

TRUCS ET ASTUCES

ABAT-JOUR	8	Epices	13
Nettoyer un abat-jour	8	Fenouil	13
		Choisir du fenouil	13
ACIER	8	Figues sèches	13
ALIMENTATION	8	Frites	13
Agrumes	8	Odeur	13
Ail	8	Fromage	13
Digestion	8	Odeur	13
Odeur	8	Fruits	14
Alcool	8	Eviter le pourrissement	14
Retarder l'effet de l'alcool	8	Fraises	14
Amande	8	Fruits découpés	14
Aromates / Epices	8	Gâteau	14
Choisir les aromates	8	Gaufre	14
Cultiver soi-même son safran	10	Gingembre	14
Utiliser les aromates en brindilles	10	Glace pilée	14
Avocat	10	Huître	14
Banane	10	Lait	14
Beurre	10	Meringues	14
Choisir du beurre	10	Mesures et conversion	14
Beurre rance	10	Correspondances des mesures de cuisine	14
Bouillon	10	Les mesures anglaises	14
Cacao	10	Les températures	14
Café	10	Miel	14
Les anomalies d'un mauvais café	10	Noix	14
Marc de café	10	Odeurs	14
Carpaccio	11	Oeuf	14
Champagne	11	Blanc d'œuf	14
Champagne frais	11	Œuf dur ou cru	14
Contenances des bouteilles	11	Œuf dur (Eviter les fêlures d')	14
Champignons	11	Œuf fêlé (Cuire un)	14
Champignons consommables crus	11	Œufs en neige (Battre les)	14
Conserver les champignons à l'huile	11	Oignons	15
Conserver les champignons secs	11	Eplucher les oignons sans pleurer	15
Faire de l'extrait de champignon	12	Orange	15
Règles de ramassage des champignons	12	Poire	15
Chantilly	12	Poisson	15
Chocolat	12	Conservation	15
Choisir du chocolat	12	Cuisson sans gras	15
Chou-fleur	12	Poivre	15
Ciboulette	12	Obtenir un meilleur arôme	15
Citron	12	Pomme de terre	15
Cocktail	12	Raisins secs	15
Givrer des verres à cocktail	12	Rôti de veau	15
Réussir ses cocktails	12	Salade de fruits	15
Colorer une préparation	13	Sel	15
Concombre	13	Conserver le sel fin dans la salière	15
Confiture	13	Sauce trop salée	15
Relever le goût d'une confiture	13	Soupe trop salée	15
Congélation	13	Tarte	15
Durée de congélation maximale	13	Tarte détrempée	15
Conserve	13	Températures	16
Coquillages	13	Correspondances	16
Reconnaître la fraîcheur des coquillages	13	Viande	16
Crème anglaise	13	Choisir la viande de bœuf	16
Crêpes	13	ALLEE GLISSANTE	17
Congélation	13	ALUMINIUM	17
Réussir de bonnes crêpes	13	Brillant	17
Endives	13	Recettes végétales	17

TRUCS ET ASTUCES

AMPOULES	17	Entretien régulier	20
ARDOISE	17	Liquides qui marquent	20
Brillant et poli	17	Nettoyer le bois peint	20
Sol impeccable	17	Noeud	21
ARGENTERIE	17	Teinture facile	21
Bijoux en Argent	17	A l'ammoniac	21
Entretien courant	17	Eclaircir un bois sombre	21
Brillant improvisé	18	Au brou de noix	21
Ne noircissez plus	18	BOISSON FRAICHE	21
Nettoyant imcomparable	18	BOSSE	21
Lave-vaisselle	18	BOUCHON BLOQUE	21
Nettoyage de fond	18	BOUGIE	21
Planage ou « débosselage »	18	Bon niveau	21
Réargenture à froid	18	Bougies trop grosses	21
ASPIRATEUR	19	Coulure	21
AUTOUISEUR	19	Faire briller	21
AUTOMOBILE	19	Faire durer	21
Batterie	19	Rangement	21
Humidité	19	BOUILLOTTE	21
BAIN RELAXANT	19	BOUTEILLE	21
BALLE DE PING-PONG	19	BRONZE	22
BAROMETRE	19	BRONZE DORE	22
BEAUTE	19	BUEE	22
Cheveux	19	CARRELAGE	22
Cheveux électriques	19	Cacher les trous	22
Rincer ses cheveux	19	Imperméabiliser	22
Démaquillant	19	Nettoyer	22
Dents blanches	19	Percer	22
Mains douces	19	Remplacer	22
Ongles	19	CHALEUR	22
Peau	19	Nuit fraîche l'été	22
Peau lisse	19	CHAUDIERE	22
BIJOUX	20	CHAUSSURE	22
BIJOUX EN ARGENT	20	Chaussures neuves	22
BIJOUX EN DIAMANT	20	Renover des chaussures	22
BIJOUX EN OR	20	CHROME	22
BIJOUX FANTAISIE	20	CIRAGE	22
BOCAL	20	Cirage dur	22
BOIS	20	Vous n'avez plus de cirage ?	22
Bois blanc	20	CISEAUX	22
Bois peint	20	CLIMATISATION	23
Pour faire briller un bois peint	20	CLOU	23
Bois verni	20	Clou à retirer	23
Brillant impeccable	20	Clou à retirer du plâtre	23
Cire	20	Clou et bois	23
Excès de cire	20	Clou de tapissier	23
Petit truc d'hiver	20	COCOTTE MINUTE	23
Egratinures	20		
Pour oter les petites égratinures	20		

TRUCS ET ASTUCES

Noircie	23	FER FORGE	26
Soupape entartrée	23	FEU	27
COLLE	23	Graisse enflammée	27
CORAIL	23	FLEURS	27
COUP	23	Conservation	27
Bosse	23	Tulipe	27
Doigt	23	FOUR	27
COUTURE	23	Températures	27
Aiguille	23	FRIGIDAIRE	27
Bouton	23	Couleur	27
COUVERTS	23	Odeurs dans un frigidaire	27
Couverts en argent	23	FUITE	27
Couverts en étain	23	GAZ	27
Couverts en inox	24	Fuites	27
Couverts en vermeil	24	GAZINIÈRE	27
CRISTAL	24	Brûleur de cuisinière	27
CUIR	24	HALEINE	27
Cuir craquelé	24	INOX	27
Cuir plus très clair	24	INSECTES	27
CUIVRE	24	Voir : Plantes/Chenilles, Plantes/Protection	27
Cuivre ciselé	24	Fourmis	27
Cuivres étincelants	24	JARDIN	28
Cuivres très oxydés	24	Ail	28
Entretien courant	24	Engrais	28
Vert-de-gris	24	Étiquetage	28
DECORATION	25	Fraise	28
Un air de fête	25	Graines	28
DIAMANT	25	Tomate	28
DENT	25	JOUET EN PELUCHE	28
Rage de dent	25	LAITON	28
DIGESTION	25	LINGE	28
ECHELLE	25	LIVRE	28
ECONOMIE	25	Page cornée	28
ENGRAIS	25	Poissons d'argent	28
ETAIN	25	MAL DES TRANSPORTS	28
Les différentes sortes	25	MARBRE	28
L'entretien courant	25	MARCHES GLISSANTES	28
Redonner de l'éclat	26	MATELAS	29
Finition	26	Matelas bien ferme	29
Réparer trous et bosses	26	MEDICAMENT	29
ETIQUETTE	26	METAL	29
EVIER	26	Bien brillant	29
Odeur	26	MEUBLE	29
FER A REPASSER	26	Choc sur un meuble	29
Améliorer la glisse	26	Eclaircir un meuble en noyer	29
Fer entartré	26		
Nettoyage	26		

TRUCS ET ASTUCES

Meubles en bois blanc	29	PIERRES PRECIEUSES	31
Tâches d'eau ou de liquide sur un meuble ciré	29	Entretien	31
Traces de mouches	29	PILES	31
Vernir un meuble	29	PLANTES	31
MIROIR DE SALLE DE BAINS	29	Boutures	31
MONTRE	29	Chat	31
NEZ QUI COULE	29	Chenilles	31
NICOTINE	29	Engrais	32
OBJET PERDU	29	Limaces	32
ODEURS	29	Oignons	32
Ail	29	Protection	32
Boîte hermétique en plastique	29	Pucerons	32
Bonne odeur ambiante	29	Pour éloigner les pucerons.	32
Cuisine	29	Rempotage	32
Cuisson	30	Semences	32
Frigidaire	30	Serre à la maison	32
Frigidaire : Fromage	30	Vers	32
Frites	30	PLASTIQUE RAYE	32
Micro-onde	30	POILS	32
Poisson	30	PORCELAINE	32
Poubelle	30	POUSSIÈRE	32
Renfermé	30	Cadre	32
Théière	30	Dessus d'armoire	32
OSIER	30	RADIATEUR	32
Meubles en osier	30	RANGEMENT	32
Rotin	30	RECIPIENT GRAS	32
PAPIERS PEINTS	30	REFRIGERATEUR	33
Tache sur papier-peint	30	REPASSAGE	33
PAQUET	30	Fatigue	33
PARAPLUIE	30	ROTIN	33
PARFUM	30	ROUILLE	33
PARQUET	31	Lame rouillée	33
Blanchir un parquet	31	Outils et rouille	33
Grincement	31	Tâche de rouille sur un vêtement	33
Tâches sur les parquets	31	Tâches de rouille sur les sanitaires	33
Goudron, graisses, sauce, chocolat, cire	31	SALLE DE BAINS	33
Rouge à lèvres, encre, marqueur, stylo	31	Baignoire	33
Vin, alcool, soda, sang, ketchup, gouache	31	Nettoyage à fond	33
PEIGNES	31	Dépôt blanchâtres	33
PEINTURE	31	Email éclaté	33
Chaise	31	Email terni	33
Coulures	31	Attention aux nettoyeurs pour WC	33
Coulures sur les bras	31	Miroir	33
Empêcher de sécher la peinture	31	Rideau de douche	33
Fenêtre	31	Robinetterie	33
Peinture sale	31	Traces de calcaire	33
PERLE	31	SANTÉ	33
PIANO	31	SAVON	33
		Conservation	33

TRUCS ET ASTUCES

SEMELLES EN CUIR	34	Mercurochrome	37
SOMMEIL	34	Miel	37
Insomnie	34	Moisissure	37
S'endormir	34	Moutarde	37
SOUS-VERRE	34	Nicotine	37
TACHES	34	Œuf	37
Tâches d'encre sur les mains	34	Blanc d'œuf	37
Tâches d'eau ou de liquide sur un meuble ciré	34	Jaune d'œuf	37
Tâches d'humidité sur les murs	34	Papier carbone	37
Tâches de bougie ou de cire	34	Parfum	37
Tâches sur les parquets	34	Peinture	37
Voir Grincement	34	Peinture à l'eau	37
Tâches sur les vêtements	34	Peinture à l'huile	37
Tâches sur tapis et moquette	34	Pollen	37
TACHES SUR LES VETEMENTS	34	Résine	38
Alcool, boissons alcoolisées	34	Rhubarbe	38
Beurre	34	Rouge à lèvres	38
Bière	34	Rouille	38
Boue	34	Sang	38
Boue sur la soie	35	Stylo-bille	38
Bougie	35	Sucre	38
Café	35	Sueur ou transpiration	38
Cambouis, goudrons	35	Teinture d'iode	38
Chewing-gum	35	Thé	38
Chiures de mouches	35	Transpiration	38
Chocolat	35	Urine	38
Chocolat sur les tissus synthétiques	35	Velours (sur du)	39
Cidre	35	Vernis	39
Cirage	35	Vernis à Ongle	39
Cire	35	Vert-de-Gris	39
Coca-cola	35	Vin	39
Colle	35	Vin blanc	39
Colle à l'eau	36	Vin rouge	39
Colle cellulosique	36	TAPIS, MOQUETTES	39
Colle forte	36	Couleur	39
Crayon	36	Poussière	39
Encre	36	Tâches d'urine sur un tapis	39
Encre d'imprimerie	36	Tâches d'encre sur la moquette	39
Encre à tampon	36	Tâches sur tapis et moquette	39
Feutre	36	TEINTURE	39
Fruits	36	Teinture brune au brou de noix	39
Fruits rouges	36	Vêtement : Faire que les couleurs tiennent tout de suite	39
Fraises	36	TOIT EN ARDOISES	39
Framboises	36	Mousse	39
Groseilles	36	TRACES DE NICOTINE	40
Autres	36	TROUS	40
Glace	36	Boucher des trous dans un mur.	40
Goudron	36	VAISSELLE	40
Graisses diverses	36	Carafe	40
Herbe	37	Casserole	40
Huile	37	Entonnoir fait main	40
Jus de citron	37	Laver la vaisselle	40
Jus de fruits	37	Odeurs	40
Jus de viande	37	Poêle à crêpes	40
Lait	37	Verres	40
Légumes	37		
Liqueur	37		

