

«Espresso»-Trick 77

Die Tricks der DRS1 Hörer immer montags ab 08:22 Uhr in der Sendung «Espresso»

Zusammenfassung Tricks 61-70

Trick 61: Ein Wasserbad für lockere Holzgriffe

Stellt man Gartenwerkzeug mit lockeren Holzgriffen für einen Tag ins Wasser, quillt das Holz auf und verbindet sich wieder besser mit dem Metall. Ein Wasserbad kann auch bei Werkzeugen mit einem Holzstiel helfen. Die Stiele grosser Schlagwerkzeuge sollten am oberen Ende mit einem Keil oder einer grossen Schraube gespreizt und fixiert werden.

Hat eine Fixierschraube keinen Halt mehr, füllt man das Schraubenloch mit Leim und ein paar Zahnstochern auf. Die Zahnstocher oberhalb des Lochs abtrennen und die Schraube wieder eindrehen, sobald der Leim trocken ist.

Trick 62: Wasser löst verkeilte Trinkgläser

Wenn Trinkgläser oder Glasschalen ineinander festsitzen hilft warmes und kaltes Wasser. Das untere Glas setzt man ins rund 40 Grad warme Wasser. Das obere Glas wird mit kaltem Leitungswasser gefüllt. Durch die verschiedenen Temperaturen, weitet sich das untere Glas aus und das obere zieht sich zusammen. Die Blockierung sollte so innert kurzer Zeit gelöst sein. Vorsicht jedoch vor grossen Temperaturunterschieden: Es sollte kein siedendes oder sehr kaltes Wasser verwendet werden. Sonst droht Bruchgefahr! Um das Verkeilen von Gläsern zu vermeiden, sollte man diese nach dem Abwasch nicht heiss ineinander stapeln, sondern warten bis sie kalt sind. Hohe Gläsertürme sind zu vermeiden.

Trick 63: Alte CDs sind für den Abfall zu schade

CDs reflektieren das Licht. Um Vögel abzuhalten, werden die Scheiben deshalb im Garten oder auf dem Balkon aufgehängt. An Bäumen oder Strassenpfosten sollen sie das Wild daran hindern, die Strassen zu überqueren. Viele «Espresso»-Hörer brauchen alte CDs auch zum Basteln. So entstehen Discokugeln, Weihnachtskarten, Girlanden oder Untersätze für Flaschen und Gläser. CDs enthalten hochwertiges Polykarbonat. Zum Entsorgen sollte man sie in einen Recyclinghof bringen. Auch der Fachhandel nimmt CDs zurück, überall dort, wo ausgediente Elektrogeräte entgegen genommen werden.

Trick 64: Damit der Käse nicht schimmelt?

Um Schimmelpilzen vorzubeugen, lagert man Käse im Kühlschrank bei etwa drei Grad. Eingepackt in Käsepapier aus dem Fachhandel, in einer Käsebox oder unter der klassischen Käseglocke.

Wird eine Käsebox verwendet, legen «Espresso»-Hörer alle drei bis vier Tage einen frischen Würfelzucker zum Käse. Der Zucker bindet die Feuchtigkeit, trocknet den Käse jedoch etwas aus. Als Alternative dient ein Stück Haushaltspapier. Andere Hörer bohren kleine Löcher in die Käsebox oder verwenden einen Behälter mit spezieller Lüftung. Unter einer Käseglocke sollte der Käse auf einem Holzteller liegen. Das Holz hilft die Feuchtigkeit zu regulieren. Grosse Käsestücke können im Keller gelagert werden. Zugedeckt mit einem dünnen, in Salzwasser getunktem Baumwolltuch. Allgemein hilft auch bei Hartkäse, die Schnittfläche mit etwas neutral riechendem Öl einzureiben.

Laut Fachleuten kann man einen Käse mit weissen Schimmelstellen an der Schnittfläche bedenkenlos essen. Die Schimmelstelle soll zwei bis drei Millimeter tief abgeschnitten werden. Im Unterschied zu anderen Esswaren bildet sich beim Käse der Schimmel nur oberflächlich. Sind die Schimmelflecken jedoch verfärbt, ist der Käse überlagert und zu entsorgen.

Trick 65: Wenn der Ring nicht mehr vom Finger will

Damit ein Ring besser über die Haut gleitet, hilft Seife oder Handcreme. Auch Speichel kann dienlich sein. Angeschwollene Finger werden dünner, wenn man sie unter kaltes Wasser hält oder für einige Sekunden in die Höhe streckt. Danach den Ring mit Drehbewegungen langsam vom Finger ziehen.

