einreiben und mit Wasser nachspülen.

#### **6. Zelluloidgegenstände kittet man,**

indem man die Bruchflächen einige Zeit in Essigsäure taucht und sie dann zusammengebunden trocknen läßt.

#### **7. Eindringen von Motten verhindert man,**

indem man ein Sträußchen Steinklee zwischen die Sachen legt.

#### **8. Ziegelstein-Fußboden wird hervorragend sauber,**

wenn Sie dem Aufwaschwasser öfter etwas Salzsäure zusetzen.

#### **9. Speisereste im Sommer frischhalten.**

Eine Messerspitze Natron hinzugeben.

#### **10. Papier wird unverbrennbar**

durch wiederholtes Tauchen in eine starke Alaunlösung.

**11. Eine Falte im Teppich?**

Nach Abbürsten des Teppichs benetzt man die Falte auf der Rückseite mit Wasser, läßt den Teppich eine Stunde lang glatt liegen und bügelt ihn dann von der Rückseite.

**12. Auf Glas schreiben oder zeichnen.**

Die Schrift wird mit einem Aluminiumgriffel auf das angefeuchtete Glas geritzt.

**13. Tee erhält ein besonderes Aroma,**

wenn man eine Vanillestange in die Teedose legt.

**14. Gegen Schnupfen**

hilft Einziehen einiger Tropfen Glycerin in die Nase.

**15. Feuchte Schuhe und Stiefel werden sehr schnell trocken,**

wenn man sie mit heißen zerkleinerten Kastanien füllt.

**16. Wozu sind Eierschalen verwendbar?**

Eierschalen, kurz gestoßen oder gemahlen, sind als kohlenaurer Kalk ein guter Zusatzdünger, für den besonders Bohnen und Erbsen dankbar sind. Auch für Topfpflanzen!

**17. Man spart Trockentücher, wenn man**

das Geschirr sehr heiß spült, so daß das Wasser verdunstet.

**18. Wer es noch nicht weiß - Kühlen ohne Eis!**

Das kann man wunderbar an heißen Tagen, indem man 1 Handvoll Salz und 1 Päckchen Waschblau in einer Schüssel Wasser auflöst und die Speisen hineinstellt. Die Wirkung überrascht jeden.

**19. Feuchtigkeit in Schränken und Kommoden verschwindet**

nach Einlegen eines Mulläckchens mit Kampfer.

**20. Flaschen luftdicht verschließen.**

Man schneidet den Korken hart am Flaschenkopf ab und taucht diesen in eine Lösung von Gelatine in Essigessenz, die eine dicke, rasch erstarrende Masse bildet.

**21. Alte Kartoffeln werden schmackhafter,**

wenn man zu dem Kochwasser etwas Essig gibt.

**22. Verschmutzte Schwämme werden wie neu,**

wenn man sie 24 Stunden in eine Lösung von 125 g Kochsalz in 1 Liter Wasser legt und sodann in kaltem Wasser ausspült.

**23. Umbiegen der Teppichecken verhindern.**

Man heftet unter die Ecken ein Stück steifer, genau angepaßter Pappe, über die noch etwas Futterleinwand genäht wird.

**24. Innen schwarz gewordenen Emailtöpfe**

füllt man mit kaltem Wasser, setzt diesem 1 Teelöffel Soda und 2 Teelöffel Chlor zu, läßt eine Stunde kochen und scheuert mit derselben Brühe aus. Dann sehr gründlich nachspülen.

**25. Lampenzylinder werden vor dem Zerspringen geschützt,**

wenn sie der Länge nach mit einem Glaserdiamanten leicht geritzt werden.

**26. Bügeleisen halten die Hitze länger,**

wenn man sie auf einen Ziegelstein stellt statt auf den üblichen Metalluntersatz.

**27. Stempelkissen, die nur blasse Abdrücke geben,**

müssen nachts umgekehrt hingelegt werden, damit sich die Farbe wieder an der Oberfläche sammelt.

**28. Lebertran und Rizinusöl schmecken angenehm,**

wenn vorher Apfelsinenschale kleingekaut wird.

**29. Schmutzige Hände werden leicht gereinigt**

durch ein Rhabarberblatt (da dieses Oxalsäure enthält).

**30. Obstflecke an den Händen (zur Einmachzeit)**

verschwinden durch Waschen in Boraxwasser mit Seife.

**31. Schmutzig gewordene Filzhüte**

werden mit Salmiakgeist, zur Hälfte mit Wasser verdünnt, gereinigt. Die Form des Hutes leidet dabei nicht.

**32. Ölflaschen reinigen**

Sägemehl hineintun und Öl aufsaugen lassen. Nachher mit starker Sodalaugespülen!

**33. Gewichte läßt man niemals**

auf der Waage stehen, weil diese dadurch ungenau wird.

**34. Selbsttapierte Tapete platzt nicht mehr ab,**

wenn man etwas Terpentin in den Stärkekleister rührt.

**35. Spiegel richtig aufhängen!**

Auf keinen Fall grellen Sonnenstrahlen aussetzen, da deren Einwirkung auf das Silber das Glas fleckig macht.

**36. Aussteinen von Kirschen**

Man schneidet einen Gänsekiel gerade ab, stößt mit dem Stielende den Stein zur anderen Seite heraus. Kaum eine Maschine besorgt das so rasch und gut.

**37. Braunfärbung der Fingerspitzen**

bei starken Rauchern läßt sich mit Zitronensaft bekämpfen.

**38. Tropfen-Abgießen aus Flaschen ohne Tropfenzähler**

gelingt leicht, wenn man die geschlossene Flasche vorher umkehrt, so daß sich der Flaschenhals bis zum Hals befeuchtet.

**39. Unkraut auf Gartenwegen beseitigt man**

durch Begießen mit 5% iger Magnesiumchloridlösung.

**40. Rostige Gitterstäbe säubert man**

mit einer Drahtbürste vom Rost und streicht sie mit warmem Leinöl ein. Dann kann Ölfarbe aufgetragen werden.

**41. Kristalltannenzapfen als Christbaumschmuck.**

Tauchen Sie reingewaschene Tannenzapfen kurz in eine übersättigte Salzlösung und lassen Sie sie dann trocknen. Sie sind dann mit Kristallen wie mit Reif überzogen.

**42. Blechgeschirr putzt man**

mit einer Mischung aus gesiebter Holzasche und Petroleum.

**43. Holzwerk in der Erde vor Fäulnis schützen.**

Pfähle, Balken usw. kann man noch nachträglich imprägnieren, indem man in den über der Erde befindlichen Teil ein zentimeterweites Loch schräg nach unten bis zur Mitte des Holzes bohrt und es so oft mit Karbolineum füllt, wie dieses (in 1 bis 3 Tagen) aufgesogen wird. Dann wird das Loch mit einem Holzplock verkeilt, der glatt abgesägt wird.

**44. Dickes Leder läßt sich sehr leicht schneiden,**

wenn man es eine Zeitlang in Wasser eingeweicht hat.

**45. Kirschkerne sind ideale Füllung für Wärmkissen.**

Man wäscht ein genügendes Quantum vor Gebrauch in der Röhre und füllt sie in einen Beutel aus Leinen- oder Baumwollstoff.

**46. Rauchen abgewöhnen?**

Wer sich das Rauchen abgewöhnen will, wird in diesem Bestreben unterstützt durch den reichlichen Genuß von Äpfeln.

**47. Metallene Löffel soll man nicht im Topf lassen**

beim Kochen, weil sie einen großen Teil der Wärme ableiten.

**48. Man soll Löffel auch nicht in aufbewahrten Speisen**

lassen, weil sie dem Geschmack schaden.

**49. Kartoffeln angebrannt?**

Es ist halb so schlimm, wenn Sie sie noch einmal mit kaltem Wasser aufsetzen und dann nach Aufwallen gleich abgießen.

**50. Das Putzen von Mohrrüben**

ist eine Kleinigkeit mit dem Metall-Lappen (aus Drahtgeflecht).

**51. Eine angebrochene Bier- oder Seltersflasche aufheben.**

Man stellt sie auf den Kopf. Die Kohlensäure bleibt erhalten.

**52. Reste in der Fleischmaschine entfernen.**

Man dreht zum Schluß ein Stück Butterbrotpapier durch. Das Papier wird nicht zerkleinert.

**53. Gefrorene Eier werden wieder eßbar,**

wenn sie 2 bis 3 Stunden in kaltem Wasser gelegen haben.

**54. Kochtopf-Henkel zu heiß?**

Wenn man ihn mit Bast umwickelt hat, kann man ihn auch bei größter Hitze mit bloßer Hand anfassen.

**55. Getrocknete Pilze durch die Pfeffermühle gedreht,**

ergeben eine hervorragende Würze zu vielerlei Zwecken.

**56. Fettflecke auf dem Küchentisch verschwinden,**

wenn man einige Zeit einen festen Brei aus Ton auflegt.