TRUCS ET ASTUCES

VELCRO	40	WC, ROBINETTERIE	43
VELOUR	40	Bonde de lavabo	43
VENTOUSE	40	Flotteur	43
VERMEIL	40	Fuite	43
VERNIS A ONGLES	40	Inox	43
VERRES	40	Lavabos bouchés	43
Cristal	40	Pommeau de douche bouché	43
Eau chaude	40	Tâches de calcaire sur les robinets	43
Peluches sur les verres	40	Tâches de rouille sur les sanitaires	43
Traces de calcaire	40	Tartres sur les sanitaires	43
Verres emboîtés collés	41		
VETEMENTS	41	TRUCS PAS CLASSES	43
Amidon	41	Trucs de beauté naturels	43
Blanchiment	41	Huile rajeunissante	43
Col	41	Eau florale astringente	44
Collants	41	Beauté et remèdes au naturel.	44
Couette	41	Crème avec shampooing	44
Cravate	41	Cheveux bien brillants	44
Défroisser une cravate	41	Soin fortifiant à l'œuf	44
Décoloration de vêtement	41	Argile pour cheveux gras	44
Dessous	41	Crème d'avocat pour cheveux secs	44
Déteint ou non	41	Huiles essentielles pour cheveux gras	44
Drap housse	41	Coupe des cheveux : une affaire de lune	44
Drap parfumé	41	Massage de sel contre les pellicules	44
Essorage fragile	41	Tenue de la mise en plis	44
Jean	41	Panne de gel	45
Jean neuf	41	Bain de lait	45
Jupes	41	Bain de détente	45
Lainage	41	Massage salé	45
Défroisser un vêtement de laine	41	Citron pour les coudes	45
Lainage feutré	42	Crème de concombre pour le visage	45
Lavage du linge délicat	42	Masques de beauté naturels	45
Lin	42	Masque plus efficace	45
Séchage du lin	42	Masque nourrissant aux œufs	45
Mites	42	Masque aux fraises	45
Parfumer	42	Masque à l'Argile	45
Pulls	42	Masque pour points noirs	45
Repassage	42	Masque cicatrisant	46
Pli de pantalon	42	Eau de Rose	46
Séchage dehors	42	Masque à l'œuf	46
Séchage du linge délicat	42	Masque au concombre	46
Séchage sur cintre	42	Masque revitalisant	46
Soie	42	Masque astringent	46
Tâche de boue	42	Masque pour les paupières	46
Tâche de camboui, goudron	42	Taches	46
Rendre brillant	42	TACHES ANCIENNES D'ORIGINE	
Tâches	42	INCONNUE	46
Velours	42	TACHES D'ASSOUPLISEUR	46
Usure	42	TACHES D'AQUARELLE	46
Vieilles chaussettes à ne pas laisser tomber.	42	TACHE AUTOUR DU COL	47
VIS EN LAITON DANS DU BOIS DUR	42	TACHES DE BEURRE OU DE MATIERES	
VITRES	43	GRASSES	47
Pour les laver économiquement	43	TACHES DE BIERE	47
Pour les rendre brillantes	43	TACHES DE BLANCO	47
Pour les rendre opaques	43	TACHES DE BOISSON ALCOOLISÉE	47
		TACHES DE BOUE	47
		TACHES DE BOUGIE	47
		TACHES DE BRULURE DE CIGARETTE	47
		TACHES DE CAFE	47
		TACHES DE CAROTTE SUR LES	
		VETEMENTS DE BEBE	47

TRUCS ET ASTUCES

TACHES DE CERISE	48	TACHES DE VERNIS A ONGLES	52
TACHES DE CHEWING-GUM	48	TACHES DE VIN	52
CHIURES DE MOUCHES	48	TACHES DE VOMISSURES	53
TACHES DE CHOCOLAT	48	ATTENTION	53
TACHES DE CIRAGE	48	Calcaire	53
TACHES DE COLLE	48	Faire des retouches sur une peinture à l'huile	54
TACHES DE CRAYONS DE COULEUR EN CIRE	48	LES 12 REGLES D'OR DU DETACHAGE	54
TACHES DE DECALCOMANIE	48		
TACHES D'ENCRE	48		
TACHES D'EPINARD	49		
TACHES D'EXCREMENTS	49		
TACHES DE FIENTES D'OISEAU	49		
TACHES DE FOND DE TEINT	49		
TACHES DE GRAISSE A MOTEUR	49		
TACHES DE FRUITS OU DE LEGUMES	49		
TACHES DE FRUITS ROUGES	49		
TACHES DE FOND DE TEINT	49		
TACHES DE GOUDRON, MAZOUT OU DE FUEL	49		
TACHES DE GOUDRON SUR UN MAILLOT	49		
TACHES GRAISSEUSES	49		
TACHES DE TEINTURE D'IODE	49		
TACHES D'HERBE	50		
TACHES D'HUMIDITE	50		
TACHES D'INSECTES	50		
TACHES DE LAIT	50		
TACHES DE MAQUILLAGE	50		
TACHES DE MERCUROCHROME	50		
TACHES DE MOUTARDE	50		
TACHES DE MOISI	50		
TACHES DE NICOTINE	50		
TACHES D'OEUF	50		
TACHES DE PAPIER CARBONE	50		
TACHES DE PEINTURE	50		
TACHES DE PEINTURE ACRYLIQUE	50		
TACHES DE PLATRE	50		
POILS D'ANIMAUX	51		
TACHES DE POLLEN	51		
TACHES DE REPASSAGE	51		
TACHES DE RESINE	51		
TACHES DE ROUGE A LEVRES	51		
TACHES DE ROUILLE	51		
TACHES DE ROUSSI	51		
TACHES DE SANG	51		
TACHES DE SEBUM	51		
TACHES DE SUCRE ET D'ALIMENTS SUCRES	51		
TACHES DE STYLO-BILLE	51		
TACHES DE SUIE	52		
TACHES DE STYLO FEUTRE	52		
TACHES DE THE	52		
TACHES SUR TISSUS BLANCS	52		
TACHES DE TOMATE	52		
TACHES DE TRANSPIRATION	52		
TACHES DE TRANSPIRATION ET DE DEODORANT	52		
TACHES DE TIPP-EX	52		
TACHES TENACES	52		
TACHES D'URINE	52		

TRUCS ET ASTUCES

Abat-jour

Nettoyer un abat-jour

S'il est en tissu ou en papier, utiliser une simple brosse à habits, ne le mouillez surtout pas.

Si vous l'avez taché, tamponnez immédiatement la tache sans frotter avec un chiffon propre et sec, puis avec un chiffon très légèrement imprégné d'eau ou de solvant selon la nature de la tache.

Acier

Recueillez de la cendre de cigarette et mélangez-la avec un peu d'huile de table. Frottez le métal avec cette pâte, si possible avec un tampon de papier journal, pour absorber le maximum de traces noires et faites briller ensuite avec un chiffon propre et doux.

Alimentation¹

Agrumes

Pour rendre les agrumes plus juteux : plongez-les dans un bol d'eau chaude 2-3 minutes avant de les presser.

Ail

Digestion

Ce condiment est souvent très mal digéré, sauf si, dorénavant avant de le cuisiner à toutes les sauces, vous pensez à retirer le germe vert qui se trouve en son milieu.

Odeur

Voir le chapitre : Odeurs.

Alcool

Retarder l'effet de l'alcool

Pour retarder l'effet de l'alcool absorbé, vous pouvez boire en même temps (ou avant), un mélange de fructose et d'acide citrique. L'assimilation de l'alcool dans le sang se fera plus lentement mais se fera quand même et les conséquences néfastes de l'alcool sur l'organisme n'en seront pas pour autant atténuées.

Amande

Pour croquer des amandes dont les coques résistent au casse-noix, faites-les griller doucement au four ou à la poêle, la chaleur dessèche le bois, qui se laisse fendre facilement ensuite.

¹ Quand on donne des trucs ou astuces, la plupart du temps, elles sont uniques. Quand il y a plusieurs possibilités, elles sont placées les unes sous les autres :

- solution 1
- solution 2

Aromates / Epices

Choisir les aromates

Voici les aromates les plus courants :

- **Ache** : Fraîches et hachées, les feuilles relèvent les soupes, les salades et terrines de légumes et certaines sauces. Séchées, elles aromatisent le sel accompagnant les jus de légumes dont le jus de tomate.
- **Aneth** : C'est une épice de base des cuisines scandinave et russe, on l'utilise ailleurs principalement dans les conserves de concombres. Elle peut aussi parfumer le saumon cru ou mariné.
- **Anis étoilé ou Badiane** : L'anis est actuellement connu sous sa forme moulue. Elle possède une très forte saveur de réglisse et s'utilise dans la confection des biscuits, des poissons grillés, des tisanes, des gâteaux et du pain d'épices.
- **Baies de genièvre** : Elles sont utilisées dans la choucroute, les marinades pour la viande, et spécialement pour le gibier.
- **Basilic** : Le basilic a une saveur très forte et est à utiliser principalement avec les tomates, les salades, la soupe au pistou.
- **Cannelle** : Sous sa forme moulue, la cannelle est utilisée principalement dans les desserts. Mélangée avec du sucre, elle est excellente sur le pain doré et les crêpes ou pour parfumer un vin chaud.
- **Câpres** : Les câpres sont les petits bourgeons floraux de certaines plantes. Elles sont conservées dans le vinaigre, séchées ou salées. Cette épice est délicieuse avec les fruits de mer, certains poissons comme la raie ou le saumon fumé, dans les sauces, les salades, les viandes ou les poissons.
- **Cardamome** : C'est une épice vendue entière ou moulue et utilisée principalement dans la pâtisserie.
- **Curry** : Le curry est un mélange principalement de safran, de cumin, de coriandre, de piments séchés et d'autres épices. Originnaire des Indes, il est utilisé dans la préparation des mets comme riz, œufs, sauces, viandes ou poissons dont les goûts varieront selon le mélange.
- **Cerfeuil** : Sa saveur est délicate. Parfait pour accompagner le poisson, les œufs et les bœufchamels. Il participe aussi à la décoration.
- **Ciboulette** : Cette épice est à utiliser dans les soupes, œufs, salades, sauces, tartares, fromage frais... et participe souvent à la décoration.
- **Clous de girofle** : Moulus, ils sont utilisés en pâtisserie. Entiers, ils sont piqués dans le jambon pour la cuisson ou dans un oignon qui sera jeté après la cuisson. C'est une base d'arôme pour les courts-bouillons.
- **Coriandre** : Moulue, cette épice est utilisée dans la pâtisserie. Entière, on l'utilise dans les

TRUCS ET ASTUCES

marinades et la triperie et est la base de certaines liqueurs. Fraîche, elle est aussi connue sous le nom de persil chinois et son goût est surprenant. Elle est utilisée dans les mets mexicains, chinois et indiens en parfumant les nems et salades.

- **Cumin** : Racine rugueuse, elle est surtout utilisée dans le pain de seigle. On peut toutefois s'en servir dans la choucroute et les salades de chou et est la base de nombreuses liqueurs comme le kummel.
- **Curcuma** : C'est une épice indienne provenant d'une racine moulue. Elle ajoute une couleur or et une saveur exotique aux mets.
- **Eau de rose** : Elle provient de la distillation des pétales de roses dans l'eau. Il s'agit d'un assaisonnement extrêmement délicat.
- **Epices à marinades** : Il s'agit d'un mélange de coriandre, graines de moutarde, cannelle, feuilles de laurier, tout-épice, gingembre, clous de girofle et poivres. Comme son nom l'indique, elles sont utilisées dans la préparation des marinades.
- **Estragon** : C'est une herbe à la délicate saveur de réglisse et de citron. Excellant avec les œufs, la salade, le poulet, le veau, le poisson, c'est aussi u, des constituants des sauces tartare, béarnaise et de leurs dérivées. Étonnant dans une glace à la vanille (mixé ou infusé dans le lait de préparation).
- **Fenouil (graines)** : En graines, il possède une saveur de réglisse et s'utilise avec les légumes ou base de court-bouillon pour poissons comme les tiges séchées. Ces dernières parfument les poissons grillés et de nombreuses préparations provençales. Le bulbe peut être mangé comme un légume ou râpé dans les salades. (voir le chapitre Alimentation/Fenouil)
- **Gingembre** : Moulu, il est utilisé dans les pâtisseries. Confit, on le trouve dans les desserts. Il possède une saveur brûlante.
- **Graines de céleri** : D'un usage plutôt rare, elles sont utilisées surtout dans les salades de pommes de terre et pour relever le goût de certaines sauces pour fruits de mer.
- **Graines de sésame** : Elles sont utilisées pour la pâtisserie. Excellente saveur, encore plus forte lorsque les graines sont rôties dans un poêlon.
- **Huile de sésame** : Avec une saveur de noix, quelques gouttes d'huile de sésame peuvent relever agréablement salades ou mets.
- **Laurier** : Indispensables aux recettes de sauces à spaghetti, pot-au-feu, les pâtés et les terrines. Toujours à retirer après la cuisson. C'est aussi une des bases du bouquet garni avec thym frais et persil.
- **Macis** : Il s'agit de l'enveloppe extérieure de la muscade. Le goût est plus doux et cette épice est utilisée principalement dans la pâtisserie et les desserts.
- **Marjolaine** : Herbe très parfumée, lorsqu'elle est fraîche. A utiliser avec le poisson grillé et les plats aux œufs. (Origan = Marjolaine sauvage)
- **Menthe** : La menthe fraîche est bien appropriée pour parfumer l'agneau, les petits pois, les soupes froides, le thé chaud ou glacé, les salades et les glaces.
- **Noix de Muscade** : Il est préférable d'acheter de la muscade entière et de râper très finement la quantité nécessaire à chaque préparation. A utiliser en pâtisserie ou pour rehausser certains légumes et certaines sauces.
- **Origan** : L'origan séché est plus acide que le frais. Il ne se conserve pas très longtemps. (Origan = Marjolaine sauvage)
- **Oseille** : Avec un goût acide, elle peut être ajoutée aux soupes aux omelettes et aux sauces. Certains poissons comme le saumon ou le bar s'associent parfaitement à l'oseille qui remplace alors le citron. Hachée, elle peut être utilisée dans les salades.
- **Paprika** : Utilisez une bonne variété de paprika doux, si vous voulez avoir la saveur et non seulement la couleur.
- **Persil** : Utiliser le persil, frais bien sûr, pour salades, beurres, bouquets garnis. Participe au goût et à la décoration comme fritt, par exemple, pour accompagner une viande.
- **Poivre** : A moulin au fur et à mesure des besoins. A écraser même si une recette indique d'ajouter les grains entiers. (voir le chapitre Alimentation/Poivre)
- **Poudre de Chili** : Est fabriquée à partir de piments séchés. En poudre, moyennement épicée; haché, très épicée.
- **Raifort** : Blanc ou rouge, il s'achète en pot et se conserve au réfrigérateur. Rehausse les sauces pour fruits de mer, se sert en accompagnement du rôti de bœuf.
- **Romarin** : Forte saveur piquante autant dans sa forme séchée que fraîche. Excellant avec le porc, le veau, les fèves et presque obligatoire dans les farces. Un sorbet au romarin constitue un trou normand original.
- **Safran** : Il donne une merveilleuse couleur or au riz et à d'autres plats. Le safran issu de certains crocus est d'un parfum intense et très subtil. Il vaut alors une petite fortune mais il en faut très peu et cela vaut la peine, si vous voulez avoir la saveur et non seulement la couleur.
- **Sarriette** : Utilisée dans des préparations provençales (grillades, sauces, marinades ou pâtés), seule ou en mélange avec d'autres herbes aromatiques : sauge, origan, serpolet, thym, romarin.
- **Sauge** : Herbe très forte. A utiliser principalement dans les farces, les saucisses et le porc, le lapin et les ragoûts.