Bleibt der Ring weiterhin an Hautfalten stecken, greifen Hörer zum «Sternlifaden»: Den Faden unter dem Ring einfädeln, dann mit kreisförmigen Bewegungen sanft am Faden ziehen. So wird der Ring wie eine Schraubenmutter vom Finger gedreht.

Trick 66: Kalkränder am Blumentopf?

Kalkspuren können vermindert werden, wenn der Topf alle paar Monate an der Aussenseite, wenn möglich auch auf der Innenseite, mit etwas Öl eingerieben wird. Die natürlichen Eigenschaften des porösen Tons gehen so jedoch verloren. Leichte Kalkspuren lassen sich mit einer Bürste entfernen. Bei stärkerer Verschmutzung hilft ein rauer Schwamm und Wasser mit Putzessig oder Zitronensäure. Wer ein paar Tage Zeit hat, stellt die leeren Tontöpfe in ein Wasserbad mit etwas Essig. Danach die Kalkstellen nass abbürsten und den Topf gut mit klarem Wasser reinigen.

Trick 67: Entfernen von Rostflecken auf dem Besteck

Weist maschinell gewaschenes Besteck Rostflecken auf, handelt es sich in den meisten Fällen um sogenannten «Flugrost». Dieser entsteht, wenn sich Rostpartikel im Geschirrspüler von fremden Quellen lösen. Auch rostfreies Besteck kann von Flugrost befallen werden. Typische Auslöser von Flugrost sind rostige Geschirrkörbe, Schrauben an Pfannendeckel oder alte Rüstmesser und Sparschäler. Daher vor dem Waschen Geschirr und Maschine auf Roststellen überprüfen und Rüstmesser sowie Sparschäler immer von Hand abwaschen. Flugrost lässt sich trocken mit einem Lappen entfernen. Bei hartnäckigen Flecken hilft etwas Zahnpasta. Um dauerhaften Schäden durch Rost vorzubeugen, sollte verschmutztes Besteck nicht tagelang im Geschirrspüler liegen. Teure Messer sollte man generell von Hand abwaschen, um die Klinge zu schützen.

Trick 68: Damit die Hände nicht mehr nach Knoblauch oder Fisch riechen

«Espresso»-Hörer waschen stark riechende Hände mit kaltem Wasser und reiben Handfläche und Finger an Chromstahl. Zum Beispiel am Chromstahlbecken, am Wasserhahn oder an der Rückseite einer Gemüseraffel. Anschliessend werden die Hände nochmals gut mit kaltem Wasser gespült. Andere Hörer reinigen nach Knoblauch oder Fisch riechende Hände mit frischem Zitronensaft, Kaffeesatz, Essigwasser, Kochsalz, Pfefferminzblätter, Rasierschaum oder Zahnpasta.

Trick 69: Essen versalzen, was tun?

Klare Suppen oder warme Saucen lassen sich am einfachsten mit Wasser verdünnen. Auch Eiweiss soll Salz binden. Einfach ein rohes Eiweiss in die Brühe geben und vor dem Servieren das geronnene Eiweiss entfernen.

Bei Gemüsesuppen oder einem Eintopf empfehlen «Espresso»-Hörer, zwei bis drei geschnittene Kartoffeln oder viel gehackte Kräuter beizugeben. Für einen Trick alter Schule benötigt man einen glühenden Metallstab. Dieser wird für kurze Zeit in die versalzene Speise getaucht. Ist bei Backwaren überschüssiges Salz bereits mit den anderen Zutaten verbunden, sollte der Teig frisch gefertigt werden.

Trick 70: Sauberes stilles Örtchen

Urinstein und Ablagerungen in der Toilette werden von «Espresso»-Hörern ganz unterschiedlich bekämpft. Eine ganze Flasche Essig in die Toilette leeren und ein bis zwei Tage einwirken lassen, zum Beispiel wenn man in die Ferien fährt. Auch Gebissreiniger-Tabletten und Geschirrspüler-Tabs reinigen das WC. Die Tabs über Nacht ins WC werfen. Bei Ablagerungen am Toilettenrand, WC-Papier mit viel Entkalkungsmittel benetzen und direkt auf die Ablagerung kleben. Alternative: Das Mittel mit einem Malerpinsel wiederholt auftragen. Ist an der Rückwand der Toilette eine Kalkspur zu erkennen, weil permanent etwas Spülwasser ins WC strömt, sollte man den Spülkasten reinigen und die Wasserzufuhr regulieren.

Alle Tricks im Detail zum Nachlesen und Nachhören: www.drs1.ch

Auch ein Trick 77 oder ein Problem welches einen Trick benötigt? Schreiben Sie uns: trick77@drs1.ch oder DRS1, Trick77, 8042 Zürich