**57. Alte Ölfarbe auf Holzmöbeln entfernen.**

Man bepinselt sie mit einer Mischung von 2 Teilen Salmiakgeist und 1 Teil Terpentinöl.

**58. Ledereinbände von Büchern werden gereinigt**

mit Benzin mit wenig Terpentinöl-Zusatz.

**59. Damast-Stärkewäsche glänzt bestimmt,**

wenn zu der angerührten Masse etwas Borax kommt.

**60. Gummiabsätze, -sohlen, Gummischuhe rutschen nicht,**

wenn man sie öfter mit grobem Sandpapier behandelt.

**61. Die Tür klemmt?**

Sie brauchen die Reibeflächen nur mit Paraffin einzuwachsen.

**62. Seide oder Strümpfe, die sich als nicht farbecht erweisen,**

kann man farbecht machen, indem man sie kurz in Essigwasser wäscht, dem einige Efeublätter beigegeben sind. Dann in Salzwasser nachspülen.

**63. Hausschwamm beseitigen.**

Die befallenen Teile regelmäßig mit Petroleum abreiben!

**64. Hartnäckigen Hausschwamm**

bekämpft man mit starker Borsäurelösung.

**65. Dem Hausschwamm vorbeugen:**

die gefährdeten Wandstellen mit rohem Holzessig bepinseln.

**66. Ein gutes Mittel gegen Schwaben.**

Borax und Zucker zu gleichen Teilen mischen! Die Schwaben (Küchenschaben) platzen davon nach dem Genuß.

**67. Wanzen von Holzbettstellen fernhalten.**

Die inneren Holzteile mit Ölfarbe streichen.

**68. Wanzen von Metallbettstellen fernhalten.**

Pappstücke mit Ölfarbe bestreichen und unterlegen!

**69. Haben sich Wanzen in einem Zimmer eingeknistet,**

das einige Tage unbewohnt bleiben kann, so stelle man flache Schalen mit Salmiakgeist im Zimmer umher und halte dieses mehrere Tage streng verschlossen: die Wanzen gehen zugrunde.

**70. Wanzen in Kleidern und Stoffen?**

Hier hilft nur: gründlich mit sehr heißem Wasser ausreiben!

**71. Gegen Flöhe.**

Man stellt eine Schüssel mit Seifenwasser und einer dünnen Schicht Öl auf, in deren Mitte eine brennende Kerze gestellt wird. Die gegen das Licht springenden Flöhe werden vom Öl festgehalten und durch das Seifenwasser getötet.

**72. Feldzug gegen den Floh in der Wohnung.**

In allen Dielenritzen, Holzritzen jeder Art, unter Schwellen, Fensterbretter usw. gründlich Petroleum an einem Tag pinseln und die Ritzen danach dichten.

**73. Ausgediente Gardinen**

ergeben einen guten Schutz gegen Vogelfraß durch Bedecken der Saatbeete im Garten.

**74. Huch - die Maus! Mäuselöcher im Hause**

muß man mit in Terpentin getränkte Lappen verstopfen.

**75. Die Mäuse gehen und kommen nicht wieder,**

wenn man getrocknete, sehr fein gestoßene Oleanderblätter, mit trockenem Sand gemischt, tief in die Mäuselöcher streut.

**76. "Todesbissen" für Mäuse in der Speisekammer.**

Von Streichhölzern wird der Phosphor abgeschabt und unter Käsestückchen gemischt, die in der Speisekammer ausgelegt werden. (Anm. Geht meines Wissens mit den heutigen Streichhölzern nicht mehr.)

**77. Bei großer Rattenplage im Keller**

erhält der Keller jedes Frühjahr einen gelben Kalkanstrich. Der Kalkfarbe ist Eisenvitriol beizufügen.

**78. Bei Rattenplage auf dem Lande**

außerdem Eisenvitriolkristalle in alle Ritzen streuen!

**79. Kellerasseln - das unangenehmste Ungeziefer**

(platt, grau, breit, mit den vielen Beinen). Man gießt in eine Flasche einen Teelöffel Weingeist, dreht sie derart, daß die ganze Innenwand bespült wird, und legt sie so nieder, daß die Mündung den Boden berührt und die Asseln bequem hineinkriechen können. Das tun sie und werden betäubt. Man verbrennt sie.

**80. Kellerasseln auf dem Lande:**

Eine Kröte in den Keller gesetzt, räumt rasch mit Ihnen auf.

**81. Fliegen bleiben fern,**

wenn Sie Lorbeeröl in flachen Gefäßen aufstellen.

**82. Wer besonders vorsichtig ist,**

mischt, wenn er Wände, Möbel, Leisten weiß anstreicht, im voraus Lorbeeröl in die Farbe. Die Fliegen reißen später aus.

**83. Fliegen kommen nicht durchs offene Fenster herein,**

wenn Sie Rizinuspflanzen in Töpfen am Fenster aufstellen; allerdings muß das an jedem Fenster erfolgen.

**84. Fliegen- und Mücken-Vernichtung:**

Man stelle auf Tellern eine 10% Formollösung auf, die alle zwei Tage erneuert wird!

(Anm. Formol = Formaldehydlösung; **Bitte nicht einsetzen, da extrem giftig!!**)

**85. Fliegen verziehen sich aus Ställen bald,**

wenn die Fensterscheiben mit einer Mischung mit Wäscheblau angestrichen werden. Fliegen können die entstehende halbdunkle Beleuchtung nicht vertragen.

**86. Weidevieh vor Fliegenplage schützen!**

Morgens, vor dem Austrieb auf die Weide, reibt man die Tiere mit Petroleum ein. Die Fliegen verschonen das eingeriebene Vieh.

**87. Pferde schützt man gegen Fliegen**

durch Abreibung mit kaltem Walnußblätterttee. Vor Gewitter besonders wichtig, da die Bremsen dann besonders hartnäckig sind!

**88. Wespen sind Bestien im Kleinformat.**

An Bäumen oder Spalieren hängt man weithalsige Flaschen auf, die zum Teil mit verdünntem Fruchtsaft gefüllt sind. Es sammeln sich oft hunderte Wespen an. Diese vernichten!

**89. Wespen-Nester werden abends verbrannt**

durch Hineinstoßen eines brennenden Papierballens.

**90. Wespen-Nester in der Erde**

werden mit kochendem Wasser übergossen.

**91. Die Ameisenplage!**

Man stellt gezuckertes schales Bier in flachen Tellern auf. Die Ameisen verenden darin in Massen.

**92. Andere bewährte Ameisen-Köder:**

Honigwasser, Himbeerwasser, verdünnter süßer Likör, Sirup.

**93. Schlupfwinkel der Ameisen**

kräftig mit etwas in Wasser gelöster Bäckerhefe durchnässen!

**94. Ameisen kriechen die Wände nicht hoch,**

wenn man an den Scheuerleisten entlang Schlemmkreide streut oder einen dicken Kreidestrich zieht.

**95. Ameisen können nicht in den Küchenschrank gelangen,**

wenn Sie dessen Füße in mit Wasser gefüllte kleine Blumentopf-Untersätze stellen.

**96. Schneckenvertilgung.**

Man legt Rhabarberblätter oder nasse Brettstücke auf den Boden oder Rasen. Täglich sammelt man dort die darunter angesiedelten Schnecken und tötet sie.

**97. Schnecken aus Kellerräumen vertreibt man**

durch Ausstreuen von Straßfurter Salz in die Schlupfwinkel.

**98. Maden kommen nicht in den Käse,**

wenn man ihn mit Nußbaum- oder Johannisbeerblättern umwickelt.

**99. Kohlpflanzen vor Kohlmaden bewahren.**

Ein Eßlöffel gelöschter Kalk, vor dem Einsetzen in das Pflanzloch getan, schützt die Pflanzen vor dem Maden-Befall.

**100. Regenwürmer vertilgen.**

Man begießt die Erde mit dünnem Salzwasser, wodurch die Regenwürmer an die Oberfläche getrieben werden.



**101. Raupen an Beerensträuchern und Gemüsen.**

Man bespritzt die Pflanzen mit Schmierseifenwasser.

**102. Blattläuse und Raupen an Beerensträuchern tötet man**

durch ein starkes Übergießen der Sträucher mit einer Lösung von 80 g Alaun in kochendem Wasser, verdünnt mit 20 Liter kaltem.

**103. Stachelbeerraupen verschwinden spurlos**

durch Bestreuen feuchter Sträucher mit Tabak-A s che oder Ruß.

**104. Selbstbereiteter wirksamer Raupenleim.**

3 kg Kolophonium und 0,2 kg Bienenwachs werden geschmolzen. Dann werden 1,5 kg Spindelöl, 1 kg Tran und 0,2 kg Viskoseöl für sich gemischt und hinzugefügt.