TRUCS ET ASTUCES

- **Sel de mer** : Un des seuls exhausteurs de goût naturel, le sel est plus vieil assaisonnement du monde. Il est chargé de toute une symbolique depuis les temps bibliques. (voir Sel)
- **Thym** : Essentiel aux soupes, aux ragoûts, aux pâtés, aux grillades et aux bouquets garnis.

Cultiver soi-même son safran

Vous pouvez cultiver vous-même votre safran. Pour cela, il vous suffit de planter des bulbes de Crocus Sativus vers la fin du mois de juillet et vous pourrez récolter les pistils de safran au mois de novembre.

Utiliser les aromates en brindilles

Pour confectionner des petits plats sans laisser des brindilles ou des feuilles trop épaisses dans la sauce, enfermer vos herbes dans un petit filet de mousseline (une compresse de gaze peut convenir), mais si vous n'en avez pas sous la main, servez-vous d'une boule à thé, qui diffusera parfaitement les parfums de vos aromates qui ne laisseront pas de souvenirs désagréables sous la langue.

Avocat

Pour faire mûrir des avocats, envelopper les dans du papier journal. Placez les dans un lieu sec et aéré pendant quelques jours. Vérifier de temps en temps leur degré de maturité.

Pour accélérer le mûrissement vous pouvez les placer à coté d'une pomme.

Banane

Ne la gardez pas au réfrigérateur, elle y noircit très vite.

Eloignez-la des kiwis qui la font mûrir.

Beurre

Choisir du beurre

Qu'ils soient doux, salés ou demi-sel, les beurres, contiennent tous 82% de matière grasse et nécessitent 22 à 25 litres de lait pour obtenir 1 kilogramme de beurre. Ils se classent en trois catégories :

- Le beurre cru, obtenu à partir de crème n'ayant pas subi de traitement thermique (chauffage, pasteurisation...). Il n'y a pas de beurre cru dans les AOC.
- Le beurre extra-fin (c'est le plus consommé), est obtenu à partir de crème pasteurisée mais n'ayant jamais subi de congélation.
- Le beurre fin est également pasteurisé et peut contenir jusqu'à 30% de crème ou de beurre ayant subi une congélation.

Beurre rance

Pour sauver du beurre rance, plantez-y un morceau de carotte épluchée. En 3-4 heures le beurre redevient frais.

Bouillon

S'il vous reste du bouillon après la préparation d'un plat, plutôt que de jeter le produit, munissez-vous d'un bac à glaçons, remplissez celui-ci du liquide et déposez-le au congélateur. A l'avenir, vous aurez toujours sous la main des cubes de bouillon prêts à l'emploi.

Cacao

Pour faire ressortir le goût du cacao, faites fondre votre chocolat dans une tasse de café très fort.

Café

Les anomalies d'un mauvais café

Un café express servi dans un débit de boissons ou au restaurant doit présenter une crème blonde et onctueuse en surface qui ne disparaît pas rapidement, aucun marc ne doit être présent dans la tasse et le café ne doit pas être amer. Le café ne doit pas être servi trop brûlant et vous devez être à même de le déguster quelques secondes après avoir été servi. Voici comment trouver les causes d'un mauvais café :

- Si la crème est trop foncée avec un goût de brûlé...
 - ... la mouture est trop fine,
 - ... la température de l'eau est trop élevée,
 - ... il y a un ralentissement de l'eau,
 - ... les filtres sont encrassés.
- S'il y a une absence de crème avec un goût fade et un café très clair...
 - ... la mouture est trop grosse,
 - ... la température est trop faible.
- S'il y a une présence de marc dans la tasse..
 - ... le porte-filtre est mal enclenché,
 - ... le joint de coupe est détérioré ou encrassé,
 - ... le nettoyage n'est pas effectué quotidiennement.

Marc de café

Ne jetez pas votre marc de café à la poubelle : il peut encore vous rendre de nombreux services.

- Jeté dans l'évier sous un jet d'eau chaude continu, il dégraisse les canalisations de façon radicale et évite que le siphon ne se bouche et ne dégage des odeurs nauséabondes.
- Sur du papier absorbant légèrement humidifié, le marc de café nettoie vos meubles en laque foncée.
- Pour raviver les coloris des tapis foncés un peu passés, saupoudrez le marc encore humide sur le tapis, laissez sécher puis aspirez.
- Pour redonner un aspect neuf à vos escarpins ou à votre sac en satin noir, badigeonnez-les de marc puis frottezles avec un chiffon sec.

TRUCS ET ASTUCES

- Pour dégraisser et désodoriser les bouteilles d'huile, de parfum, remplissez-les simplement de marc et d'eau chaude, agitez, rincez... c'est propre!
- Vos rosiers seront revigorés si vous leur faites l'offrande d'un peu de marc versé à leur pied.

IMPORTANT: Tous les marcs de café, quelle que soit leur qualité, exercent la même action.

Carpaccio

Pas évident de couper ces fines tranches sans appareil. Alors, voilà le truc : mettez votre viande 10 minutes au congélateur. Elle sera tout de suite plus facile à couper.

Champagne

Champagne frais

Si vous avez oublié de placer du champagne au frigo : placez-le dans un seau rempli de glace, ajoutez du gros sel : il accélérera le refroidissement.

Contenances des bouteilles

Voici les contenances des bouteilles de Champagne que l'on peut trouver :

- **Quart** = 0,2 litre
- **Demi-Bouteille** = 0,375 litre
- **Médium** = 0,6 litre
- **Bouteille** = 0,75 litre
- **Magnum** = 1,5 litres
- **Jéroboam** = 3 litres
- **Réhoboam** = 4,5 litres (soit 6 bouteilles)
- **Mathusalem** = 6 litres (soit 8 bouteilles)
- **Salmanazar** = 9 litres (soit 12 bouteilles)
- **Balthazar** = 12 litres (soit 16 bouteilles)
- **Nabuchodonosor** = 15 litres (soit 20 bouteilles)

Champignons

Champignons consommables crus

Voici la liste des champignons que l'on peut consommer cru :

- Agaric des champs,
- Agaric des jachères,
- Amanite des Césars,
- Champignon de Paris,
- Fistuline hépatique,
- Girolle,
- Pézize orangée,
- Truffe du Périgord,
- Vesse-de-loup.

Conservation des champignons à l'huile

Après avoir nettoyé les champignons, il faut les couper en morceaux, pas plus gros que la moitié d'une noix. Puis on doit les faire bouillir pendant 2 ou 3 minutes dans l'eau. D'autre part, on fait bouillir, pendant 10 minutes, la même quantité de vinaigre doux ou dilué, avec quelques petits oignons entiers,

des feuilles de laurier et de romarin, du poivre en grains et un peu de sel. Dans ce vinaigre aromatisé, on verse les champignons avec l'eau dans laquelle ils ont bouilli, et l'on fait rebouillir ensemble champignons et petits oignons, pendant 15 minutes. Egoutter ensuite, le plus possible à l'abri de l'air, de façon à éviter toute moisissure, et verser dans des bocaux en verre fermant hermétiquement; il faut les remplir d'huile, et finalement les fermer avec soin.

Voici une liste des principaux champignons que l'on peut conserver à l'huile :

- Armillaire couleur de miel,
- Armillaire impérial,
- Bolet annulaire,
- Bolet appendiculé,
- Bolet bai,
- Bolet blême,
- Bolet bleuissant,
- Bolet châtaigne,
- Bolet des charmes,
- Bolet des pins,
- Bolet élégant,
- Bolet livide,
- Bolet moucheté,
- Bolet parasite,
- Bolet poivré,
- Bolet pulvérulent,
- Calopore des brebis,
- Chanterelle en tube,
- Clitocybe en entonnoir,
- Clitocybe nébuleux,
- Coprin chevelu,
- Cortinaire remarquable,
- Entolome en bouclier,
- Fistuline hépatique,
- Girolle,
- Lycophylle en touffe,
- Pholiote ridée,
- Pleurote du Panicaut,
- Pleurote en huître,
- Polypore chicorée,
- Polypore géant,
- Polypore blanc et noir,
- Rhodopaxille iris,
- Rhodopaxille nu,
- Russule charbonnière,
- Russule verdâtre,
- Tricholome brun et blanc,
- Tricholome de la Saint-Georges,
- Tricholome géant,
- Tricholome terreux.

Conservation des champignons secs

Choisir des champignons sains, les nettoyer, les couper en tranches dans le sens de la longueur et pas trop fines; ensuite, on doit les jeter dans l'eau bouillante et les y laisser pendant 2 ou 3 minutes pour les stériliser. Cette opération est plus facile si

TRUCS ET ASTUCES

l'on dispose d'une grande passoire : on y place les champignons, que l'on immerge dans l'eau bouillante pendant 4 à 5 minutes, pour que la chaleur atteigne les champignons qui se trouvent au centre; puis on les sort, on les laisse s'égoutter et se refroidir un peu; on dispose ensuite les champignons sur des planchettes et on les expose à un courant d'air sec, à l'ombre. Les planchettes sont munies d'un petit rebord pour empêcher que le vent ne fasse tomber les champignons. Ils sont parfaitement séchés, quand ils ont perdu environ 9/10 du poids qu'ils avaient lorsqu'ils étaient frais. Ils doivent sembler secs, légers, un peu racornis. Ensuite on les met dans des récipients fermant hermétiquement. Pour régénérer les champignons séchés, il suffit de les faire tremper dans de l'eau tiède, quelques heures avant de les faire cuire.

Faire de l'extrait de champignon

Nettoyer les champignons et ôter les parties abîmées. Ensuite les faire cuire à feu doux, sans eau et sans aucun ingrédient. En cuisant, ils ne tarderont pas à dégorger du jus. Prélever de temps en temps ce jus, et le verser dans un récipient adéquat, en versant sur les champignons la même quantité d'eau chaude, ou même un peu plus. Répéter cette opération plusieurs fois. On peut arrêter lorsque le jus semble clair, peu parfumé, et peu savoureux. On jette alors les champignons, qui ont perdu leur goût, tandis que l'on garde le jus sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille doucement, devienne plus concentré et atteigne une certaine densité.

Règles de ramassage des champignons

- La récolte se dispose dans un panier à fond plat en éliminant tout sachet en papier ou en plastique.
- Cueillir les champignons avec délicatesse et les prélever entiers. Ne jamais couper le pied, les caractéristiques de certaines de ses parties sont déterminantes et peuvent rester enfouies sous terre (par exemple, volve des amanites).
- Ne jamais mélanger les espèces comestibles connues avec les espèces à déterminer.
- Rejeter les champignons altérés, incomplets ou moisis.
- Après la récolte, vider son panier et examiner les champignons un à un.
- Ne détruire aucun champignon vénéneux. Comme les comestibles, il est un élément de la nature et il a sa fonction indispensable au maintien de l'équilibre biologique.
- Lorsqu'on cherche de jeunes champignons, ne pas fouiller le terrain afin de ne pas détruire le "blanc de champignon", ni la structure du sol.

Chantilly

- Pour une crème chantilly plus légère, incorporez délicatement à la crème un blanc d'œuf battu en neige au fur et à mesure.
- En remplaçant le sucre par du miel dans votre recette de crème fouettée, elle aura un goût plus subtil et restera ferme plus longtemps.

Chocolat

Choisir du chocolat

En choisissant votre chocolat, surveillez bien la teneur en cacao qui est obligatoirement indiquée sur l'emballage. Un chocolat extra-fin ou supérieur doit contenir 43% de matière sèche de cacao et au moins 26% de beurre de cacao. Ne confondez pas le cacao avec le chocolat en poudre qui est un mélange de cacao et de sucre. Méfiez-vous des poudres au chocolat et au cacao, elles contiennent en proportions variables du cacao, de la farine, du sucre et du lait et ne conviennent pas pour la préparation des desserts.

Chou-fleur

Pour préserver la fermeté et la blancheur du chou-fleur plus de 24 h, conservez-le avec ses feuilles.

Ciboulette

Savez-vous qu'en hiver, l'oignon peut remplacer la ciboulette ? Il suffit de le faire germer en le posant sur une carafe au col évasé, remplie d'eau. En une semaine, vous verrez pousser de nombreuses tiges vertes à la saveur de ciboulette.

