

Nützliche Haushaltstipps

- Ein Kühlschrank verbraucht wesentlich weniger Strom, wenn man den Stecker herauszieht.
- Schmutziges Geschirr schimmelt nicht, wenn man es in der Gefriertruhe aufbewahrt.
- Brot trocknet nicht aus, wenn man es in einem Eimer mit Wasser lagert.
- Außerdem schmeckt Spinat wesentlich besser, wenn man ihn kurz vor dem Servieren durch ein Schnitzel ersetzt.
- Bier hinterlässt keine Rotweinflecken.
- Salzflecken auf einer Tischdecke bekommt man mit etwas Rotwein wieder heraus
- Rhabarberkompott schmeckt noch besser, wenn man statt Rhabarber Erdbeeren nimmt.
- Zucker ist der Stoff, der dem Kaffee den schlechten Geschmack gibt, wenn man vergisst, ihn reinzutun.
- Gegen Löcher in der Hose helfen Motten: Motten fressen Locher...
- Fettflecken halten länger, wenn man sie ab und zu mit Butter einreibt.
- Die neue Glühbirne leuchtet wesentlich heller, wenn man sie vor dem Einschrauben aus der Verpackung nimmt.
- Kleine Brandlöcher von der Zigarette entfernt man am besten mit einer Nagelschere.
- Schweinefleisch kann man jahrelang frisch halten, indem man die Sau am Leben lässt.
- Zwiebeln statt Kiwis kaufen! Zwiebeln sind billiger und länger haltbar.
- Im Kochbuch stand: "Man reibe 3 Tage alte Semmeln." Nach einem halben Tag hatte ich die Badewanne und die Schnauze voll.....
- Wir kochen Wasser jetzt nach Celsius, nicht mehr nach Fahrenheit. Das spart 112 Grad.
- Wenn noch kochendes Wasser übrig ist - einfrieren, man kann es immer wieder gebrauchen.
- Hühner sind das ökonomischste Lebensmittel überhaupt, denn man kann sie vor ihrer Geburt und nach ihrem Tod essen.
- Wenn Sie eine Made im Apfel finden, seien Sie Tierfreund und setzen Sie sie in den Speck, denn dort fühlt sie sich wohler.
- Die Wohnung bleibt beim Bohren von Dübellöchern staubfrei, wenn Sie die Wand vorher in den Garten tragen.
- Gefrierbrand vermeiden Sie, wenn Sie zum Abtauen der Truhe nicht die Lötlampe, sondern den Fön benutzen.