**105. Ein anderer guter Raupenleim:**

1 kg Fichtenharz, 1 kg Kolophonium, 400 g Stearinöl, 400 g Schweineschmalz und einen guten Schuß venetianisches Terpentin im Wasserbad oder auf schwachem Feuer gut zusammenschmelzen.

**106. Oder eine ganz einfache wirksame Mischung:**

2 kg Kolophonium und 1,3 kg Stearinöl zusammenschmelzen.

**107. Die beste Mottenfalle**

ist eine Pappschachtel mit Deckel, an deren Seiten einige Fluglöcher (2-3 cm Durchmesser) eingeschnitten sind. Hinein legt man Wollstoffreste, die nachts die Motten anlocken. Erfolg: erstaunlich. Den Inhalt wöchentlich kurz auskochen, so daß die Motten mit Brut getötet werden, und wieder verwenden.

**108. Ein unauffälliges Mottenmittel:**

Terpentinöl in die Kästen bringen!

**109. Pelze bleiben im Sommer von Motten frei,**

wenn Sie gepulvertes Alaun hineinstreuen. (Leicht entfernbar.)

**110. Kleider und Anzüge werden angenehm eingemottet,**

indem man kleine Stücke Panamarinde in die Taschen legt.

**111. Naphtalingeruch aus eingemotteten Sachen entfernen.**

Das Verkehrteste, was man tun kann, ist, die Kleider usw. nach Herausnehmen aus der Mottenkiste in die frische Luft zu hängen, denn Naphtalin ist eine Kohlenwasserstoffverbindung, die gerade in der Wärme am flüchtigsten ist. Richtig also: die Sachen an den Ofen hängen.

**112. Holzwürmer: man spritzt Benzin in die Bohrlöcher**

und verschließt diese. Die Benzingase töten die Holzwürmer.

**113. Holzwürmer lassen sich fangen.**

Man legt nahe unter die Löcher Eicheln, deren Geruch sie anzieht.

**114. Blattläuse an jungen Rosentrieben usw.**

Man siedet Zigarrenstummel und andere Tabakreste und bespritzt mit dieser Tabakbrühe die befallenen Triebe.

**115. Vernichtung des Erdflöhs.**

Man bestreut die Beete wiederholt mit Sägemehl und Torfmüll. Ein Brett bestreicht man mit Fliegenleim. Zwei Personen tragen es, an jedem Ende anfassend, über die Beete, Leimseite nach unten, dicht über den Pflanzen. Die Flöhe springen den Leim an.

**116. Holzasche (bei trockenem Wetter gestreut)**

schützt die Pflanzen vor Erdflöhen und anderem Ungeziefer.

**117. Ungeziefer an Hunden.**

Man gießt auf Handvoll Wermutskraut 3 Liter kochendes Wasser, läßt 8 Stunden zugedeckt stehen und badet dann den Hund in dieser Abkochung. Mit frischem Wasser wird er nachgewaschen.

**118. Grünspan beseitigen. Der grünliche Beschlag**

auf Metallen, eigentlich fälschlich als Grünspan bezeichnet, wird am besten dadurch entfernt, daß man die Stellen über einer Spiritusflamme stark erhitzt und dann abreibt.

**119. Apfelsinenschalen sind vorzüglich zum Reinigen**

von Emaillegefäßen, Ausgüssen, Badewannen und Porzellan.

**120. Soll ein Zimmer desinfiziert werden,**

so wischt man mit Wasser auf, dem Terpentin zugesetzt ist.

**121. Wasserflaschen, die durch eisenhaltiges Wasser unklar**

wurden, säubert man, indem man viel Zeitungspapierschnitzel hineintut, mit kaltem Wasser füllt und einen Tag stehen läßt.

**122. Den Fußboden undurchdringlich machen.**

Die Dielen mit in Petroleum gelöstem Paraffin bestreichen.

**123. Feuersicherer Anstrich für Holz.**

Man quellt 50 g Leim in Wasser, löst ihn in 7 Litern heißem Wasser auf, setzt 500 g Borax, 800 g Chlorammonium und 20 g Chlorzink zu. Mit dieser Mischung das Holz anstreichen.

**124. Kesselstein - soll nicht sein!**

Geschirre mit Essig auskochen! Aluminiumtöpfe mit stark verdünnter Salpetersäure auswaschen.

**125. Der Schlüssel dreht sich schwer?**

Sie müssen ihn mit Paraffin einwachsen.

**126. Mattgewordene Kacheln erhalten wieder Glanz**

durch Abreiben mit Zeitungspapier, das mit einer Salmiaklösung getränkt ist.

**127. Rostige Eisenteile von Öfen oder Herden**

reibt man mit heißem Öl ab.

**128. Kupfergeschirr wird sehr schön blank**

durch Abreiben mit dem Fensterleder nach dem Spülen.

**129. Wachstum reinigt man**

mit einem mit Petroleum getränkten Wollappen.

**130. Richtiges Putzen von Bronzegegenständen.**

Man bürstet sie mit Zichorie, die mit etwas Wasser gemischt ist, lüftet sie, spült gut ab und trocknet sie am Ofen.

**131. Wie man Nickelgegenstände putzt.**

Zunächst reinigt man sie mit Seifenlauge, dann poliert man mit Schlemmkreide, die mit Brennspritus benetzt ist.

**132. Rost auf Nickel.**

Man bestreicht die Stellen mit einem dicken Öl und reibt nach drei Tagen mit einem mit Salmiakgeist befeuchtetem Tuch ab.

**133. Flecke auf Metallgegenständen**

entfernt eine dicke Masse aus Zigarrenasche und Petroleum.

**134. Messing läuft nicht mehr an,**

wenn man es nach dem Putzen mit Wienerkalk abreibt und dann etwas Zaponlack aufträgt.

**135. Ein vorzügliches Putzmittel für Silbersachen**

ist Schlämmkreide, die mit Spiritus zu einem dicken Brei angerührt wird.

**136. Hat man kein Silberputzmittel zur Hand,**

so legt man das Silber einige Minuten in eine Lösung von 1 Liter Wasser, 4 Teelöffeln Salz und 4 Teelöffeln Soda. In Seifenwasser nachwaschen und mit einem Leder polieren.

**137. Das Messer riecht nach Zwiebeln?**

Man zieht es mehrmals durch eine rohe Mohrrübe.

**138. Backbleche voller Krusten von Obstkuchen**

sind leicht gereinigt, wenn man sie nachts ins Freie oder in einen feuchten Raum stellt. Am nächsten Morgen läßt sich die inzwischen weich gewordenen Kruste mit Papier leicht abstreifen.

**139. Ölgemälde auffrischen.**

Man reibt das abgestaubte Gemälde mit einer halbierten rohen Kartoffel langsam ab und schneidet die schmutzig werdende Scheibe jeweils ab, bis die Kartoffel sauber bleibt. Dann mit feuchtem Schwamm leicht nachwischen und trocknen lassen.

**140. Wer an Ölgemälden Glanz liebt**

und es lange erhalten will, überzieht es mit Bilderfirnis.

**141. Beim Flaschen-Reinigen**

wenden Sie einmal dieses neue Mittel an: man spült die Flasche zunächst aus, füllt sie dann halb mit Wasser und tut eine Handvoll Kohlenstaub hinein. Hierauf kräftig schütteln. Nachspülen. Sie ist dann vollständig sauber und zugleich geruchfrei.

**142. Der Ofen qualmt im Sommer im Ergeschoß?**

Das liegt oft daran, daß Ihre Mitbewohner in den oberen Stockwerken im Sommer und besonders in den Ferien weder Herd noch Badeofen anheizen, so daß die Esse kalt ist, der Rauch niedergehalten wird und zurückschlägt. Abhilfe: zunächst eine "Papierwisch" anzünden (in hartnäckigen Fällen mit Spiritus oder Petroleum getränkt) und in die Esse zur Öffnung hineinstecken, so daß die Luft angewärmt wird und der

Rauch seinen Weg nach oben findet.

#### **143. Metallstempel reinigen.**

Man drückt sie in heißen Siegelack und läßt sie darin stehen bis zum Erkalten. Beim Herausziehen sind sie wie neu.

#### **144. Kristall und Glas werden wesentlich klarer**

beim Waschen, wenn man etwas Borax ins Wasser tut.

#### **145. Wasser- und Biergläser,**

von denen das eine fest im anderen sitzt, lösen sich augenblicklich, wenn man das untere in heißes Wasser stellt und in das obere kaltes Wasser hineingießt.

#### **146. Korken aus dem Flascheninnern entfernen.**

Ein Bindfaden wird derart eingeführt, daß man die zwei Enden in der Hand behält. Flasche dann umstülpen, so daß der Kork in die Schlinge gerät, und ihn mit kurzem Ruck herausziehen.

#### **147. Als Zentimetermaß-Ersatz fungiert ein Streichholz.**

Es ist nämlich immer 4 1/2 Zentimeter lang.