Citron

- Si vous n'avez besoin que de quelques gouttes de jus de citron, faites un petit trou, prenez ce dont vous avez besoin, rebouchez le trou avec un bout de bois.
- Pour que vos citrons donnent encore plus de jus, passez-les simplement sous l'eau chaude afin de les ramollir avant de les presser.

Cocktail

Givrer des verres à cocktail

Humecter le bord des verres avec un jus de citron et les retourner sur une assiette recouverte de sucre en poudre. Pour des givrages colorés, remplacer le jus de citron par du sirop de menthe, de grenadine, d'orange ou du Curaçao par exemple.

Réussir ses cocktails

Un cocktail ne doit pas contenir plus de 7 centilitres d'alcool que ce soit pour un short drink ou pour un long drink.

Refroidir le shaker avec de la glace avant de l'utiliser.

Ne jamais remplir le shaker à plus de 3/4 de la hauteur.

TRUCS ET ASTUCES

Agiter le mélange 6 à 8 secondes maximum pour ne pas noyer le mélange.

Colorer une préparation

Pour colorer une préparation sans ajout de goût et éviter ainsi l'utilisation de colorant synthétique vous pouvez utiliser :

- **Rouge** : jus de betterave cuite.
- **Orange** : poudre de safran.
- **Vert** : eau de cuisson de cèpes pinicoles.

Concombre

Eloignez-le des fruits à pépins qui le font jaunir.

Confiture

Relever le goût d'une confiture

Nouer dans une mousseline 1 cuillère à soupe de baies de poivre concassées et faire cuire en même temps que la confiture. Retirer avant de mettre en pots.

Congélation

Durée de congélation maximale

légumes : 12 mois
 fruits : 10-12 mois
 poisson 3 mois
 boeuf, poulet, gibier : 12 mois
 mouton, agneau, veau : 9 mois
 pain : 1 mois
 sauces : 3 mois
 potages : 3 mois

Conserve

Si le couvercle d'un bocal de conserve résiste, entourez-le simplement d'un élastique large. Ça ne glisse plus et vous pouvez dévisser plus facilement.

Coquillages

Reconnaître la fraîcheur des coquillages

Pour les coquillages comme les moules et les huîtres, la plus grande prudence est recommandée à l'achat car les coquillages morts ne sont pas consommables et en manger peut conduire à des intoxications. Il faut donc veiller à ce que les valves soient complètement fermées. Si on tape sur la coquille, elle ne doit pas sonner creux, ce qui serait un signe de manque d'eau. Les coquillages doivent être lourds et présenter une résistance quand on les ouvre. Si les coquillages sont bien maintenus au froid et transportés autant que possible à l'horizontale, il ne doit pas y avoir de problèmes.

Crème anglaise

- Pour éviter que votre crème anglaise ne tourne, délayez une petite cuillère à café rase de farine ou de fécule dans le lait froid avant de le faire chauffer.

- Pour rattraper une crème anglaise trop cuite, passer la au chinois très fin et ensuite mixer la en rajoutant de la crème liquide, mais pas plus d'un tiers du volume initial en crème liquide.
- Pour éviter que votre crème anglaise ne tourne à la cuisson : juste avant de battre vos oeufs, ajoutez une cuillerée à café de maïzena.

Crêpes

Congélation

Congelez vos crêpes nature en intercalant une feuille de papier sulfurisé entre chacune d'elles. Ainsi vous pourrez les consommer à l'unité.

Réussir de bonnes crêpes

En général, on fabrique des crêpes à partir, soit de farine de froment (blé) pour les crêpes sucrées, soit de farine de blé noir (farine de sarrasin appelé aussi "plante des 100 jours") pour les crêpes salées.

Pour la farine de froment, il faut compter 1 heure de repos de la pâte et une cuisson à 230 à 240°C.

Pour la farine de blé noir, le repos de la pâte doit être effectué pendant 2 heures environ et la cuisson entre 250 à 260°C.

Endives

- Pour faire des endives braisées moins amères, rajoutez une ou deux pincées de sucre saupoudrées sur vos endives en début de cuisson.
- Pensez aussi à retirer une partie très amère : avec un couteau creusez un cône à la base de l'endive.

Epices

Voir le chapitre : Alimentation/Aromates.

Fenouil

Choisir du fenouil

Il convient de le choisir pas trop gros, bien blanc et bien ferme. Ne prenez pas les bulbes fendus, tachés ou à la chair ligneuse. Vous pouvez le garder une semaine dans le bac du réfrigérateur mais il est meilleur frais.

Figues sèches

Pour conserver les figues sèches, prenez des feuilles de laurier. Saupoudrez les de sucre, placez les figues dessus et rangez les dans une boîte en bois.

Frites

Odeur

Voir le chapitre : Odeurs.

Fromage

Odeur

Voir le chapitre : Odeurs.

TRUCS ET ASTUCES

Fruits

Eviter le pourrissement

Quelques gousses d'ail coupées en deux et déposées près de vos fruits les protégeront de la putréfaction.

Fraises

Pour faire ressortir le parfum de vos fraises, plongez-les, sans enlever les queues, dans une eau très légèrement vinaigrée (vinaigre blanc), rincez-les puis passez un filet de jus de citron dessus.

Fruits découpés

Pour conserver aux fruits leur couleur lorsqu'on les coupe en dés, il faut mettre du jus de citron sur la planche à découper.

Gâteau

Pour éviter qu'un gâteau ne reste collé au fond du moule, beurrer celui-ci et mettre le moule au réfrigérateur le temps que le beurre durcisse.

Gaufre

S'il vous reste des gaufres, vous pouvez les conserver au frigo et pour les déguster à nouveau, passez-les au grill-pain.

Gingembre

Le gingembre frais, une fois écrasé, doit être rapidement consommé. S'il vous en reste, utilisez-le pour parfumer boissons ou confitures.

Glace pilée

Si vous n'avez pas de broyeur électrique, enfermer les glaçons dans un linge et les briser avec un marteau ou en claquant le linge contre une paroi dure et solide.

Huître

Pour s'assurer de la fraîcheur d'une huître, piquez la avec la pointe d'un couteau ou versez une goutte de citron : elle doit se rétracter.

Lait

Pour éviter que le lait ne déborte de la casserolle, mettez une petite cuillère au fond de celle-ci, ou un petit caillou.

Meringues

Ces dernières seront plus aérées si, en montant vos blancs en neige, vous ajoutez une pincée de levure.

Mesures et conversion

Correspondances des mesures de cuisine

Voici les correspondances des mesures les plus usitées en cuisine :

- **Cuillère à Café** = environ 0,5 centilitre
- **Cuillère à Dessert** = environ 1 centilitre

- **Cuillère à Soupe** = environ 3 centilitres
- **Verre à Liqueur** = environ 10 centilitres
- **Petit Verre** = environ 15 centilitres
- **Verre Ordinaire** = environ 20 centilitres
- **Bol** = environ 35 centilitres

Les mesures anglaises

- pint [pt] = environ 0.6 litre ou dm³
- quart [qt] = 2 pints (1,2 l)
- gallon [gal] = 4 quarts (4,8 l) (gallon anglais)
- tasse (cup) = 225 ou 250 ml suivant les cas
- tablespoon (ts, tbsp ou T) = 16 ml
- teaspoon (tsp)
- 1 oz/ounce = 28,35 gr
- 1 oz/ounce = 28,4 cm³ ≈ 3 cl

Les températures

Fahrenheit en Celsius : $C^{\circ} = 5/9*(F^{\circ} - 32)$

Voir le chapitre : Alimentation/Températures.

Miel

Si du miel liquide se cristallise, placez le pot dans un saladier rempli d'eau chaude pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il ramollisse.

Noix

Voir le chapitre Teinture: Teinture brune au brou de noix.

Odeurs

Voir le chapitre : Odeurs.

Oeuf

Blanc d'œuf

On a souvent besoin de jaunes d'œufs seuls. Que faire des blancs ? Les congeler (plutôt que de les jeter) et, au bout de quelques temps, les décongeler pour faire de délicieuses meringues.

Œuf dur ou cru

Pour déterminer si un œuf est cuit dur ou s'il est cru, faites le tourner sur lui-même. L'œuf dur tourne plus facilement que l'œuf cru.

Œuf dur (Eviter les fêlures d')

Pour que les oeufs ne se fendillent pas lors de la cuisson, piquez les au préalable à chacune des extrémités avec une aiguille et versez dans l'eau de cuisson une petite cuillerée de vinaigre.

Œuf fêlé (Cuire un)

Pour cuire un œuf fêlé sans que le blanc se répande hors de la coquille, frotter la fêlure avec du citron.

Œufs en neige (Battre les)

C'est une opération délicate, il faut d'abord s'assurer que le récipient utilisé est bien propre. Il ne doit pas y avoir de trace de jaune d'œuf. Pour obtenir un bon résultat, il faut utiliser soit un fouet à blancs d'œufs,

TRUCS ET ASTUCES

soit un batteur électrique. Au commencement, il faut battre à vitesse réduite et augmenter progressivement la vitesse. La préparation est terminée quand les marques du fouet restent bien imprimées dans les blancs en neige. Pour rendre les blancs plus fermes, on peut y ajouter un peu de sucre.

Oignons

Eplucher les oignons sans pleurer

- Il suffit d'éplucher les oignons sous un filet d'eau courante et surtout ne jamais se frotter les yeux.
- Frottez préalablement votre lame de couteau avec une tranche de citron.
- Pour ne plus pleurer lorsque vous épluchez des oignons, plongez-les au préalable dans de l'eau bouillante entre 5 et 10 minutes suivant leur taille.

Orange

Pour peler à vif une orange, ébouillantez-la avec sa peau 4 minutes, égouttez et laissez refroidir. La peau blanche partira avec le zeste.

Poire

Pour conserver des poires plus longtemps, recouvrez leur queues de paraffine.

Poisson

Conservation

Dans une feuille d'aluminium rangé dans le haut du frigo, le poisson se conserve 2 jours sans que sa fraîcheur ne s'altère.

Cuisson sans gras

Un truc pour cuire des filets de poissons sans matière grasse : coupez une tomate en rondelles que vous disposerez dans le fond de la poêle. Puis, posez le filet de poisson dessus. Ainsi, les tomates protégeront le poisson pendant la cuisson. Malin, non ?

Poivre

Il existe plusieurs sortes de poivres :

- le poivre blanc est composé de baies très mûres débarrassées de leur coque par trempage, puis séchées, il est plus doux que le noir.
- le poivre vert, déshydraté ou en sauce est récolté avant maturité; son arôme est fruité, doux et légèrement épicé.
- le poivre noir ou gris, obtenu après fermentation et séchage de baies vertes au soleil, est le meilleur; son arôme est puissant, piquant et très aromatique.
- le poivre mignonnette est un mélange de poivres noir et blanc concassés.
- le poivre long a une forme allongée très caractéristique; sa saveur très âpre et peu parfumée est assez décevante. A éviter.

- le poivre à queue est peu goûteux. A éviter.
- le poivre Szechuan, légèrement citronné n'est pas un vrai poivre; c'est le fruit séché d'un frêne chinois. A éviter.
- le poivre rose, à l'arôme parfumé et légèrement sucré, n'est pas non plus un vrai poivre; il est souvent commercialisé sous forme déshydratée.

Obtenir un meilleur arôme

Pour garder un poivre avec le meilleur arôme, préférer le poivre en grains à moulin avec un moulin plutôt que le poivre déjà moulu.

Pomme de terre

Elle doit être conservé à l'abri de la lumière et jamais en dessous de 7°C (elle prendrait un goût acidulé).

Raisins secs

Pour conserver les raisins secs, prenez des feuilles de laurier. Saupoudrez les de sucre, placez les raisins dessus et rangez les dans une boîte en bois.

Rôti de veau

Voilà une façon de faire que j'utilisais en restauration : faire cuire ton roti comme tu as l'habitude de faire, lorsque celui ci est cuit tu recouvres ton plat de papier alu et d'un torchon. Le roti deviendra moelleux et en plus cela permet de le garder au chaud jusqu'à ce que tu le serves.

Salade de fruits

Vos fruits ont tendance à noircir lorsque que vous préparer votre salade de fruits ? Voici, une solution miracle : mélangez dans un bol le jus d'1/2 citron et d'1 pamplemousse (ou d'1 orange) et ajoutez 2 cuillères à café de sucre en poudre. Puis, versez ce mélange sur votre salade de fruits. De cette façon, elle gardera toutes ses jolies couleurs et sa saveur. Bonne dégustation !

Sel

Conservation le sel fin dans la salière

Il suffit pour cela d'ajouter quelques grains de riz dans la salière.

Sauce trop salée

Votre sauce est trop salée : plongez-y un morceau de sucre que vous laissez fondre.

Soupe trop salée

Si la soupe est trop salée, plongez-y quelques rondelles de pommes de terre pendant quelques minutes.

Tarte

Tarte détremée

- Pour éviter que la pâte d'une tarte ne soit détremée par le jus des fruits, badigeonner la d'un peu de blanc d'œuf battu.

TRUCS ET ASTUCES

- Pour tous les fruits qui ont tendance à dégorger, essayez ce truc avant de placer vos fruits sur la pâte, émiettez quelques biscuits à la cuillère jusqu'à la recouvrir entièrement. En plus d'absorber le trop plein de jus des fruits, cela apporte un bon petit goût sucré.

