

*Isa Höpken*

# *Putzblitz!*

1000 unverzichtbare Haushaltstricks



Knaur Taschenbuch Verlag

Dieser Titel erschien im Knaur Ratgeber Verlag bereits unter dem Titel »Megaperle«, Bandnummer 64152, und im Knaur Taschenbuch Verlag 2007 unter dem Titel »Rosinen im Sekt und Salz im Kaffee«, Bandnummer 77933.

**Besuchen Sie uns im Internet:**

**[www.knaur.de](http://www.knaur.de)**



Vollständige Taschenbuch-Neuausgabe September 2012

Knaur Taschenbuch

© 2004 Knaur Ratgeber Verlage

Ein Unternehmen der Droemerschens Verlagsanstalt

Th. Knaur Nachf. GmbH & Co. KG, München

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise – nur mit Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.

Umschlaggestaltung: ZERO Werbeagentur, München

Umschlagabbildung: FinePic®, München

Satz: Wilhelm Vornehm, München

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN 978-3-426-78525-6

2 4 5 3 1

# Inhalt

<b>Keine Angst vor der Küchenarbeit</b> .....	11
<b>Eigener Herd ist Goldes wert</b> .....	13
Tipps fürs Kochen:	
Legen Sie mal eine Weinflasche in den Topf .....	13
Tricks beim Backen: Warum	
Mineralwasser gut für den Kuchen ist .....	20
Kleine Hilfen: Wie flutscht bloß der Ketchup aus der Flasche? .....	23
Pannenhilfe beim Kochen:	
Ein Flaschenkorken kann Wunder wirken ....	27
Ging das Backen in die Hose – greif zur Puderzuckerdose .....	30
Angebrannt, viel Salz und Fett – so wird das Essen doch noch nett .....	33
<b>Vorratshaltung und Resteverwertung</b> .....	37
Von alten Brötchen und schlaffem Gemüse .....	37
Bloß nichts wegwerfen – manchmal sind Reste das Beste .....	46
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	51
Wenn Sie nicht gern Kuchenbleche oder Grillroste scheuern ... ..	51

So machen Metalle und Besteck	
einen »glänzenden« Eindruck . . . . .	53
Salz und Essig fürs Geschirr –	
dann klappt's auch mit den Nachbarn . . . . .	55
Wenn der Herd wie ein Schlachtfeld aussieht . . . . .	59
Kühlschrank, willst du ewig müffeln? . . . . .	61
Mit Kartoffelhälften und Rhabarber	
gegen schmutzige Töpfe und Pfannen . . . . .	62
Putztricks für Notfälle –	
geht nicht sauber gibt es nicht . . . . .	65
<b>Haus und Garten</b> . . . . .	69
<b>So wird jedes Bad zum Schmuckstück</b> . . . . .	71
Rund ums Waschbecken –	
keine Chance für Kalk & Co. . . . .	71
Wie Dusche und Wanne	
in Bestform zu bringen sind . . . . .	74
Wachs und Zeitungen für glänzende Kacheln . . . . .	77
Spieglein, Spieglein an der Wand . . . . .	78
Mit Cola und Backpulver für ein frisches WC . . . . .	79
<b>Möbel</b> . . . . .	81
Warum Ihr Sofa Speisestärke liebt . . . . .	81
Vergessen Sie ärgerliche Party-Flecken . . . . .	83
Zahncreme und Zitronensaft	
als Wundermittel . . . . .	86

Holzpflege: Rotwein und Olivenöl	
für schöne Möbel . . . . .	88
Mit Schuhcreme und Walnüssen	
gegen Kratzer . . . . .	91
<b>Böden und Teppiche . . . . .</b>	<b>93</b>
Rasierschaum für eine Frischekur . . . . .	93
Ihr Teppich freut sich, wenn es schneit . . . . .	95
Kaffeesatz lässt Holzböden glänzen . . . . .	97
Leinöl und Milch bringen Glanz zurück . . . . .	98
Das Parkett mag kalten Tee . . . . .	99
Mit Zwiebeln werden Fenster blank . . . . .	100
<b>Noch mehr aus der Haushalts-Trickkiste . . .</b>	<b>103</b>
Neuer Glanz	
für alten Schmuck und Metalle . . . . .	103
Ob Nähgarn oder Weihnachtskugeln –	
jedes Problem ist lösbar . . . . .	106
Alltagstricks, die Ihre Nerven schonen . . . . .	111
Wenn Sie auch gern etwas aufbewahren . . . . .	116
... und wieder mal kein Geschenkpapier? . . . . .	119
Das große Krabbeln –	
so ist Schluss mit Ungeziefer . . . . .	121
<b>Pflanzen . . . . .</b>	<b>127</b>
Zigarrenasche	
lässt Ihre Topfpflanzen aufblühen . . . . .	127
Die besten Tipps vom Pflanzendoktor . . . . .	132

Aspirin und Zitronensaft	
halten Schnittblumen frisch . . . . .	134
Balkon- und Gartentricks: Was macht	
die Blumenzwiebel im Kühlschrank? . . . . .	136
Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum –	
so bleibt er lang schön anzuschauen . . . . .	138