#### **148. Kämmen reinigt man bei weitem am besten**

durch Aufdrücken auf die Borsten einer neuen Schuhbürste.

#### **149. Brüchigwerden von Kautschuk verhindert man**

durch zeitweiliges Einlegen in eine 3%ige Karbolsäurelösung.

#### **150. Zu starkes Zudrehen des Leitungshahnes hat Folgen!**

Die Dichtungsscheibe leidet und die Leitung tropft später.

#### **151. Zum Aufbewahren von Knöpfen, Ösen und anderen Dingen,**

die sich gern irgendwo "verkriechen", ist eine große Sicherheitsnadel sehr geeignet, in die sie gereiht werden.

#### **152. Um an Geweihen und Gehörnen die Bräunung**

zu erhalten, bepinselt man sie mit übermangansaurem Kali, das in Wasser aufgelöst ist. Der meist hellere obere Teil der Gehörne und Geweihe bleibt unberührt, weil Bräunung an dieser Stelle oft die Vermutung einer Nachahmung aufkommen läßt.

#### **153. Um Gehörne und Geweihe vor Wurmstich zu bewahren,**

bürstet man sie mit lauwarmem Wasser ab und überpinselt sie nach Einziehen der Feuchtigkeit mit Petroleum.

#### **154. Blindgewordene Stellen auf Möbeln, Türen usw.**

beiseitigt man durch Einreiben mit einer Mischung aus 1 Teil Leinöl und 1 Teil Zitronenöl (unverdünnt). Gut nachpolieren!

#### **155. Alten Glaserkitt aufzuweichen.**

Man bestreicht ihn mit Petroleum oder legt ihn in solches, wenn er los ist. In wenigen Stunden ist er wieder wachweich.

#### **156. Die Kaffeemühle.**

Sie muß bisweilen gründlich gereinigt werden. Am besten: indem man feinen Sand wie Kaffee durch die Mühle gehen läßt, der alles Unsaubere

fortnimmt und keinesfalls Spuren hinterläßt.

### **157. Sicherung der Flurtür gegen Einbrecher.**

Nehmen Sie einen nicht zu dünnen Draht, 25 - 35 cm lang, und biegen Sie ihn zu einer Sperrgabel, ähnlich einer Haarnadel. Nun hängen Sie die fertige Sperrgabel über die Klinke und schlingen die beiden Enden um den Ring des Schlüssels, den Sie im Schloß stecken lassen. Es läßt sich jetzt der Schlüssel von außen weder herumdrehen noch herausstoßen. Diese Sicherung gegen Einbrecher ist ideal und kostet nichts.

### **158. Bleistiftschrift verwischt nicht,**

wenn man das beschriebene Papier in abgerahmte Milch taucht.

### **159. Risse in Linoleum werden gut beseitigt,**

indem man sie mit Hartparaffin ausgießt.

### **160. Lack für Korbwaren und Holz.**

Man löst gepulverten Siegellack in Weingeist auf.

### **161. Besonders gute Holzpolitur.**

Schmelzen Sie 100 Teile Kopallack, 400 Teile weißes Wachs und setzen Sie 750 Teile Terpentinöl zu.

### **162. Gemauerte Flächen verputzen.**

1 Teil Zement wird mit 2 Teilen Sand gemischt. Der Sand muß ganz trocken sein und aufs innigste mit dem Zement vermengt werden, ehe Wasser zugefügt wird.

### **163. Anstrich für feuchte Kellerwände.**

93 Teile Ziegelmehl und 7 Teile Bleiglätte rührt man mit Leinölfirnis zusammen zu einer dicken, gerade noch streichbaren Masse. Der Anstrich wird in drei bis vier Tagen hart und verhindert das Durchdringen von Feuchtigkeit.

### **164. Wenn Sie etwas derbes nähen,**

wie Leder, Läuferstoffe, Gamaschen, Filz, dann den Faden mit Paraffin einwachsen. Die Naht wird dreifach haltbarer.

### **165. Maurerarbeiten sind auch bei Frostwetter**

ausführbar, ohne daß der Mörtel gefriert, wenn man ihn mit lauwarmem Wasser anmacht, in dem kalzinierte Soda aufgelöst ist (auf 12 Liter Wasser 1 kg Soda).

### **166. Papier klebt besser auf Metall**

nach vorherigem Abreiben des letzteren mit Zwiebelsaft.

### **167. Ungestrichene Fußböden,**

die infolge der Benutzung unansehnlich wurden, darf man nicht mit Seifenwasser scheuern, sondern man nimmt 3 Teile weißen Sand mit 1 Teil gelöschtem Kalk und bürstet sie hiermit mit der Scheuerbürste. Der Fußboden wird wieder schneeweiß.

### **168. Leder- und Riemenschmiere. (Tadellos.)**

100 g Schweinefett, 100 g Palmöl, 200 g Rizinusöl und 100 g gelbes Zeresinwachs auf mäßigem Feuer zusammenschmelzen.

### **169. Flaschen-Glasstöpsel und Karaffen-Glasstöpsel**

setzen sich nicht fest nach leichtem Einreiben mit Öl.

### **170. Verstopfte Ausgüsse, verstopfte Toiletten.**

Man löst ca. 1/2 kg Seifenstein in 2 Litern kochendem Wasser, gießt die Lauge ins Becken und wartet zwei Stunden, bis sie sich durch den Schmutz hindurchfrißt. Dann heiße Sodalösung nachgießen und zuletzt mehrere Minuten kaltes Wasser durchlaufen lassen.

#### **171. Wo ist der Korkenzieher?**

Ist er nicht auffindbar, so dient als Ersatz eine große Schraube, an deren Kopf ein starker Bindfaden befestigt ist.

#### **172. Bettfedern gründlich reinigen.**

Man weicht sie 3-4 Tage in schwacher Lösung von kohlsaurem Natron in Wasser ein. Dann gut abtropfen lassen, in reinem Wasser nachwaschen und auf Netzen oder Sieben trocknen.

#### **173. Selbstgefärbte Stoffe**

färben bekanntlich leicht ab. Man wäscht sie daher bei der Wäsche vorsichtig in Essigwasser.

#### **174. Nagelbürsten soll man**

ab und zu in kaltes Essigwasser legen, um die Seifenreste, die die Bürste weich und unbrauchbar machen, zu entfernen.

#### **175. Wenn die Nachttischuhr oder der Wecker**

nachts zu laut ticken: man stülpt ein Glas (z.B. ein Einmachglas) über die Uhr, und das Geräusch ist verschwunden.

#### **176. Abgenutzte Eichenmöbel auffrischen.**

Man kocht in 1/4 Liter Wasser ein hühnereigroßes Stück Wachs und 1-2 Eßlöffel Zucker, streicht die Mischung mit einem Pinsel auf, läßt völlig trocknen und reibt gut nach.

#### **177. Treppenläufer halten länger,**

wenn man 2 bis 3 Schichten Zeitungspapier unter sie legt.

#### **178. Lackierte oder ölgestrichene Möbel**

nicht mit Seifen- oder Sodawasser waschen! Anstrich blättert ab. Man verwendet eine Abkochung von Panamaholz.

#### **179. Goldsachen, die durch langes Liegen blind wurden,**

reibt man mit dem Saft einer Zwiebel ein und läßt sie 1-2 Stunden liegen. Dann mit weichem Lappen abreiben.

#### **180. Durchlässige Stellen am Regenschirm**

sind zu beheben durch Eintauchen in essigsaurer Tonerde.

#### **181. Gekalkte Wände**

reinigt man leicht von Ruß, Staub usw. durch Abreiben mit Knetgummi. Das Abreiben muß in einer Richtung erfolgen.

#### **182. Schmutzige Zimmerdecken reinigt man auf gleiche Weise,**

nur führt man hierbei kreisartige Bewegungen aus.

#### **183. Eine durchgebrannte Sicherung**

gibt einen ausgezeichneten Messerschärfer.

#### **184. Zum Scheuern heller Fliesen besonders erprobt:**

1/2 kg billige Schmierseife und 2 Handvoll feine Soda tut man in einen ca. 5 Liter fassenden Steintopf und gießt unter Rühren soviel kochendes Wasser zu, bis der Topf voll ist. Zum Gebrauch eine kleine Menge auf die Fliesen spritzen oder dem heißen Abwaschwasser beimengen. Sehr ergiebig und sparsam.

#### **185. Hunde werden von Häuser-Ecken ferngehalten**

durch Ausstreuen von etwas Schwefelblumen.

#### **186. Übler Geruch aus dem Ausguß.**

Der Ausguß bleibt von Fettablagerungen und schlechtem Geruch frei, wenn man ein großes Stück Soda hineinlegt und das Wasser darüberlaufen läßt.