Températures

Correspondances

Voici les correspondances les plus habituelles entre les numéros de thermostat et les températures :

- **Thermostat 1** = environ 100°C,
- **Thermostat 2** = environ 140°C,
- **Thermostat 3** = environ 155°C,
- **Thermostat 4** = environ 170°C,
- **Thermostat 5** = environ 185°C,
- **Thermostat 6** = environ 205°C,
- **Thermostat 7** = environ 225°C,
- **Thermostat 8** = environ 245°C,
- **Thermostat 9** = environ 270°C,
- **Thermostat 10** = environ 310°C.

Voici d'autres correspondances :

- **Thermostat 1** = environ 120°C,
- **Thermostat 2** = environ 150°C,
- **Thermostat 3** = environ 160°C,
- **Thermostat 4** = environ 180-190°C,
- **Thermostat 5** = environ 200-210°C,
- **Thermostat 6** = environ 220-230°C,
- **Thermostat 7** = environ 240-250°C,

Viande

Choisir la viande de bœuf

Les qualités sensorielles ou qualités organoleptiques de la viande de bœuf dépendent de nombreux facteurs, de l'élevage à la distribution, parfois la saison mais aussi la maturation qui déterminent la tendreté, la qualité gustative que le gastronome reconnaît avec ses cinq sens. Voici les différents aspects à contrôler :

- **Le toucher** : La viande de bœuf, pour être tendre et savoureuse, doit être affinée, ce qui signifie qu'elle doit rester suspendue plusieurs jours au froid, sous forme de carcasse, dans la pièce froide du boucher. Une viande affinée, dite maturée par les professionnels, est bien plus tendre qu'une viande fraîche; elle requiert entre cinq et dix jours de maturation. Crue, une viande de bœuf de qualité se reconnaît au toucher : elle est tout à la fois ferme et élastique sous le doigt. Cuite, elle doit se laisser trancher avec facilité et fondre dans la bouche. Cependant, selon les morceaux choisis, la tendreté n'est jamais la même tout comme le goût. Certains muscles sont plus fermes que d'autres : ils ne sont pas tous constitués de la même façon. Il existe des muscles à fibres épaisses et longitudinales comme les bavettes,

la hampe, l'araignée, le merlan, le tendron, le plat de côtes... qui donnent une viande à mastiquer mais au goût incomparable. Et d'autres à fibres courtes comme le filet, l'aiguillette baronne, la poire... qui donnent toute l'intensité d'une viande charnue, tendre et savoureuse.

- **L'odorat** : L'odeur de la viande de bœuf crue est agréable quoique peu perceptible. Les multiples façons d'accommoder les morceaux de bœuf s'accompagnent d'autant de parfums qui déjà mettent en appétit. L'entrecôte bordelaise, la vraie qui a vu le jour dans le Bordelais, se fait griller sur les braises d'un feu de sarments, source d'un parfum particulier que vient accentuer celui de l'épaisse couche d'échalotes hachées qui la recouvre. Le filet de bœuf périgourdine allie le délicat arôme de la viande poêlée à ceux, non moins délicats, de deux fleurons de Périgord : le foie gras et la truffe. Le bœuf bourguignon, dont la recette a plus de trois siècles, laisse exhiler le bouquet d'un vin de Bourgogne.
- **Le goût** : Des saveurs incomparables Le goût de la viande de bœuf, c'est avant tout celui de son gras qui donne cette saveur caractéristique et subtile. Tous les morceaux n'ont pas la même teneur en graisse, ni le même goût. Une viande persillée, comme l'entrecôte, doit tout son fondant, son parfum et sa saveur spécifique à son gras. En bouche, selon leur constitution ou leur mode de préparation, les différents morceaux de bœuf expriment chacun leur saveur : marquée pour les uns, plus discrète pour les autres. Crue, en carpaccio ou en tartare, la viande de bœuf est douce et acidulée. En cuisson rapide, grillée, poêlée ou rôtie, elle offre tout d'abord une croûte dorée où sont concentrés tous les sucs puis une viande saignante, juteuse et tendre. Braisés, mijotés ou bouillis, les morceaux les moins tendres gagnent, grâce à une cuisson lente, tendreté et saveur.
- **La vue** : La diversité des morceaux Au premier coup d'œil, la viande de bœuf doit être d'un beau rouge soutenu et brillante. La graisse, légèrement jaune, sépare bien les masses musculaires; Dans certains morceaux, elle forme un fin réseau : la viande est dite "persillée". Aucun des différents morceaux de bœuf n'est identique. Il en est des longs comme le merlan, qui doit son nom à la fantaisie d'un garçon boucher et à sa ressemblance avec le poisson du même nom, ou la hampe, tous deux d'excellents morceaux à griller. Il en est des ronds comme la poire ou le rond de gîte avec lequel on fait le carpaccio, il en est des plats comme les bavettes d'aloïou ou de flanchet. Chacun de ces morceaux et les autres permettent, pour le plaisir de l'œil, de préparer de délicieux plats riches en saveur et en couleur.

TRUCS ET ASTUCES

- L'ouïe : A l'écoute des compliments à la cuisson, les bruits émis sont différents selon les modes de préparation. Si l'oreille veut bien s'y prêter, elle perçoit le grésillement, plus ou moins aigu, de la viande saisie sur le grill ou dans la poêle, le "gargouillis" du rôti dans le four ou encore le "barbotage" du pot-au-feu.

Allée glissante

Une allée en béton parfaitement exécutée est bien lisse. Or par temps de pluie, une telle surface devient glissante et donc dangereuse. Vous pouvez modifier sa surface et la rendre légèrement rugueuse en la badigeonnant avec une solution acide. Commencez par mouiller le béton puis avec un balai trempé dans un mélange d'acide chlorhydrique et d'eau (1 volume d'acide pour 8-9 volumes d'eau), frottez l'allée. Ne laissez agir que quelques minutes, puis rincez à l'eau.

Aluminium

Brillant

Le bicarbonate de soude est l'un des meilleurs nettoyeurs pour les objets en aluminium. S'il subsiste des taches rebelles, faites une pâte avec du bicarbonate pur et un peu d'eau chaude, que vous appliquerez directement sur la tache. Laissez pénétrer quelques instants, ensuite rincez et faites briller avec un chiffon.

Vous pouvez également faire briller le métal avec le mélange suivant: une part d'huile + une part d'alcool à 90°.

Recettes végétales

Si vous avez des traces noires à l'intérieur d'une casserole en aluminium, faites-les disparaître en y laissant cuire de la rhubarbe ou des citrons. Vous pouvez également les frotter directement avec un demi citron, mélangé à du sel fin, en insistant particulièrement sur les traces noires. Rincez à l'eau.

Ampoules

Nettoyez vos ampoules avec un chiffon bien propre imbibé d'alcool à brûler. Frottez ensuite avec un chiffon propre. Si l'ampoule est en verre dépoli, vous pouvez la nettoyer en frottant avec un oignon coupé en deux. Frottez ensuite avec un chiffon humide puis séchez avec un chiffon sec.

Ardoise

Brillant et poli

Pour faire briller l'ardoise, le lait peut parfaitement remplacer la cire. Humidifiez un chiffon ou une serpillière et passez sur toute la surface. Laissez sécher et faites briller avec un chiffon sec.

Attention à ne pas mettre trop de lait, sinon, cela risque de sentir le rance.

Sol impeccable

Lavez votre sol en ardoise avec de l'eau tiède, additionnée de bicarbonate de soude.

Après le lavage, passez une serpillière, mouillée de vinaigre ou de jus de citron. Laissez sécher et faites briller avec un chiffon doux.

Argenterie

Règle de base : le meilleur moyen d'entretenir votre argenterie consiste à vous en servir. En effet, plus elle est utilisée, et donc lavée, moins elle ternit. A cette bonne habitude, s'ajoute un entretien de fond, en moyenne deux fois par an.

L'argenterie noircit au contact du sel, du poisson, du brocoli et du jaune d'œuf. Pour éviter ce phénomène, rincez vos couverts tout de suite après utilisation.

Bijoux en Argent

Voir le chapitre : Bijoux en argent.

Entretien courant

Après utilisation, il vous suffit de passer l'argenterie à l'eau tiède contenant un peu de liquide vaisselle.

Mais ne la laissez pas tremper dans un bac en inox.

Lavez les couverts en frottant avec une éponge douce dans le sens de l'objet.

Proscrivez les gants en caoutchouc et les tampons-grattoirs qui laissent des rayures.

Après rinçage, séchez la avec un chiffon doux non pelucheux ou une peau de chamois.

Le lave-vaisselle ne présente aucun risque, mais évitez les gels qui tachent parfois et rincez l'argenterie immédiatement après le repas. A la fin du cycle de lavage, pensez à ouvrir immédiatement la porte de la machine car l'humidité pique l'argent.

Essuyez les couverts pièce par pièce pour éviter toute rayure et ranger votre ménagère et vos plats à l'abri de l'air et sans frottement, dans une housse anti-oxydante ou en feutrine spéciale. Il existe aussi pour les couverts des « petites cuvettes », une nouvelle conception d'écrins moins encombrants et plus esthétiques.

- Conservez-la, autant que possible, à l'obscurité, cela évitera ou retardera l'oxydation.
- Le blanc d'Espagne est un nettoyeur économique et doux. Vous le trouverez dans les drogueries. Il convient particulièrement au métal argenté. Appliquez-le avec un chiffon humide. Rincez. Frottez, et essuyez avec un chiffon propre. Prévoyez une brosse pour les objets ciselés afin de bien enlever le blanc qui peut s'y déposer.
- Le vinaigre chaud est efficace pour les pièces en argent. Il sera trop actif pour du métal argenté, plus fragile. Après avoir rincé, polissez avec un chiffon sec.
- Le bicarbonate de soude et une feuille d'aluminium font merveille. Placez la feuille au fond d'une bassine, versez quatre cuillerées à

TRUCS ET ASTUCES

soupe de bicarbonate de soude, et remplissez d'eau chaude. Trempez vos couverts et vos bibelots. Laissez agir 10 mn. Ce produit est lui aussi très actif, évitez de l'utiliser pour les alliages fragiles.

Brillant improvisé

- Si l'un de vos bijoux en argent est sale et si vous n'avez pas de produit à polir sous la main, servez-vous d'un peu de dentifrice.
- Passez une couche mince.
- Laissez sécher, rincez et faites briller avec un chiffon doux.

Ne noircissez plus

- Quand une bague ou un collier noircit votre peau, badigeonnez l'intérieur du bijou de verni à ongle incolore.

Nettoyant incomparable

- L'ammoniaque est l'un des meilleurs nettoyants de l'argent. A condition de supporter sa très mauvaise odeur. Il suffit de tremper le métal noirci dans un bain d'eau chaude additionnée de quelques gouttes d'ammoniaque pour le voir retrouver tout son brillant. Rincez aussitôt et faites brûler avec un chiffon sec.

Lave-vaisselle

Évitez de faire cohabiter différents métaux (inox, argent,...) dans le lave-vaisselle. L'argent notamment, supporte mal d'être mélangé aux autres métaux.

Nettoyage de fond

- Afin de ne pas rayer l'argenterie en l'astiquant, vous devrez d'abord la laver et la sécher pour éliminer la poussière qui risquerait de la rayer, et porter des gants de coton.
- Frottez avec un chiffon doux ou une boule de coton imprégné d'une pâte faite de blanc d'Espagne et d'alcool à brûler.
- Rincez et essuyez avec un chiffon doux et sec, ou mieux, une peau de chamois. Si vous n'avez pas de peau de chamois pour lustre votre argenterie, utilisez un linge fin saupoudré de farine.
- Il existe maints produits spéciaux. Lisez toujours attentivement le mode d'emploi. Les crèmes, telle l'Impeca, sont très efficaces, peu onéreuses, et sans danger. Les liquides agissent rapidement mais sont souvent plus agressifs. Méfiez-vous de ceux qui contiennent de l'acide phosphorique ou du sulfure. Évitez les bains d'immersion pour argent, qui font briller sans frotter, mais qui ont à la longue un pouvoir abrasif.
- *Si elle est très noire* : nettoyez-la avec un chiffon imbibé d'alcool à brûler ou de vinaigre très chaud.

- *Si elle est piquée* : laissez-la tremper 20 minutes dans du vinaigre chaud, rincez et essuyez avec une peau de chamois.
- *Si elle est terne* : frottez-la avec un chiffon imbibé d'alcool à brûler.
- *Pour enlever les taches d'œufs* : frottez-la avec un chiffon humide, saupoudré de sel fin, ou une pomme de terre cuite. Rincez et polissez à la peau de chamois.
- *Couteaux en argent oxydés* : Pour nettoyer les couteaux en argent très oxydés, les laisser tremper une douzaine d'heure dans de l'huile de table. Puis frotter les manches avec un chiffon doux imbibé d'une solution de vinaigre et de sel préalablement réchauffé.
- Vous pouvez aussi l'immerger dans une bassine d'eau bouillante au fond de laquelle vous avez déposé une feuille d'aluminium. Ajoutez-y 50 g de bicarbonates de soude et laissez tremper 10 minutes. Ou remplissez une casserole d'eau bouillante, ajoutez du sel, et plongez les couverts entourés d'une feuille d'aluminium pendant 3-4 minutes. Nettoyez votre argenterie rapidement en l'enveloppant sommairement dans du papier d'aluminium, puis en la faisant bouillir dans une grande casserole. L'aluminium prendra toutes les traces et votre argenterie sera impeccable.
- Aigières et timbales retrouvent leur éclat trempées dans du lait caillé ou lavé avec l'eau de cuisson de pommes de terre ou d'épinards.
- Les piqûres noires disparaissent avec du vinaigre chaud.
- Insistez sur les motifs ciselés avec une brosse à dent.
- Rangez la dans des chamoisine sombre imprégnée d'un produit anti-oxydant.