**Kleidung und Schuhe . . . . . 141**

So geht beim Bügeln alles glatt . . . . .	143
Waschen und Pflegen mit Haarshampoo	
und Haushaltsgummi . . . . .	147
Von Alkohol bis Zitronensaft:	
Für jeden Fleck der richtige »Schreck« . . . . .	152
Speiseöl und Zeitungspapier	
für glänzende Schuhe . . . . .	158

**Körper- und Schönheitspflege . . . . . 161**

Kaffeebohnen gegen Mundgeruch	
und Zwiebeln zum Einschlafen . . . . .	163
Schönes Haar mit der Kraft der Natur . . . . .	167
Zeigt her eure Hände ... . . . .	170
So fühlen Sie sich noch wohler in Ihrer Haut . . . . .	173
Gesicht und Zähne: Kleine Tricks	
gegen Fältchen und für weiße Zähne . . . . .	176

<b>Heimwerken</b> . . . . .	181
<b>Kleine Reparaturen im Handumdrehen</b> . . . .	183
Nie mehr Ärger mit Nägeln und Schrauben . . . .	183
Bohren: Mit diesen Tricks löchern Sie alles . . . .	186
Möbel: Wackeliger Tisch, klemmende Schublade – jetzt nicht mehr . . . .	187
So blicken Sie bei Fenstern durch . . . . .	189
Heimwerkertricks, über die sogar Profis staunen . .	190
So lösen Sie stolz Probleme mit Holz . . . . .	194
Werkzeug liebt die gute Pflege . . . . .	196
<b>Malen und Tapezieren</b> . . . . .	197
Die richtige Vorbereitung erspart die halbe Arbeit . . . . .	197
Jetzt gibt's richtig was auf den Pinsel . . . . .	202
Farbe ist gerettet, wenn man sie im Wasser bettet . . . . .	205
Wenn sich Tapeten selbständig machen . . . . .	208
<b>Auto</b> . . . . .	211
Pflegetricks mit Cola, Kaffeemehl und Apfelscheiben . . . . .	211
So kommt Ihr Auto gut durch den Winter . . . . .	214
Sommertipps: Warum Orangennetze wertvoll sind .	217
Kleine Hilfen für große Auto-Ärgernisse . . . . .	219
<b>Glossar</b> . . . . .	223





*Keine Angst  
vor der Küchenarbeit*





## *Eigener Herd ist Goldes wert*



### *Tipps fürs Kochen:*

#### *Legen Sie mal eine Weinflasche in den Topf*

- 1** Damit **Fett** beim Erhitzen nicht mehr spritzt, einfach ein Stück Brotrinde mit in die Pfanne geben. Etwas Salz oder Mehl zum Fett haben denselben Effekt.
  
- 2** Damit eine gebratene **Gans** auch von innen gut durchgegart wird, einfach während des Bratens eine Weinflasche hineinstecken. Das Fleisch löst sich dann ganz leicht vom Knochen.
  
- 3** **Geflügel** wird beim Braten besonders saftig, wenn man es vor dem Einlegen in die Bratröhre mit Zitrone einreibt.
  
- 4** Damit **Salatblätter oder Gemüse** nicht so schnell welken, immer zuerst mit Olivenöl und Gewürzen anmachen und dann Zitronensaft oder Essig zufügen. Denn die Ölschicht schützt das Gemüse.
  
- 5** **Bratwürste** platzen nicht mehr, wenn man sie vor dem Zubereiten eine Stunde in Milch einlegt.

**6** Erhitzt man **Wurstchen** in Hühnerbrühe statt in Wasser, schmecken sie viel würziger.

**7** Legt man **Wildfleisch** über Nacht in Buttermilch ein, wird es zarter und verliert seinen intensiven Geruch.

**8** Damit **Blumenkohl** seine weiße Farbe behält, einfach ein wenig Milch zum Kochwasser geben.

**9** Außerdem beim Kochen von **Blumenkohl** einige der Kohlblätter mitkochen, das verstärkt das Aroma.

**10 Blumenkohl und Brokkoli** werden schneller gar, wenn man die Strünke vorher kreuzweise einschneidet.

**11** Vor dem Kochen den **Blumenkohlkopf** in kaltes Salzwasser legen, und zwar mit den Röschen nach unten. So verschwinden kleine Insekten aus dem Kopf.

**12** Damit **Reis** beim Kochen nicht ansetzt, sollte man ihn, ohne umzurühren, köcheln lassen.

**13** Schön weiß bleibt **Reis**, wenn man ein paar Spritzer Zitronensaft zum Kochwasser gibt.

**14** Zum Andicken von **Soßen** Mehl oder Soßenbinder nicht direkt einstreuen, sondern einen Teil der Soße in

einer Tasse mit Mehl oder Binder glatt rühren und nach und nach zur restlichen Soße geben.