#### **187. Die selbstgebaute Gartenwalze.**

Sie besteht ganz einfach aus einer ausgedienten Tonröhre (1 m oder weniger). Die Röhre wird aufrecht auf ein Brett gestellt, in die hohle Mitte kommt ein Besenstiel, derart lang, daß er 10 bis 15 cm über die beiden Röhren-Enden hinausreicht; das Innere der Röhre wird ausgefüllt mit einer Betonmischung aus Zement, Kies und Wasser, die in einigen Tagen hart wird. An den beiden hervorstehenden Stab-Enden wird dann ein Strick befestigt, und man besitzt die vorzüglichste Gartenwalze.

#### **188. Löcher in Gießkannen**

dichtet man mit Siegellack erfolgreich ab.

#### **189. Schlechten, ungepflegten Boden verbessert man**

durch Zufuhr von Humus, Torfmull, Kalk, gutem Kompost.

#### **190. Das Säen feinsten Samen geschieht leichter**

und gleichmäßiger nach Vermischen mit trockenem Sand.

#### **191. Frühe Karotten erreicht man**

mit abgeriebenem Samen. Er keimt schneller, weil er sich leichter der Erde anschmiegt als andere Samen mit Bärten.

#### **192. Die grünen Blätter der Kohlrabi nicht fortwerfen,**

sie besitzen nächst dem Salat den größten Eisengehalt. Man richtet sie, wie Spinat zubereitet, mit den Knollen mit an.

#### **193. Blaue Kohlrabisorten**

sind widerstandsfähiger als die weißen.

#### **194. Wie vermehrt man die Kohlrabi-Ernte im Garten?**

Man schneidet die Knollen bei der Ernte so ab, daß an der Wurzel eine Scheibe mit 2-3 Blattwinkeln stehen bleibt; hieraus entwickeln sich 2 bis 3 neue Kohlrabiknollen.

#### **195. Gemüse (außer Bohnen und Erbsen) abends ernten!**

Sie haben dann die höchsten Nährwerte und besten Geschmack.

#### **196. Sellerieblätter ernähren die Knollen,**

darum darf man sie nicht abknipsen, wie es viele Hausfrauen tun, um frisches Suppengrün zu haben.

#### **197. Alte Kisten sind manchmal unentbehrlich,**

man stülpt sie nachts bei Frostgefahr über die Pflanzen.

**198. Blumenohl, Rotkohl, Wirsinkohl, Weißkohl**

bleiben von Raupen verschont, wenn sie Tomatenpflanzen zwischen sie setzen (deren Geruch die Schmetterlinge vertreibt).

**199. Die Keimkraft alter Sämereien**

wird wieder angeregt durch Hineinlegen in den ausgedrückten Saft fauler Äpfel etwa über Nacht.

**200. Was mit den vielen Maikäfern anfangen?**

Maikäfer, getrocknet und zerstampft, sind wirksamste Düngemittel für Gurken, Tomaten, Kürbis und andere Früchte.



**201. Maikäfern als Futter-Abwechslung**

werden von den Hühnern, Gänsen, Enten gern genommen.

**202. Gebrauchte Teeblätter,**

mit Blumenerde gemischt, ergeben eine gute Düngung.

**203. Beete legt man am besten von Norden nach Süden an,**

auch die Rillen für kleine Setzlinge, da sie dann von den schweren Ost- und Westwinden nicht so mitgenommen werden.

**204. Wie erziele ich Riesen-Kürbisse?**

Man schüttet etwa 35 cm vor und hinter dem Kürbisstiel auf dem Rankenknoten gute Erde auf, so daß nur die Blätter des Knotens sichtbar bleiben; die vordere Rankenspitze wird abgeschnitten, die etwa erscheinenden neuen Triebe werden abgekniffen.

**205. Düngen soll man**

immer nur an solchen Tagen, an denen die Erde feucht oder wenigstens nicht ausgetrocknet ist.

**206. Pflanzen dürfen nicht dann gedüngt werden,**

wenn sie sich in der Winterruhe befinden.

**207. Hühner hält man von den Gärten fern,**

indem man gemahlene weißen Pfeffer austreut.

**208. Selbsthergestellte Sichel.**

Ausgediente Rasierklingen, an der halben Runde eines kantigen Kleiderbügels nach Entfernung des Aufhängehakens befestigt, ergeben eine vorzügliche Sichel.

**209. Gurkensetzlinge (Pflänzchen) kann man selbst**

heranziehen, wenn man die Samen Anfang März in feuchte Sägespäne legt, sie in einen warmen Raum stellt und ständig gelinde feucht hält. So erzielt man Riesen-Ernten.

**210. Moos auf Rasenflächen wird beseitigt**

durch Übergießen mit einer Lösung aus 30 Litern Wasser und 1 kg feingestoßenem Eisenvitriol. (Für den Rasen zugleich günstig, während das Moos schon nach etwa 1 Stunde abstirbt.)

**211. Radieschen nicht in zu sonnige Lagen säen,**

sie werden sonst holzig. Sie lieben viel Feuchtigkeit.

**212. Radieschen nicht düngen!**

Sie bekommen dann Maden. (Nährhafter Boden aber vorteilhaft.)

**213. Der Schnitt der Hecken**

muß stets so erfolgen, daß sie unten breiter bleiben als oben. Sonst entstehen Lücken.

**214. Rosensträucher blühen bis in den späten Herbst,**

wenn man die vollerblihten Rosen jeweils vor dem Beginn des Entblätterns abschneidet.

**215. Auf müde und welkende Pflanzen und Setzlinge**

wirkt übermangansaures Kali (kleine bläuliche Kristalle, in Wasser aufzulösen, sehr sparsam) wie ein Lebenselixier.

**216. Setzlinge verpflanzt man nur nach dem Regen**

oder während des Regens. (Sonst: Wachstumsstockungen!)

**217. Der anspruchloseste Obstbaum**

ist die Sauerkirsche (Schattenmorelle), die selbst im Schatten und in ungünstigem Boden gedeiht und gute Ernten bringt.

**218. Und die dankbarste, anspruchloseste Fruchtpflanze**

ist die Haselnuß; sie nimmt mit jedem Gartenwinkel vorlieb.

**219. Baumgruben (für die Frühlingspflanzung)**

werden schon an schneefreien Wintertagen ausgehoben, damit die Erde vom Frostwetter für die Bäume brauchbar gemacht wird.

**220. Baumschulartikel nur aus Baumschulen der Gegend**

beziehen! (Genauer: nur aus Baumschulen mit gleichem Klima.) Also nicht aus dem Süden, wenn man Sie im Norden pflanzt.

**221. Damit die Bohnen - auch richtig lohnen!**

Bohnen nur frühmorgens ernten, weil sie dann ihr Aroma behalten.

**222. Stangenbohnen bringen doppelte Erträge wie Buschbohnen,**

aber Buschbohnen kann man 2-4 Wochen früher ernten.

**223. Eine zweite Bohnenernte im Herbst**

bringen früh gesäte Puffbohnen (Saubohnen), wenn die Pflanzen gleich nach erster Aberntung der grünen Schoten bis auf 8 bis 10 cm über der Erde mit scharfem Messer abgeschnitten werden.

**224. Stangenbohnen reifen früher und bringen große Ernte,**

wenn man sie nach Erreichung von 1 Meter Höhe seitwärts bindet, statt sie aufwärts ranken zu lassen.

**225. Gießen im Garten nur abends!**

Gießen während des Sonnenscheins ist zwecklos.

**226. Nur mit abgestandenem Wasser oder Teichwasser**

gießen! Frisches Brunnen- oder Leitungswasser ist oft schädlich!

**227. Gießen im Frühling ist meist nicht wichtig,**

aber desto mehr an den wirklich heißen Sommertagen.

**228. Wenn Begießen von Zimmerpflanzen während einiger Tage**

nicht möglich (Reise!), dann legt man nach letztem gutem Gießen Moos oder Steinchen recht dicht auf die Topferde.

**229. Hornspäne.**

sind eine hervorragendes Düngemittel für Topfpflanzen.

**230. Haare (tierische und menschliche)**

sind für Düngungszwecke jeder Art vorzüglich geeignet!

**231. Katzen vertreiben.**

Katzen sind empfindsam gegen Schreck und meiden später die Stelle. Somit: plötzlichen Wasserguß, Kinderpistole, Knallerbsen!

**232. Was tun wir mit den Hagebutten?**

Hagebutten, reif im Oktober gesammelt, entkernt und getrocknet, sind lange haltbar. Teebereitung: die Früchte werden so lange gekocht, bis eine schöne rote Färbung entsteht. (Sehr ausgiebig.)

**233. Hagebutten-Suppe:**

Die Hagebutten werden in Wasser weichgekocht, zerquirlt, durch ein Haarsieb getrieben, mit Grieß oder Soja angedickt, mit Zitrone oder Vanille gewürzt oder mit einem Eigelb abgequirlt.

**234. Wenn die Obstbäume unter Schneedruck leiden,**

dann den Schnee abschütteln! Das Obst leidet sonst später.

**235. Wacholderzweige, an die Kartoffelmieten**

unten angelegt, halten die Mäuse fern.