Planage ou « débosselage »

Les réparations « maison » se limitent au redressement d'un pied, d'un couvert, d'un bouton de couvercle ou à de petites opérations aisées, le reste relevant de l'orfèvre.

Pour débosser une pièce, travaillez de l'intérieur avec un petit maillet (pas de pointe ni d'angle), à tête caoutchoutée. Ne manipulé jamais cet outil brusquement. Tapez à chaque fois sur un endroit très légèrement différent du précédent, des bords vers le centre de la bosse. Procédez ensuite de la même manière de l'extérieur.

Maintenez une grosse boule de pâte à modeler sous la face à marteler.

Pour redresser une cuillère, posez-la sur une forme ronde avant le martelage.

Réargenture à froid

Certaines pièces d'argenterie usagées perdent une partie de leur couche d'argent. Pour y remédier, vous trouverez dans le commerce des liquides à base d'argent qui s'appliquent en frottant énergiquement après avoir nettoyé l'objet à traiter. Appliquez

TRUCS ET ASTUCES

l'argenterie à froid en frottant avec une mèche de coton ou un chiffon doux. Rincez pour éliminer l'excédent d'argenterie. Mais ce type de produit est souvent malsain pour l'argenterie à usage alimentaire et d'un emploi délicat. Le plus sage est de vous adresser à votre bijoutier ou, mieux, à un restaurateur qui réargente sans risque les pièces dans des bains d'argent par électrolyse. Le prix est généralement en fonction de la pièce.

Aspirateur

Un truc tout bête pour diffuser une odeur fraîche et agréable pendant qu'on passe l'aspirateur, c'est justement d'aspirer quelques feuilles de menthe fraîche avant.

Autocuiseur

Voir le chapitre : Cocotte minute.

Automobile

Batterie

- La présence de poudre verte (sulfatation) sur les cosses ou les bornes empêche le passage du courant. Pour l'éliminer, desserrez les cosses, avec du papier de verre fin ou une brosse métallique, nettoyez-les, ainsi que les bornes. Ensuite, enduisez-les de graisse universelle qui protège de l'humidité.
- Le matin avant de démarrer, allumez vos phares durant 4-5 secondes pour « réveiller » la batterie. Cette précaution non seulement la prépare à fournir l'énergie nécessaire au démarreur mais, de plus, augmente sa longévité.

Humidité

Le soir, si votre véhicule reste dehors la nuit, fermez les trappes de ventilation. Cela évite à la fois la pénétration d'humidité et d'air froid dans l'habitacle et la formation de givre sur le pare-brise à l'intérieur.

Bain relaxant

Boire des tisanes à la camomille calme les nerfs. Se baigner dedans, c'est encore mieux. Mettez 2 litres d'eau dans une casserole et jetez-y trois poignées de fleurs de camomille. Laissez bouillir 10 mn et infuser 30 mn. Retirez les fleurs et versez le tout dans l'eau de votre bain. Prêlassez-vous un bon quart d'heure et adieu le stress !

Balle de ping-pong

Pour remettre en état une balle de ping-pong cabossée, plongez la dans l'eau bouillante quelques minutes.

Baromètre

Une simple pomme de pin peut se transformer en baromètre bien pratique ses écailles s'ouvrent en cas de beau temps et se resserrent en cas de pluie.

Beauté

Cheveux

Cheveux électriques

Pour éviter ce désagrément, brossez-les avec une brosse sur laquelle vous aurez préalablement vaporisé de la laque. Rincez la brosse après utilisation.

Rincer ses cheveux

Pour obtenir des cheveux nets et brillants, sans aucune trace de shampooing, ajoutez quelques gouttes de vinaigre dans votre eau de rinçage ou utilisez de l'eau de pluie.

Démaquillant

Si vous êtes en panne de démaquillant, un bon conseil : allez voir dans votre réfrigérateur ! Il contient en effet toutes sortes de démaquillants naturels, que ce soit le lait entier, la crème fraîche ou le yaourt nature !

Dents blanches

Pour retrouver la blancheur de l'émail, mélanger de l'argile verte et un peu d'eau, brossez-vous les dents avec la pâte obtenue puis rincez.

Mains douces

Pour retrouver des mains douces après des petits travaux ménagers, concoctez un mélange d'une cuillère d'huile d'olive et de sucre en poudre. Frottez doucement vos mains avec ce mélange. Après 2 minutes, lavez-les avec un savon.

Ongles

Trempez, le plus souvent possible, vos ongles dans un mélange d'huile d'olive tiède et de jus de citron ou, plus simplement, dans de l'huile de ricin). Vos ongles ressortiront de ce bain beaux et fortifiés.

Peau

La peau qui tire, qui picote... Avec le froid de l'hiver, c'est fréquent. Pour y remédier naturellement, appliquez sur votre visage un coton trempé dans une infusion (refroidie, bien sûr) de camomille. Son action adoucissante vous fera un bien fou.

Peau lisse

Appliquez vous du jaune d'oeuf pur sur le visage pour obtenir une peau nettoyée et bien lisse.

TRUCS ET ASTUCES

Bijoux

- Eviter de dormir avec une chaîne ou un pendentif qui peuvent s'emmêler dans vos cheveux durant la nuit.
- Après un bain de mer ou en piscine, rincez vos bijoux à l'eau claire. Essayez-les aussitôt, surtout si votre eau courante est un peu calcaire.

Bijoux en argent

- Pour les nettoyer, trempez-les dans un jus de citron, rincez puis faites briller à la peau de chamois ou déposez une fine couche de dentifrice puis frottez avec un chiffon sec.
- Pour les bijoux en argent oxydés, plongez-les toute la nuit dans un bol d'eau à laquelle vous ajoutez 2 cuillère à soupe de gros sel.

Bijoux en diamant

Pour les nettoyer, on peut se contenter d'un nettoyage à l'eau tiède savonneuse ou d'un peu d'alcool à 90° accompagné d'un brossage délicat. N'utilisez pas d'eau trop chaude.

Bijoux en or

- Jamais d'alcool, mais de l'eau savonneuse. Frottez avec une brosse à dent, rincez et polissez.
- Pour leur redonner de l'éclat, frottez-les avec de la mie de pain.
- Pour les bijoux en or ou plaqué or, mettez-les dans un verre d'eau tiède avec un morceau de savon. Au bout d'une heure ils sont comme neufs.

Bijoux fantaisie

Pour les entretenir, saupoudrez-les de levure chimique et frottez avec une brosse à dents. Vous pouvez aussi utiliser de l'eau savonneuse.

Bocal

Pour ouvrir facilement un bocal frapper un coup sec sur le fond de celui-ci, ou enrouler un élastique plat autour du couvercle, la prise sera meilleure.

Bois

Bois blanc

Une table en bois blanc peut se traiter comme un pont de bateau, nettoyez le plateau plusieurs fois par semaine à l'eau bouillante javellisée. Elle prendra une teinte argentée et sera douce au toucher. Utiliser cette recette pour blanchir un parquet.

Bois peint

Pour faire briller un bois peint

Utilisez de l'huile de lin ou cirez-le. L'usage de la cire permet d'obtenir une patine intéressante.

Bois verni

Le bois verni peut être poli avec du produit pour les cuivres (comme le Miror).

Vous pouvez aussi essayer le mélange utilisé pour le bois peint (voir plus haut), à base d'huile de lin et d'alcool.

Brillant impeccable

Après l'avoir ciré, mettez un peu de fécule de maïs sur votre chiffon et frottez. La fécule absorbe la cire en excès, et donne un beau brillant, tout en évitant les traces de doigts.

Cire

Excès de cire

A la longue, la cire encrasse le bois. nettoyez-le de temps à autres avec un chiffon humecté de vinaigre d'alcool.

Petit truc d'hiver

Faites chauffer votre chiffon sur un radiateur avant d'y mettre de la cire, et le bois brillera de tous ses feux.

Pour les meubles un peu ouvragés, une vieille brosse à dents usagée vous permettra de cirer dans tous les interstices. Vous ferez briller le bois avec une brosse à polis souples. Ou alors, enfiler des gants de lotus, réservés à cet usage, et frottez bien partout

Egratinures

Pour oter les petites égratinures

Frottez le bois avec un mélange à parts égales d'essence de térébenthine et d'huile de lin, appliqué avec un chiffon légèrement humide. Laissez sécher et faites briller.

Entretien régulier

Utilisez un mélange d'alcool à brûler et d'huile de lin, à parts égales. L'alcool ôte à l'huile son côté collant

Liquides qui marquent

Les marques laissées par un verre d'eau ou par un récipient contenant du liquide, s'ôtent avec un bouchon, frotter dans le sens des veines du bois. Si cela ne suffit pas, frottez avec du papier de verre très fin, triple zéro.

Nettoyer le bois peint

Il se nettoie avec une éponge humidifiée d'eau et d'un peu de liquide à vaisselle.

TRUCS ET ASTUCES

Noeud

Avant de vernir un bois, pour éviter qu'un noeud ne "marque", il suffit de le frotter avec une gousse d'ail avant.

Teinture facile

A l'ammoniac

Vous pouvez teinter un bois clair, sans utiliser de colorant. Imbibez largement le bois (le chêne surtout) d'ammoniaque et laissez agir au moins une journée.

Si la teinte obtenue n'est pas assez foncée, il suffit de recommencer. Passez ensuite une mince couche de cire et faites briller.

Eclaircir un bois sombre

Pour éclaircir un bois sombre, lavez-le à l'eau chaude additionnée d'eau de Javel et recommencez autant de fois qu'il le faut. Rincez ensuite à l'eau pure. Si votre bois ne paraît pas assez clair, utilisez de l'acide oxalique, vendu en droguerie. C'est un produit toxique, à manipuler avec précaution, en mettant des gants, mais il agit efficacement.

Au brou de noix

Voir Teinture/Teinture brune au brou de noix.

Boisson fraîche

Si vous n'avez ni réfrigérateur, ni cave, ni glace, mettez vos bouteilles dans un seau et versez autour, jusqu'à mi-hauteur, du sable et du gravier fin.

Mettez de l'eau jusqu'au ras du sable.

Ajoutez une couche de sel en laissant seulement les goulots dépasser; en fondant, le sel crée un fort abaissement de température qui refroidit les bouteilles.

N'oubliez pas que le thermos n'est pas uniquement destiné à conserver les boissons chaudes.

Son encombrement minimum est fort intéressant pour tenir une boisson au frais lors des sorties de la journée.

A défaut de thermos, vous pouvez rafraîchir une bouteille en l'entourant d'un linge humide ; en la plaçant soit au soleil, soit dans un courant d'air, elle refroidira très rapidement.

En effet, l'eau du linge s'évaporant emprunte la chaleur du liquide et des parois de la bouteille.

Bosse

Après un coup, pour éviter d'avoir une bosse, appliquer un glaçon sur la zone endolorie.

Bouchon bloqué

Pour ouvrir un tube dont le bouchon est bloqué, chauffer le bouchon tout en le tournant au-dessus d'une allumette.

Bougie

Bon niveau

Les bougies parfumées, enfermées dans un pot de verre, fondent parfois irrégulièrement. Pour qu'elles retrouvent leur niveau initial, mettez le pot à chauffer tout doucement au bain-marie. Pensez aussi à couper la mèche quand elle est devenue trop longue.

Bougies trop grosses

Si vos bougies sont trop grosses pour le chandelier, faites les tremper dans de l'eau chaude. La cire va se ramollir et vous pourrez la faire entrer en force sans l'abîmer.

Coulure

- Pour empêcher une bougie de couler et de tâcher un meuble, laissez la tremper une nuit dans de l'eau très salée avant usage. En ce cas, il faut bien laisser sécher la mèche avant de l'enflammer.
- Pour empêcher les bougies de couler, placer quelques heures au réfrigérateur ou au congélateur avant de les allumer.
- Pour empêcher une bougie de couler et de tâcher un meuble, versez un peu de sel fin autour de la mèche.

Faire briller

Elles vous paraissent sales ou rayées : redonnez-leur tout leur brillant en les frottant avec un morceau de collant en nylon.

Faire durer

Pour faire durer une bougie, mettez un gros grain de sel à la base de la mèche.

Rangement

Les bougies sont délicates, se rayent et s'empoussièrent. SI vous voulez en conserver des provisions, menez-les dans un bocal bien fermé ou rangez-les dans du papier de soie, à l'abri de la lumière, si elles sont colorées.

Bouillotte

Pour que l'eau chaude dans une bouillotte reste chaude plus longtemps, mettez de l'eau salée.

Bouteille

Pour "détacher" l'intérieur des bouteilles, mettez un peu de vinaigre et du gros sel dans de l'eau très chaude pour les laver.

TRUCS ET ASTUCES

Bronze

- Rendre son éclat au bronze doré : placez l'objet dans un récipient rempli de vin rouge ou blanc et faites bouillir. Séchez ensuite au sèche-cheveux.
- La bière fermentée donne aussi de bons résultats.
- Un chiffon doux et humide suffit.
- L'essence de térébenthine est efficace pour dissoudre les taches.
- Quelques gouttes de cire incolore déposées sur un objet terni lui redonneront de l'éclat.

Bronze doré

L'eau savonneuse est un détergent doux adapté. Excluez tout ce qui est agressif.

Buée

Pour éviter la formation de buée sur les miroirs de la salle de bains, frottez ceux-ci avec un mélange d'eau chaude et de glycérine.

Carrelage

Cacher les trous

Pour cacher les trous dans le carrelage, prenez des coquillages ramassés sur la plage, et fixez-les sur les trous avec du joint étanche transparent.