**15 Soßen** lassen sich gut andicken, indem man püriertes Gemüse oder Kartoffeln dazugibt.

**16** Zur Abrundung des Geschmacks sollte man zu herzhaften **Soßen** eine Prise Zucker und zu süßen Soßen etwas Salz geben.

**17** Das Anbrennen der **Milch** vermeidet man, indem der Topf vor dem Kochen kalt ausgespült wird. Und bestreicht man den Topfrand von innen mit Butter, kocht Milch auch nicht über.

**18** Der Trick mit dem eingefetteten Topfrand funktioniert auch beim Kochen von **Kartoffeln**.

**19** Das **Tee-Ei** kann auch zum Gewürz-Ei werden: Gewürze (Pfefferkörner, Lorbeerblätter usw.) einfach hineingeben und mitkochen. So kommt der Geschmack hinein, aber man braucht nicht später Blätter oder Körner herauszufischen.

**20** Gebratener **Fisch** wird pikanter, wenn man in das Bratfett einen Spritzer Zitronensaft träufelt.

**21** Bei der Zubereitung von **Fisch** hält man sich am besten an das 3-S-System: säubern, säuern, salzen. Durch das Säuern wird das Fleisch fester und der Fischgeruch etwas unterbunden.

**22** Sind die **Matjesfilets** zu salzig, kann man sie vor der Zubereitung einige Zeit in Milch, Buttermilch oder Mineralwasser einlegen.

**23** Zähes **Fleisch** wird schneller weich, wenn man einen Schuss Cognac zugibt.

**24** **Hülsenfrüchte** erst nach dem Kochen salzen, da sich sonst die Kochzeit verlängert.

**25** **Pellkartoffeln** lassen sich leichter pellen, wenn man sie nach dem Kochen mit kaltem Wasser übergießt.

**26** Wenn man Klöße, Reis oder Nudeln für eine **klare Suppe** erst separat in Salzwasser oder Brühe gart, wird die Suppe nicht trübe.

**27** **Salat und Rohkostgerichte** schmecken besonders pikant, gibt man etwas frisch geriebenen Meerrettich hinzu.

**28** **Bratkartoffeln** in **größeren Mengen** kann man auch gut auf dem Backblech zubereiten. Bei 250 Grad im Backofen brauchen ca. 2,5 Kilogramm Kartoffeln etwa

60 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit die Scheiben wenden.

**29** Besonders **kross** werden **Bratkartoffeln**, wenn man sie leicht mit Mehl bestäubt, bevor man sie ins heiße Fett gibt. Und dann sollten sie erst gewendet werden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.

**30** Salz lässt Eier zäh werden. Deshalb **Rührei** immer erst nach dem Braten würzen.

**31 Frikadellen** lassen sich auch ohne Ei zubereiten. Man kann die Masse einfach durch eine geriebene rohe Kartoffel, Semmelbrösel oder Quark binden. Außerdem werden sie dadurch saftiger.

**32** Fettsparend kann man **Frikadellen** herstellen, indem man sie im Ofen auf einem mit Backpapier belegten Blech (220 Grad, 15 Minuten) backt.

**33** Der **Braten** bekommt im Backofen eine schmackhafte Kruste, wenn man ihn 20 Minuten vor Ende der Garzeit mit einer Mischung aus drei Esslöffeln Senf, 20 Gramm Parmesankäse und 20 Gramm Paniermehl bestreicht. Dann, wenn vorhanden, den Grill zuschalten.

**34** Besonders zart wird das **Bratenfleisch**, wenn man es vor der Zubereitung mit Kiwi oder frischer Ananas einreibt.

**35 Kotelettfleisch** wird besonders zart, wenn man es schon 30 Minuten vor dem Panieren und Braten mit verquirltem Ei bestreicht. Danach wie gewohnt panieren.

**36** Paniertes **Fleisch** wird noch pikanter, wenn man es statt in Ei in Zitronensaft wendet. Paniermehl und Gewürze haften daran genauso gut.

**37 Leichte Kartoffelchips** kann man ganz einfach selbst herstellen: Rohe Kartoffeln mit dem Gurkenhobel in Scheiben schneiden und auf einem mit Küchenpapier bedeckten Teller in der Mikrowelle fünf bis sieben Minuten garen.

**38 Mayonnaise** wird leichter, wenn man ein 250-Gramm-Glas mit einem Becher Naturjoghurt oder saurer Sahne streckt.

**39 Rotkohl** aus dem Glas kann man schmackhaft aufpeppen, indem man z.B. Apfel-, Birnen-, Ananas- oder Kürbisstücke zufügt. Auch ein Glas Rotwein oder abgeriebene Orangenschale sowie Würzen mit Ingwer, Nelken oder Zimt werten das Gemüse geschmacklich auf.



**40 Magerquark** schmeckt mit etwas Mineralwasser fast so cremig wie Sahnequark.

**41** Eine verschrumpelte, trockene **Zitrone** einfach fünf Minuten im Wasser kochen und anschließend im Kühlschrank auskühlen lassen. Fünf Minuten in den Backofen bei 180 Grad oder 15 Sekunden in der Mikrowelle haben denselben Effekt.