**236. Frisch in die Erde gebrachte Sämereien**

werden nicht mit der Gießkanne begossen, um Verschlemmen zu verhindern. Der Erdboden muß vorher angefeuchtet werden.

**237. Kürbis- und Gurkenkerne**

werden vor der Aussaat eine Nacht leicht in Milch eingeweicht.

**238. Eingemachte Früchte schimmeln nicht,**

wenn man sie nach dem Erkalten im Glas vor dem Zubinden mit wenig Weinbrand oder Korn (Branntwein) übergießt.

**239. Schimmel an Würsten und Schinke verhindern.**

Man bestreicht sie mit einem dünnen Brei aus Salz und Wasser, der eine schimmel-verhindernde und -tötende Salzkruste bildet.

**240. Angeschnittenen Schinken frisch halten.**

Angeschnittener Schinken bleibt tadellos frisch nach Überstreichen der Schnittfläche mit rohem Eiweiß.

**241. Zu zäh gewordener Schinken oder Speck**

wird wunderbar, wenn er kurze Zeit in heißes Wasser kommt.

**242. Gehacktes Fleisch (Hackfleisch) bleibt genußfähig,**

wenn es mit Salz vermischt ist.

**243. Übrig gebliebenes Eigelb hält sich tagelang frisch,**

wenn man es in eine Tasse tut und kaltes Wasser übergießt.

**244. Um Getränke und Speisen kühl zu halten,**

umwickelt man das Gefäß mit einem nassen, ausgewrungenen Tuch und stellt es möglichst an eine Stelle mit Zugluft.

**245. Will man Würstchen nicht am gleichen Tage verzehren,**

so legt man sie in leicht gesalzenes Wasser.

**246. Speiseöl und Backöl nicht verkorkt aufbewahren,**

um Ranzigwerden zu verhindern, sondern luftig mit einem Lappchen zugebunden und möglichst an dunkler Stelle aufbewahren. Nur Olivenöl wird verkorkt aufbewahrt.

**247. Trübe gewordenes Olivenöl**

muß in die Wärme gebracht werden.

**248. Angefrorene Kartoffeln kann man leicht retten,**

indem man sie mehrere Stunden in kaltes Wasser bringt.

**249. Blumenkohl beim Kochen schön weiß halten.**

Man gibt dem Kochwasser eine Kleinigkeit Zucker bei.

**250. Wenn man einmal zu tief ins Salzfaß gegriffen**

hat, kann man das Gericht durch ein Stückchen Naturschwamm, der das Salz aufsaugt, meist noch retten.

**251. Ein anderes Mittel:**

Geschälte rohe Kartoffelscheiben in die Speisen legen!

**252. Puderzucker selbst herstellen.**

Gewöhnlichen Zucker bringt man zwischen zwei Servietten und bügelt mit einem mäßig warmen Bügeleisen einige Male darüber, bis der Zucker vollständig zu Pulver geworden ist.

**253. Eier platzen nicht beim Kochen,**

wenn man etwas Salz in das Wasser tut.

**254. Tee wird schmackhafter,**

wenn sie die Blätter für 10 Minuten, auf einen reinen Papierbogen ausgebreitet, vor Aufbrühen in die warme Ofenröhre legen.

**255. Tee wird ausgiebiger,**

wenn Sie ihn in einer Teemühle (ähnlich Kaffeemühle) mahlen.

**256. Gemahlene reines Bohnenkaffee prüfen!**

Man schüttet etwas von dem Kaffee in ein hohes, mit Wasser gefülltes Glas. Echter Kaffee steigt in die Höhe und bildet eine obenaufschwimmende Schicht; alle anderen Röstprodukte (Zichorie, Getreide, Rüben, Eicheln usw.) sinken dagegen unter.

**257. Kakao wird nicht**

in den Papp-Packungen aufbewahrt, sondern in ein Porzellengefäß getan, um den Wohlgeschmack zu erhalten.

**258. Anbrennen von Milch wird vermieden,**

wenn man den Kochtopf vorher gut mit kaltem Wasser ausspült.

**259. Will die Schlagsahne nicht steif werden,**

so fügt man etwas aufgelöste Gelatine hinzu.

**260. Rosinen und Korinthen nicht in Papiertüten**

aufbewahren, da sie in diesen leicht feucht werden.

**261. Rosinen und Mandeln verteilen sich gleichmäßig**

in dem Kuchenteig und sinken nicht zu Boden, wenn sie mit etwas Mehl verrührt und erst zuletzt in den Teig gegeben werden.

**262. Mandeln springen nicht fort**

beim Hacken, wenn Sie etwas Zucker unterstreuen.

**263. Um das Festwerden von Klößen zu verhindern,**

muß man sie vor dem Kochen eine Stunde stehen lassen.

**264. Mehl- und Kartoffelklöße kochen sich ohne abzubröckeln,**

wenn das Kochwasser mit etwas Mehl gebunden ist.

**265. Apfelschalen nicht fortwerfen!**

Man tut sie nach dem Schälen in einen Topf, übergießt sie mit reichlich Wasser und läßt sie bis zum anderen Morgen stehen. Das gewonnene Getränk kann man, etwas gesüßt, sofort genießen oder aufkochen. Es ersetzt hervorragend den Morgenkaffee. (Für Fettleibige zugleich geeignet; außerdem: nervenberuhigend.)

**266. Beim Kochen von alten Kartoffeln**

soll man eine Kleinigkeit Milch in das Wasser gießen. Sie werden dann nicht dunkel, und der Geschmack wird verbessert.

**267. Kartoffeln liegen im Keller neben den Kohlen?**

Unappetitlich? Ungesund? Falsch gedacht! Der Staub der Kohlen entkeimt die Luft. Also ruhig liegen lassen!

**268. Einen einfachen Kartoffeldämpfer**

bildet ein beliebiges Sieb, in einen Topf eingehängt.

**269. Kartoffeln in kaltem oder in heißem Wasser ansetzen?**

Viel richtiger in heißem. Der Geschmack bleibt viel besser.

**270. Kartoffelpuffer sind leichter verdaulich,**

wenn man dem Teig etwas Backpulver beifügt.

**271. Wässrige Kartoffeln werden wieder mehlig,**

wenn man sie einige Zeit vor dem Ofen trocknen läßt.

**272. Kartoffeln soll man dünn schälen:**

die wertvollsten Stoffe sitzen unmittelbar unter der Schale.

**273. Reis brennt nicht an.**

Man kocht ihn zunächst wenig an und schüttet ihn dann in ein Haarsieb, das man über kochendes Wasser in einen Topf hängt. Der Wasserdampf kocht (dünstet) den Reis zu Ende.

#### **274. Gurkensalat verträgt jeder,**

wenn man die geschälte Gurke mit kochendem Wasser abbrüht, mit kaltem Wasser abschreckt und dann erst schneidet.

#### **275. Frische Gurken aufbewahren.**

Man stellt sie in Wasser, Stielseite nach unten, so daß sie zu zwei Dritteln herausragen. Wasser täglich erneuern!

#### **276. Salz in Salzstreuer wird nicht feucht**

und klumpt nicht, wenn Sie einige Reiskörner hineintun.

#### **277. Hefe prüfen.**

Man tut etwas Hefe in ein Glas heißes Wasser. Steigt sie hoch, so ist die Treibkraft noch gut.

#### **278. Wie kann man Gas sparen?**

Die Gaskocherflamme muß so gestellt werden, daß immer nur die Spitzen, welche die größte Hitze entwickeln, den Topfboden berühren. Zu große Flamme ist unbedingt Verschwendung.

#### **279. Noch ein Wink zum Gassparen: Verstopfte Löcher**

des Brenners sind gleichfalls kostspielig, weil dann weit geringere Hitze entwickelt wird; daher: den Brenner öfter mit heißem Soda- oder Seifenwasser auswaschen und ausbürsten.

#### **280. Und noch einer: stets mehrere Töpfe übereinander**

aufsetzen! (In den oberen: Abwaschwasser.)

#### **281. Wurst bleibt auch angeschnitten frisch,**

wenn man die Schnittfläche mit Schweineschmalz bestreicht. Das Schmalz kann wieder verwendet werden.

#### **282. Rohes Fleisch versenden?**

Es hält sich frisch, wenn Farnkraut dazwischen gelegt wird.

#### **283. Billiger Brotaufstrich: Kompott von getrockneten Pfirsichen**

und Aprikosen, durch ein Sieb gestrichen, schmeckt besser und ist billiger als die meist sehr süßen Marmeladen.

#### **284. Altes trockenes Brot verwerten.**

Brotwasser ist vorzüglich als durststillendes Getränk für Kinder und Kranke, auch für Gesunde in der Hitze.

#### **285. Altes Backfett wird wieder frisch,**

wenn man es mit einer kleinen, geschälten, rohen Kartoffel leicht aufkocht. Diese zieht den Geschmack aus dem Fett.