Imperméabiliser

Pour imperméabiliser un carrelage poreux, passez au moins 2 couches d'huile de lin (laissez sécher entre chaque couche). Vous le ferez briller avec un chiffon de laine. Pour l'entretien, lavez votre sol avec du savon noir ou du savon à l'huile de lin.

Nettoyer

- C'est la chaux contenue dans le ciment qui remonte parfois à la surface en laissant de disgracieuses auréoles blanches. Pour les éliminer, essuyer le carrelage à l'eau vinaigrée (30 ml de vinaigre pour 2 litres d'eau).
- Pour avoir un carrelage bien brillant, rajoutez à votre nettoyeur quelques gouttes de produit de rinçage pour le lave-vaisselle. Eclat garanti !
- Faites un mélange composé de 1/3 huile de lin et 2/3 essence de térébenthine.

Percer

Pour percer un carrelage sans le casser, collez un ruban adhésif et marquez l'emplacement du trou d'une croix au crayon. Après avoir placé la mèche de la perceuse sur la croix, commencez à percer, à faible vitesse d'abord, puis en augmentant peu à peu.

Remplacer

Pour remplacer un carrelage cassé, à l'aide d'un burin de maçon, casser le carreau en petits morceaux

en commençant par le centre. Puis petit à petit, en allant vers les bords et en orientant toujours le burin vers le centre.

Chaleur

Nuit fraîche l'été

Quelques heures avant de vous coucher, décrochez vos voilages et mouillez-les à l'eau froide. Après les avoir essorés délicatement, remettez-les en place et, surtout, laissez la fenêtre ouverte. L'air est filtré : coup de frais garanti !

Chaudière

L'été vous arrêtez votre chauffage. Pour éviter que la chaudière ne rouille, badigeonnez-la au pinceau avec de l'huile et du pétrole.

Chaussure

Chaussures neuves

2 trucs pour assouplir les chaussures en cuir : frottez-les avec un chiffon imbibé de quelques gouttes de glycérine ou vous pouvez aussi les bourrer de chiffons imbibés d'alcool à 90° et laisser agir toute une nuit. C'est au choix !

Renover des chaussures

Pour revigorer vos chaussures en cuir, essayez ce truc frottezles avec un chiffon imbibé d'huile d'olive. Laissez pénétrer l'huile une bonne minute puis frottez vos chaussures avec un tissu propre.

Chrome

Une éponge humide, trempée dans du bicarbonate de soude, nettoie parfaitement tous les objets en chrome. Il faut ensuite rincer et polir avec un chiffon doux.

Cirage

Cirage dur

Si le cirage a durci, quelques gouttes de citrons versées dessus et il ramolli.

Vous n'avez plus de cirage ?

Regardez du côté du placard où sont rangées les crèmes après soleil de l'année dernière. Certaines d'entre elles sont peut-être périmées. Ne les-jetez pas, elles peuvent agir comme du cirage pour faire briller le cuir. Ce qui est bon pour votre peau est bon pour vos chaussures.

Ciseaux

Si vos ciseaux ont un petit coup de faiblesse, pliez une feuille de papier d'aluminium et donnez y

TRUCS ET ASTUCES

quelques coups de ciseaux à plusieurs reprises. Vos ciseaux redeviendront comme neufs

Climatisation

Si vous n'avez pas la climatisation mais juste un ventilateur, remplissez une bassine d'eau fraîche, ajoutez-y tout la glace possible, orientez le ventilateur sur la bassine. Fraîcheur garantie.

Clou

Clou à retirer

Pour enlever un clou sans abîmer la surface fragile, intercalez entre la tenaille et la surface de bois un morceau de contreplaqué fin ou du carton fort.

Clou à retirer du plâtre

Pour enlever un clou planté dans un mur de plâtre, ne le tirez pas avec une tenaille, humidifiez le plâtre, puis avec une pince, tirez doucement en tournant.

Clou et bois

Pour éviter que le bois ne se fende en y enfonçant un clou, donner un coup de marteau sur la pointe du clou.

Clou de tapissier

Les clous de tapissier qui garnissent les sièges de style se ternissent avec le temps et il est difficile de les nettoyer sans tacher le tissu du siège.

Voici quelques conseils de protection avant l'entretien des clous :

- Si le siège est en cuir, recouvrez-le d'une bonne couche de cire le long des clous.
- Si le siège est en tissu, collez une bande d'adhésif.
- Pour protéger le bois, vous pouvez soit le cirer abondamment, soit employer de l'adhésif.

Lorsque le siège est bien protégé, frottez les clous avec un chiffon que vous aurez préalablement trempé dans du sel humecté de vinaigre chaud.

Dans le cas où les clous sont très rapprochés les uns des autres, utilisez une brosse à dent.

Cocotte minute

Pas trop de lave vaisselle

Ne lavez pas le couvercle dans le lave-vaisselle. A la longue, cela abîme le joint de caoutchouc. Contentez-vous d'un lavage manuel après chaque utilisation.

Noircie

Pour éviter que la cocotte noircisse en cuisant des légumes, ajoutez quelques gouttes de citron à la cuisson.

Soupape entartrée

Si la soupape à vapeur est encrassée par le tartre, nettoyez-la avec une brosse à dents souple ou un coton-tige, trempés dans du vinaigre chaud.

Colle

Pour remplacer la colle, il suffit de frotter les parties à recoller avec une gousse d'ail puis ajuster et maintenir quelques instants.

Corail

Pour l'entretien du corail, un chiffon imbibé d'eau salée.

Coup

Bosse

Voir le chapitre : Bosse.

Doigt

Pour éviter le noircissement de l'ongle en cas de coup, enfoncer le dans de la mie de pain mouillée.

Couture

Aiguille

Une chaussette à repriser vite vite et ce fil qui ne veut pas rentrer dans le chas de l'aiguille. Du calme. Si vous trempez le bout de votre fil dans du vernis incolore, il s'enfilera sans problème.

Bouton

Des boutons bien accrochés. Un peu de vernis à ongles incolore sur les fils des boutons rendra la couture plus solide. Cela est valable pour des vêtements lavés à la main (pas en machine et pas de dégraissage).

Couverts

Les couverts d'orfèvre sont à traiter avec certains égards. Evitez les abrasifs qui les rayent, les chocs ou les chutes qui les déforment et les bossèlent. Ne laissez pas les services en argent ou en métal argenté en contact avec l'air : ils se ternissent par oxydation. Pour leur redonner de l'éclat il existe dans le commerce des produits spéciaux d'un emploi rapide et facile. De temps en temps utilisez les pour supprimer l'oxydation et les tâches. Essayez également ces "recettes de famille" : elles ont fait leurs preuves, vous serez surpris du résultat.

Couverts en argent

Voir le chapitre : Argenterie.

Couverts en étain

Voir le chapitre : Etain.

TRUCS ET ASTUCES

Couverts en inox

Voir le chapitre : Inox.

Couverts en vermeil

Voir le chapitre : Vermeil.

Cristal

Voir le chapitre : Verres/Cristal.

Cuir

Lorsqu'un cuir brillant est un peu décoloré, la parade consiste à le recirer en plus foncé.

Cuir craquelé

Passez un chiffon imbibé de lanoline.

Cuir plus très clair

Votre canapé en cuir était clair, à l'origine... Pour qu'il retrouve sa couleur, essayez ce truc : tamponnez le cuir avec un blanc d'oeuf battu puis passez un coup de chiffon de laine.

Cuivre

- Pour nettoyer des objets en cuivre, préparez une pâte à base de sel fin, de vinaigre d'alcool et de farine (plutôt de maïs) (1/4, 1/2, 1/4). Cela dissout miraculeusement la saleté la plus tenace. Il ne vous restera plus qu'à rincer à l'eau froide et à faire briller avec un produit ménager.
- Faites une crème composée de 3 cuillères à soupe de cendre de bois et de 2 cuillères de jus de citron. Passez cette crème avec une éponge humide. Laissez sécher, rincez.
- Préparez de l'eau additionnée d'ammoniaque, passez cette eau, puis frottez avec des morceaux d'oignons crus ou un demi-citron saupoudré de sel fin.
- Les cuivres vernis se contentent d'eau tiède savonneuse.
- En règle générale tous adorent prendre un bon bain de soleil pour garder un tein doré éclatant. Mais en frottant avec du papier journal ou de l'oseille fraîche roulée en boule, on obtient autant de brillance.
- Le jus de citron et le sel enlèvent l'oxydation. Versez une cuillerée à café de sel par jus de citron. Frottez avec une brosse douce, et rincez. Séchez avec un Chiffon absorbant.
- Le vinaigre chaud et le sel auront les mêmes vertus. Prévoyez une cuiller à café pour une grande tasse de vinaigr chaud.
- Le Coca-Cola décape bien le cuivre.
- La cire liquide incolore permet de prolonger l'éclat de cuivres qui viennent d'être astiqués. Lustrez avec un chiffon doux.

Cuivre ciselé

Evitez d'employer des pâtes non liquides, qui ont tendance à s'incruster dans les ciselures: même après le polissage, des traces blanchâtres subsistent sur l'objet. Passez plutôt sur vos cuivres ouvragés un chiffon imbibé d'eau ammoniacuée; rincez et séchez. Brossez ensuite avec une brosse à dents trempée dans du jus de citron. Rincez à l'eau tiède et polissez avec une peau de chamois.

Cuivres étincelants

Pour obtenir des cuivres au brillant vraiment étincelant, nettoyez-les d'abord avec de la pâte à polir liquide; frottez bien. Astiquez-les ensuite au tripoli sec. Et finissez le polissage au blanc d'Espagne.

Vous aurez moins souvent à astiquer vos cuivres si vous les enduisez d'une fine couche d'encaustique après les avoir nettoyés comme indiqué cidessus. Laissez sécher l'encaustique quelques heures avant de faire briller.

Si vous voulez un brillant définitif, vaporisez sur vos cuivres, après les avoir astiqués au mieux, un vernis spécial incolore en bombe. Vous n'aurez plus qu'à les dépoussiérer de temps en temps.

Cuivres très oxydés

Un vieil objet en cuivre retrouvé dans une cave ou acheté chez un brocanteur est moins difficile à «récupérer» qu'on pourrait le croire; voici comment procéder:

- ôtez d'abord précautionneusement au tampon à récurer le maximum de poussières, graisses, terre, etc;
- immergez complètement l'objet dans de l'eau de Javel bouillante (si l'objet est trop volumineux pour être immergé, humectez des chiffons et appliquez-les contre la pièce à nettoyer. Surveillez constamment l'opération. Dès qu'apparaît le métal nu, retirez l'objet (sans vous brûler);
- rincez bien à l'eau courante;
- séchez et polissez ensuite avec une pâte à polir

Un autre procédé, pour un nettoyage en profondeur, consiste à immerger l'objet dans une solution de cristaux de soude (2 poignées par litre d'eau) saturée de sel de mer. Portez le tout à ébullition en surveillant l'opération. Rincez, séchez et polissez.

Entretien courant

Outre les produits du commerce que vous connaissez bien, voici quelques trucs et recettes pour entretenir sans trop de peine vos cuivres et conserver leur brillant.

Vert-de-gris

Pour enlever le vert-de-gris, faites dissoudre du sel de mer dans du vinaigre bouillant et frottez-en les taches. Pour détacher les cuivres, vous pouvez aussi les frotter avec de l'oseille: prenezen une poignée dans la main et frottez énergiquement.

TRUCS ET ASTUCES

Décoration

Un air de fête

Les grappes de raisins sont très décoratives, à condition qu'elles tiennent ! Pour cela, il suffit simplement de les accrocher par leur sarment dans un vase ou un flacon rempli d'eau.

Diamant

Voir le chapitre : Bijoux en diamant.

Dent

Rage de dent

Contre une rage de dent, en attendant de voir le dentiste on peut macher un clou de girofle ou frotter la dent avec un demi cachet d'aspirine.

Digestion

- Pour une meilleure digestion, faites infuser une étoile de badiane dans un bol d'eau chaude.
- Pour faciliter la digestion, ajouter à un verre d'eau gazeuse le jus d'un citron et buvez.

Echelle

Pour empêcher une échelle de glisser sur le sol, accrochez au premier barreau un sac de sable qui alourdit ainsi sa base et sert de cale.

Economie

Voici des trucs pour faire des économies.

Dans la cuisine

- Pour la cuisson à l'électrique, ne pas allumer une plaque plus grande que le fond de la poêle ou la casserole.
- Inutile de rincer la vaisselle avant de la mettre en machine elle le fait très bien, en utilisant moins d'eau.
- Avant de les mettre au réfrigérateur, faire refroidir les plats à température ambiante.
- Ne pas laisser la porte du réfrigérateur ouverte trop longtemps, ni celle du four (à chaque ouverture, c'est 20% de chaleur qui s'échappe).
- Pour cuire ou réchauffer des quantités d'aliment inférieures à 500 g, préférer le micro-ondes au four traditionnel.
- La température idéale du réfrigérateur est de +5 à +7°C, et de -18°C pour le congélateur. Pour vérifier ces températures, utiliser un thermomètre spécial froid.

Dans le salon

- Penser à éteindre la lumière dès que l'on quitte la pièce.
- Dépoussiérer régulièrement les ampoules (la poussière diminue sensiblement la luminosité).
- Eviter les halogènes, qui consomment 2 à 3 fois plus que les ampoules classiques.

Dans la salle de bains

- Eteindre le robinet pendant qu'on se lave les dents (c'est 3 minutes d'eau économisées à chaque fois).
- Réparer les fuites de robinet : 10 gouttes qui partent toutes les minutes, c'est 170 l. d'eau gaspillés par mois !