#### **286. Angebrannter Braten wird wieder tadellos,**

wenn man das Fleisch samt der Soße nach dem Abschneiden der angeschwärzten Stellen in einen frischen Topf gibt und nun nach Beifügung einer Prise Natron zu Ende brät.

#### **287. Kuchen, Stullen, Kleingebäck wird frisch gehalten**

in einer Blechbüchse, in die man einen Apfel legt.

**288. Zitronen- und Apfelsinenschalen nicht fortwerfen!**

Getrocknet ergeben sie vorzügliche Feueranzünder.

**289. Jeder Fisch - hält sich frisch,**

wenn man ihn in Essig getränkte, feuchte Tücher schlägt.

**290. Erbsen, Bohnen, Linsen werden schneller weich,**

wenn man beim Kochen etwas Natron beifügt.

**291. Kakao hemmt den Stoffwechsel nicht,**

wenn man ihn mit Wasser kocht und etwas Zitronensaft zugibt.

**292. Wenn der Kuchen fest sitzt:**

Blech oder Form mit einem nassen Tuch kurze Zeit abkühlen!

**293. Kuchenbleche reinigt man in erhitztem Zustande**

mit Papier und Salz und reibt dann mit etwas Öl nach.

**294. Leicht verderbliche Flüssigkeiten,**

die nicht ganz aufgebraucht werden, füllt man in eine Flasche und verschließt diese fest mit einem durch Wasser gezogenem Gelatineblättchen. Dieser Verschluß ist luftdicht.

**295. Speisen brennen nicht an,**

wenn man in den Topf eine gewöhnliche Kindermurmelt legt, die man kurz vor dem Anrichten wieder herausnimmt. (Diese erstaunliche Wirkung dank der rollenden Bewegung der Murmel.)

**296. Aufgewärmt? Speisen soll man nur im Wasserbade aufwärmen.**

Das nimmt ihnen den "aufgewärmten" Geschmack.

**297. Salate jeder Art schmecken besser,**

wenn man ihnen zerlassene Butter statt Öl zugibt.

**298. Angeschnittenes Brot hält sich frisch**

nach Bedecken der Schnittfläche mit feuchtem Pergamentpapier.

**299. Bohnenkaffee schmeckt besonders gut,**

wenn man eine Messerspitze Kakao zusetzt.

**300. Bohnenkaffee regt weniger auf,**

wenn man ihn mit einer Prise Natron aufbrüht.

**301. Ranzige Butter wird wieder schmackhaft,**

wenn man sie mehrmals mit Natronwasser durchknetet.

**302. Nimm Salz, wenn du Korbwaren auffrischen willst!****303. Nimm Salz zum Teppich-Abbürsten,**

wenn die Farben wieder wunderbar leuchten sollen.

**304. Nimm Salz, wenn das Herdfeuer erlöschen will!**

Eine Handvoll Salz entfacht es wieder.

**305. Fettflecke werden mit Salz entfernt,**

gelöst in Salmiakgeist oder Spiritus.

**306. Nimm Salz beim Waschen schwarzer Tuchstoffe:**

sie laufen dann nicht ein.

**307. Nimm Salz zum Entfernen frischer Tintenflecke:**

wird es sofort getan, so zieht die Tinte in das Salz ein.

**308. Nimm Salz zum Gurgeln!****309. Nimm Salz beim Stockschnupfen.**

Salzwasser, in kürzeren Zeitabständen in die Nase gezogen, wirkt lindernd.

**310. Bei Bienen- und Insektenstichen**

mindert ein aufgelegter Salzbrei den Schmerz und verhindert das Auftreten der Schwellung.

**311. Nimm etwas Salz in die Pfanne beim Braten!**

Es verhindert das Umherspritzen des Fettes.

**312. Kerzen brennen länger,**

wenn man etwas Salz auf sie streut.

**313. Nimm Salz, um Politur-Möbel blank zu erhalten.**

Ein Kochsalzbrei mit Speiseöl angerührt, wirkt Wunder.

**314. Salz hält Ledertücher lange weich.**

Nach Benutzung wird das Fensterleder in Salzwasser ausgewaschen und halbflecht und aufgerollt fortgehängt.

**315. Messingsachen**

werden durch einen Brei aus Salz und Essig geputzt und blank erhalten.

**316. In neu gestrichenen Zimmern**

entfernt eine aufgestellte Schale mit Salz den Ölfarbengeruch.



**317. Beim Eiweißschlagen**

soll man eine Kleinigkeit Salz nehmen! Dann gibt es den schönsten Schnee.

**318. Schmutzränder an Waschgeschirren, Wannen usw.**

werden mit Salz, auf ein Löffchen genommen, schnell entfernt.

**319. Wenn Tischkästen oder Kommoden schwer aufgehen,**

dann müssen Sie die Reibflächen mit Paraffin einreiben. Ebenso: Fenster, Schränke. Meist genügt ein Kerzenstummel.

**320. Unangenehmen Geruch im Zimmer nach dem Aufwischen**

vermeidet man durch Zusatz von wenig Terpentinöl zum Wasser.

**321. Mittel gegen sog. "Hausfrauenhände".**

Bimssteinmehl wird mit Vaselineöl zu dickem Brei angerührt, mit dem die Hände abgerieben werden. Dann mit Seifenwasser nachwaschen und mit Glycerin einreiben.

**322. Wandbilder an einer Schnur sitzen immer gerade,**

wenn man sie, aufgehängt, einmal um sich selbst dreht.

**323. Billige rote Tinte stellt man sich selbst her**

durch Lösen von Karmin in Salmiakgeist. Filtrieren und im Dunkeln aufbewahren, bis sie nach einigen Monaten ihre volle Schönheit erreicht hat.

**324. Gemüse und Salat wird frisch gehalten,**

wenn man es in feuchtes Zeitungspapier einwickelt.

**325. Verblaßte Fotografien.**

Man legt ein Löschpapier darauf, das mit einer verdünnten Quecksilberchloridlösung stark getränkt ist; das Bild wird fast neu. Dann gründlich in Wasser waschen.

**326. Leuchtende Tinte.**

Man mischt 1 Teil pulverisierten phosphorsauren Kalk mit 1 Teil Leinöl und setzt die Mischung dem Sonnenlicht aus. Sie ergibt eine im Dunkeln leuchtende Schrift.

**327. Topfpflanzen im Zimmer gedeihen üppig,**

wenn man sie mit Wasser begießt, in welchem Tischlerleim mindestens 1 Tag gelegen hat; die vom Wasser gelösten Teile sind die beste Nahrung. Laufen neu aufgießen!

**328. Das Aquarium mit Goldfischen darf niemals**

im grellen Sonnenlicht stehen. Durch Packpapierbogen abblenden.

**329. Herrlicher Rosenduft im Zimmer.**

In eine Flasche stopfen Sie stark duftenden Rosenblütenblätter, ohne sie zu zerdrücken, und geben auf jede Schicht etwas Salz. Zuletzt gießen Sie wenig Weingeist hinzu und bewahren die gut verschlossene Flasche an kühlem Ort auf. Um ein Zimmer zu durchduften, stellt man sie geöffnet einige Zeit darin auf.

**330. Wenn sich der Bettvorleger an den Seiten rollt,**

so macht man ihn hart durch Bestreichen der Unterseite mit Leim.

**331. Wäscheleinen öfter reinigen, spart späteren Ärger.**

Am besten: Leine um ein sauberes Brett wickeln und abschrubben.

**332. Brillengläser laufen nicht an,**

wenn man sie ganz leicht mit Glyzerin oder Seife abreibt.

**333. Seifenreste kann man restlos aufbrauchen,**

wenn man sich ein Säckchen dazu zurechtgenäht hat.

**334. Briefmarken löst man tadellos ab,**

nachdem man den Umschlag von hinten gut befeuchtet hat.

**335. Kerzen sitzen schön fest und gerade**

im Leuchter und Christbaum-Kerzenhalter, wenn man ihren Fuß durch Tauchen in heißes Wasser weich gemacht hat.

**336. Kenntnisse im Putzen - stets von Nutzen.**

Alpakalöffel werden schöne durch Putzen mit Schlämmkreide, die mit Spiritus befeuchtet ist.

**337. Schwarzgewordenes Silber**

putzt man mit einem in Salmiakgeist getauchten Lappen.

**338. Klaviertasten**

reinigt man mit verdünntem Spiritus.

**339. Elfenbein-Gegenstände säubert man**

mit lauwarmem Seifenwasser. Gut abtrocknen!

**340. Gelbgewordene Elfenbeingegenstände werden wie neu,**

wenn man sie in ungelöschten, noch nicht zerfallenen Kalk legt, etwas Wasser darauf gießt und 24 Stunden darin läßt.

**341. Aluminium-Geschirre**

werden mit Essig gereinigt, niemals mit Soda.

**342. Echten Schmuck reinigt man**

mit warmem Seifenwasser mit Zusatz von Salmiakgeist.

**343. Uhrketten:**

Mit trockener Zigarrenasche ausbürsten!

**344. Bernstein wird glänzend durch kurzes Abreiben**

mit Kölnisch Wasser. Sehr gut nachpolieren.

**345. Edelsteine mit Kölnisch Wasser reinigen,**

gut nachspülen und auf einem Tuch im warmen Ofen trocknen.

#### **346. Korallen: vorsichtig in Seifenwasser reinigen**

mit einem Leinenläppchen, dann mit Leder nachpolieren.

#### **347. Kupferkessel putzen:**

Sehr zweckmäßig mit Sauerkrautbrühe.

#### **348. Emaille-Kochgeschirre:**

nicht mit allzu scharfen Mitteln. Seifenwasser genügt meist.

#### **349. Emaille-Eimer**

werden durch Abreiben mit Terpentin vollkommen sauber.

#### **350. Holzgeschirre und Hackbretter**

sind am besten nur mit Scheuersand zu reinigen.

#### **351. Verbogene Hackbretter taucht man in Wasser,**

legt sie auf eine glatte Fläche und beschwert sie.

#### **352. Fliegenschmutz (auch aus Stoffen)**

entfernt lauwarmes Wasser mit etwas Salmiakgeist.

#### **353. Fliegenschmutz auf Holzpolituren**

wird mit Petroleum oder Fußbodenöl abgerieben.

#### **354. Fliegenschmutz auf Ölgemälden**

mit einer Zwiebel abreiben, mit lauwarmem Wasser nachwaschen!

#### **355. Flaschen, die stark riechende Flüssigkeiten enthielten,**

spült man mit in Wasser gelöstem Senfmehl gut aus.

#### **356. Schmutzige Gipsfiguren gründlich reinigen.**

In Kalkwasser läßt man etwas Pergamentleim zergehen, bindet die Figur an einen Faden und taucht Sie hinein, bis sie recht angezogen hat. Nach dem Trocknen bestreicht man sie mit Wasser, in dem etwas Alaun gelöst ist.

#### **357. Kinderwagendächer wäscht man**

mit lauwarmer Abkochung von Panamarinde. Nach gründlichem Trocknen mit farbloser Schuhcreme wieder Glanz aufpolieren!

#### **358. Schrammen auf Möbeln**

reibt man mit einer Mischung aus gleichen Teilen Essig und Öl ab; sie verschwinden bald.

#### **359. Schwarzer Samt wird wie neu**

durch Abreiben mit einem mit Petroleum angefeuchteten Lappen. Hierauf abbürsten und gut lüften!

#### **360. Gummischwämme wäscht man**

in heißem Sodawasser mehrmals aus. Gut spülen!

### **361. Spiegelflecke müssen schnell entfernt werden:**

mit einem in Kampfer getauchten Flanell-Lappen.

### **362. Spiegel- und Bilderrahmen**

werden mit einem nicht fasernden Lappen mit lauwarmem Wasser abgerieben, dem etwas Salmiak beigemischt ist.

### **363. Schmutzig gewordene Spielkarten**

nur leicht mit Kölnisch Wasser abreiben und nach dem Trocknen mit wenig Kartoffelmehl wieder glätten.

### **364. Polstermöbel werden neu aufgefrischt**

durch öfteres Abbürsten mit Essigwasser.

### **365. Polierte Möbel verlieren alle Flecke,**

wenn man sie mit einem Lappen mit Wasser reinigt, in welchem Sauerkraut gewässert wurde. Mit trockenem Lappen nachreiben!

### **366. Lackierte Möbel reinigt man**

durch Bestreichen mit in Weingeist gelöstem Schellack. Mit einem Leinenlappen dann gründlich glänzend reiben!

### **367. Ledermöbel**

sind nur mit Benzin zu reinigen.

### **368. Schleiflackmöbel vorsichtig reinigen!**

Nur mit Seifenwasser in einer Richtung abwaschen.

### **369. Gebeizte Möbel**

nur feucht abwischen, dann mit einem Lappen trocken reiben!

### **370. Matratzen**

reinigt man mit einer in Benzin getauchten Bürste.

### **371. Reinigung von Teppichen**

Man tränkt Sägespäne mit Benzin und reibt den ausgeklopften Teppich so lange ab, bis die Sägespäne sauber bleiben.

### **372. Kleine Teppiche im Sommer reinigen.**

Am besten werden sie, wenn man sie nach dem Ausklopfen über kurzgeschorenen feuchten Rasen zieht.

### **373. Im Winter reinigt man kleine Teppiche,**

indem man reinen Schnee über sie kehrt, den man nach einiger Zeit abbürstet.

### **374. Ein sehr gutes Parkettreinigungsmittel**

ist heißes Wasser mit einem Schuß Salmiakgeist. Nicht zu naß arbeiten, immer nur ein kleines Stück bearbeiten, nach dem Bürsten sofort mit Tüchern nachreiben, trocknen lassen, am nächsten Tag tüchtig mit Wachs einreiben!

### **375. Tapeten abwaschbar machen**

Man mischt 1 Teil Borax, 1 Teil Schellack und 12 Teile Wasser, gießt die Mischung durch ein Tuch und trägt sie mehrmals auf die Tapete auf.

### **376. Frische Fettflecke aus Tapeten entfernen.**

Man legt ein Löschpapier auf und bügelt mit mäßig warmem Bügeleisen darüber. Das Fett wird vom Löschpapier aufgesogen.

### **377. Alte Fettflecken aus Tapeten:**

Man streicht einen dicken Brei aus Ton und Wasser auf. Am anderen Tage kratzt man ihn ab und wäscht leicht nach.

### **378. Andere Flecken auf Tapeten**

entfernt man mit Benzin mittels eines Wattebausches.

### **379. Empfindliche Tapeten reinigt man**

durch Abreiben mit sauberem Knetgummi.

### **380. Vasen reinigt man innen**

mit gesalzttem Essigwasser. Gut durchschütteln und nachspülen!

### **381. Wasserflecke auf Möbeln verschwinden schnell**

durch Abreiben mit Petroleum, ohne daß die Politur leidet.

### **382. Stahlgegenstände**

reinigt man am besten mit reinem Essig.

### **383. Schlittschuhe mit Rostflecken**

in Petroleum einweichen. Am nächsten Tag mit Salz und feinem Sand einreiben: nötigenfalls wiederholen.

### **384. Skier im Sommer**

bewahrt man an kühler, nicht feuchter Stelle auf. Die Gleitflächen reinigt man öfter mit Fichtennadelteer ein und läßt in der Sonne einbrennen.

### **385. Nußbaum-Möbel reinigt man**

nach dem Abstauben mit Petroleum und reibt gut nach.

### **386. Dunkle Flecken auf Nickeltablets verschwinden sofort**

durch Überreiben mit angefeuchteter Zigarrenasche.

### **387. Linoleum richtig behandeln. Bitte merken:**

Linoleum warm vorwaschen, kalt nachwaschen, schwach bohnen!

### **388. Beim Kauf von Linoleum wichtig:**

Gemusterte Sorten kaufen, da Flecken auf diesen unauffällig.

### **389. Linoleum ohne Musterung**

mit feinem Sandpapier sauberreiben, mit Leinöl nachreiben!

### **390. Flecke (auch Tintenflecke) aus Marmor**

entfernt man mit einem Radiergummi (möglichst Tintengummi).

### **391. Marmor frischt man auf**

mit einer Paste aus irgendeinem Putzpulver und Zitronensaft. Dann mit Wasser und Seife nachbehandeln und nachspülen!

### **392. Kronleuchter aus Bronze**

reinigt man mit heißer Zichorienbrühe.

### **393. Kokosläufer bürstet man**

mit Sodawasser. Schräggehend trocknen lassen.

### **394. Geölten Holzfußboden scheuert man**

mit warmer Sodalösung ab und spült mit klarem Wasser nach. Nach jeder dritten Reinigung mit etwas Leinölfirnis nachölen!

### **395. Goldborten werden gereinigt**

durch Abreiben mit einer Zwiebel. Hierauf nachspülen.

### **396. Dachmoos entfernt man**

durch mehrmaliges Begießen mit Kalkwasser, dem etwas Eisenvitriol beigelegt ist.

### **397. Eingefressene Flecke in Lederhosen?**

Schwierig. Aber versuchen Sie es mit Zitronensaft.

### **398. Helle Flecke auf Fußböden,**

die durch Wasserpfützen entstanden sind, lassen sich durch mehrmaliges Aufwischen mit Essig beseitigen.

### **399. Fettflecke auf Mattglas (Milchglas) entfernt man**

mit lauwarmem Seifenwasser, dem etwas Pottasche zugesetzt ist.

### **400. Milchglas wird gründlich gereinigt**

durch Abreiben mit warmem Essig und feinem Kochsalz.