Dans la chambre

- Dès la tombée de la nuit, conserver la chaleur en fermant volets et rideaux (et le radiateur peut alors être baissé d'1 ou 2 degrés).
- Chauffer une pièce sèche consomme moins d'énergie : aérée pendant 15 mn tous les jours, elle sera débarrassée de son humidité.

Radiateur

- Pour éviter que la chaleur dégagée par vos radiateurs ne soit absorbée par les murs, glisser entre les deux une feuille d'aluminium (à coller sur une fine plaque de polystyrène).

Engrais

Voir le chapitre Jardin/Engrais.

Étain

Les différentes sortes

Les objets en étain peuvent être de différentes qualités, et il existe parmi les pièces anciennes de nombreux faux contenant beaucoup de plomb. Vous pouvez déceler sa présence au poids et à la fragilité de la pièce (le plomb est lourd et se raye à l'ongle), et à sa couleur gris bleuté, bien différente de l'éclat argenté de l'étain. Pourtant l'étain totalement pur (appelé « étain fin », contrairement au « clair étoffe », qui lui contient du plomb) est extrêmement rare. Il est généralement utilisé en alliage avec du cuivre, du fer, de l'antimoine, etc. Toutes ces sortes d'étains peuvent, selon leur finition, avoir un aspect mat (patiné) ou brillant (poli).

L'entretien courant

L'étain est bactéricide. C'est pour cette raison que l'on fabriquait autrefois des assiettes, des gobelets et des pichets en étain. C'est aussi la raison pour laquelle un objet en étain devait être brillant et non noirâtre, c'est à dire couvert d'oxyde.

Mettez la pièce dans l'eau savonneuse et frottez avec une brosse douce. Rincez et passez un chiffon imbibé d'essence de térébenthine. Terminez le nettoyage en séchant avec de la toile de jute ou du papier journal.

Les objets brillants peuvent être entretenus avec un produit à argenterie et, si l'étain est terni, avec une pâte à polir pour métaux non ferreux appliquée avec des mèches de coton en mouvements circulaires. Rincez ensuite.

L'alcool à brûler élimine les taches de graisse.

TRUCS ET ASTUCES

Redonner de l'éclat

S'il est terni, laissez-le tremper plusieurs jours dans un bain de pétrole. Frottez-le ensuite avec du papier absorbant, puis lavez-le.

Si vous souhaitez raviver l'éclat du métal en lui conservant toute sa patine, frottez-le avec un tampon fait de feuille de rhubarbe fraîche, ou, plus efficace, avec un chiffon de laine ou de flanelle imbibée de pétrole. Terminez à l'aide d'un chiffon sec et doux.

Pour faire briller une pièce patinée, une vieille recette consiste à humecter sa surface de bière chaude, puis à la lustrer en frottant légèrement avec un chiffon doux.

Pour une pièce plus encrassée, un décapage peut être fait avec un mélange moitié-moitié de blanc d'Espagne et d'ammoniaque. Etalez le mélange et brossez, puis passez lentement un tampon de coton ou un pinceau en nylon imbibé d'une eau-forte (de type Renov Lib). Vous pouvez également appliquer directement l'eau-forte sur le métal nu, laisser agir 3 minutes, puis frotter avec une laine d'acier très fine. Dans les deux cas vous finirez en rinçant soigneusement.

- Vous pouvez aussi nettoyer/lustrer vos ustensiles en étain en les frottant avec une feuille de chou ou du vert de poireau.
- Les plus exigeant patinent au bouchon de liège, toujours dans le même sens circulaire et régulier.
- La bière chaude nettoie les étains encrassés.
- Pour les pièces très sales, faites un bain d'eau chaude additionnée de cristaux de soude.
- Du coton imbibé de pétrole désodorisé efface les outrages du temps.
- L'étain craint le frois, on peut donc le couvrir de laine pour le protéger et éviter la "rouille noire".

Finition

Vous conserverez le brillant du métal en l'astiquant régulièrement avec un mélange de cire d'abeilles et d'essence de térébenthine, ou encore en vaporisant un vernis incolore pour métaux.

L'étain mat peut être poli en le frottant avec une toile rêche comme la toile à sac après avoir préalablement enduit le métal d'une fine couche de cire blanche liquide.

Il est possible de le vieillir artificiellement avec un bouchon de liège que l'on frotte en spirale sur la pièce.

Le polissage de l'étain brillant se fait en passant du papier journal en mouvements circulaires, puis en frottant vigoureusement avec une peau de chamois.

Réparer trous et bosses

Le débosselage se fait très facilement (même un peu trop, car l'étain risque de se briser) à l'aide d'un maillet à bout rond. Recouvrez le métal d'un chiffon, puis tapotez régulièrement.

Pour travailler à l'intérieur d'un objet rond, comme une soupière, utilisez un morceau de bois découpé à la forme voulue.

La soudure à froid est la technique la plus simple pour boucher un petit trou. Elle se fait avec une pâte telle que Ara métal dont la couleur et la texture sont proche de celles de l'étain. La pâte est obtenue par mélange (durcisseur-poudre) qui durcit en quelques minutes. Nettoyez la zone à réparer et dégraissez au trichloréthylène. Bouchez le trou sur l'envers avec de l'adhésif, puis appliquez la pâte avec une spatule. Après durcissement complet, ôtez l'adhésif, puis poncez avec de la toile émeri (grain 120, puis 180).

Etiquette

Pour éviter d'avoir des difficultés à décoller les étiquettes d'un pot ou d'une bouteille, utilisez la technique des vigneron : collez vos étiquettes avec du lait. Trempez vos étiquettes dans un peu de lait, puis faites adhérer à l'aide d'une éponge humide. Elles se décolleront ensuite facilement à l'eau.

Evier

Odeur

Pour désodoriser un évier, il suffit de verser un mélange de marc de café et d'eau bouillante.

Fer à repasser

Améliorer la glisse

Celui-ci glissera mieux si vous régler le thermostat plus faible et si vous y passez régulièrement de la bougie.

Fer entartré

Si votre fer électrique ne produit plus de vapeur, c'est que ses cavités sont obstruées par l'eau dure. Emplissez le réservoir moitié d'eau et moitié de vinaigre fort. Placez l'indicateur au plus haut degré et faites bouillir quelques minutes. Rincez à l'eau claire.

Nettoyage

- Nettoyer la semelle avec un dissolvant à ongle. Faites à nouveau chauffer, essuyer avec un papier absorbant.
- Si la semelle de votre fer est encrassée, nettoyez-la avec du sel fin, légèrement humidifié.

Fer forgé

L'eau savonneuse additionnée d'une cuillerée d'ammoniaque permet de rénover des pièces encrassées. Attention au séchage qui doit être méticuleux afin d'éviter la formation de rouille.

TRUCS ET ASTUCES

Feu

Graisse enflammée

Ne jetez jamais d'eau sur de la graisse enflammée, l'eau activerait le feu, dégageant des vapeurs brûlantes. Jetez plutôt du sel.

Fleurs

Pour les fleurs qui tachent, comme les lys par exemple, coupez les pistils avec une paire de ciseaux avant qu'ils ne soient vraiment ouverts, et évitez les taches de pollen.

Si le mal est fait, enroulez un bout de papier adhésif autour de votre doigt (partie collante à l'extérieur), et tamponnez doucement le pollen.

On peut changer la couleur des fleurs claires et coupées en ajoutant à l'eau quelques gouttes de colorant alimentaire.

Conservation

Pour conserver plus longtemps vos bouquets de fleurs coupées, ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre blanc et un peu d'eau tiède dans l'eau de vos fleurs. Renouvelez l'opération à chaque fois que vous changez l'eau.

Tulipe

Pour faire tenir vos tulipes bien droites, ajoutez quelques gouttes de vodka dans leur vase. Pensez également à percer un tout petit trou dans la tige, à la base de la fleur.

Four

Pour empêcher votre four de se salir trop vite, tapissez les parois avec de l'aluminium ménager; lorsque vous faites cuire enveloppez votre plat avec une autre feuille d'alu que vous ferez remonter d'une dizaine de centimètres de chaque côté.

Températures

Voir le chapitre : Alimentation/Températures.

Frigidaire

Couleur

Blanchissez un réfrigérateur qui a jauni en le lavant généreusement au vinaigre. Laissez reposer une vingtaine de minutes, puis lavez à l'eau savonneuse. Essuyez.

Odeurs dans un frigidaire

Voir le chapitre : Odeurs/Frigidaire.

Fuite

Détecter une fuite d'eau dans la cuvette des WC : ajouter un cube colorant à l'eau de la chasse, si l'eau colorée arrive dans la cuvette c'est qu'il y a une fuite.

Gaz

Fuites

Les tomates sont très sensibles au gaz. Si les feuilles se contractent, si le fruit se décolore à proximité d'un appareil à gaz, vérifiez votre installation.

Si vous sentez une odeur de gaz dans la cuisine, passez de l'eau savonneuse le long du tuyau. Des bulles de savon vous indiqueront l'endroit de la fuite.

Gazinière

Brûleur de cuisinière

Les brûleurs de cuisinière noircissent, pour les nettoyer :

- Lavez-les régulièrement avec du vinaigre (de vin ou blanc). S'ils sont très sales, trempez-les quelques heures dans du vinaigre (de vin ou blanc). Après un coup d'éponge, ils redeviendront comme neuf.
- Nettoyez-les avec de la paille de fer
- Utiliser du produit pour nettoyer les fours.

Haleine

Pour rafraîchir l'haleine, croquez des graines de cardamome.

Inox

Lavez le avec un produit vaisselle et rincez le avec de l'eau très chaude. Pour qu'il garde son brillant, rajoutez de temps en temps du vinaigre à l'eau de rinçage.

Pour les éviers et robinets en inox, le bon vieux blanc d'Espagne nettoie parfaitement sans rayer. Vous pouvez le mouiller à l'alcool à brûler pour qu'il soit encore plus efficace.

Insectes

Voir : Plantes/Chenilles, Plantes/Protection

Pour protéger vos plantes vertes des ravages signés Médor ou Félix, plantez des bâtons de cannelle dans vos pots. Si vous en aimez l'odeur, eux la fuient (et ne touchent pas à la plante).

Pucerons, Livre/Poissons d'argent.

Fourmis

Pour éloigner les fourmis, mettez sur leur route des feuilles de basilic, de menthe ou de lavande. Vous

TRUCS ET ASTUCES

pouvez également placer sur leur chemin des fleurs de tanaïs, ces petites fleurs jaunes que l'on trouve sur les talus.

Jardin

Voir le chapitre : Plantes.

Ail

Il ne faut pas planter d'une année sur l'autre de l'ail là où l'on a planté des plantes de la même famille : oignons, échalottes, poireaux ou ail d'ornement.

Engrais

- Gardez vos cendres de la cheminée pour les étaler au jardin, elles sont pleines de potasse.
- Pour fabriquer votre engrais à moindre coût, il suffit de récupérer les feuilles sèches de vos plantes non grasses, le contenu des sachets de thé déjà infusés, du marc de café. Mélangez le tout avec de l'eau salée. Voici un excellent engrais bio facile à faire.

Étiquetage

Pour étiqueter ses arbustes, semis et autres plantes, récupérez les bâtonnets d'esquimaux et lavez-les. Vous pourrez vous en servir pour écrire au marqueur

le nom de vos semis et les planter directement dans la terre ou les accrocher à vos arbustes. Ingénieux, non ?

Fraise

Vous adorez les fraises ? Alors, protégez les ! Pour des fruits parfaitement propres et succulents, il suffit de les "pailler" en mettant une couche de paille sous les fraisiers dès la fin de la floraison.

Graines

Difficile de répartir uniformément des petites graines et d'éviter les levées en paquets. Mélangez-les avec du marc de café sec et bien tamisé. Puis placez ce mélange le long des sillons. Ne les enterrez pratiquement pas pour obtenir des levées rapides. Contentez-vous de tasser et d'humidifier. Et ce qui est bien, c'est que le marc de café éloigne une grande partie des insectes ravageurs. Voilà une astuce 2 en 1 très efficace !

Tomate

C'est connu, les tomates sont de grandes consommatrices d'eau. Pour les abreuver dans les meilleures conditions, coupez une bouteille en plastique et plantez le goulot dans la terre. Vous arroserez ainsi les racines et l'eau se diffusera lentement dans la terre.

Mettez aussi une peau de banane au pied du plant de tomate lorsque vous le plantez, cela lui apportera de l'engrais.

Jouet en peluche

Pour les remettre à neuf :

- Frottez-les avec une mousse aérosol pour tapis, ou avec un chiffon de laine imbibé de pétrole en laissant agir quelques heures.
- Frottez-les avec quelques pommes de terre écrasées; préalablement cuites. Laisser sécher quelques heures et brosser ensuite.

Laiton

- L'eau savonneuse suffit normalement à le nettoyer. Rincez et essuyez.
- Des cristaux de soude dilués dans de l'eau chaude permettent un nettoyage radical.
- Le vinaigre blanc additionné de sel fin suffira à enlever des taches anciennes et incrustées. Rincez et essuyez.

Linge

Voir le chapitre : Vêtements.

Livre

Page cornée

Pour redresser les pages cornées, repassez-les en plaçant dessous une feuille de carton et en veillant à ce que le fer ne soit pas trop chaud, en position vapeur minimum si vraiment le papier est très marqué.

Poissons d'argent

Pour éviter les poissons d'argent dans les bibliothèques, ces tout petits insectes, déposez sur l'étagère une coupelle contenant de l'essence de thym.

Mal des transports

Contre le mal des transports, ingérez 2 grammes de gingembre.

Marbre

Les liquides laissent des traces sur le marbre, en cas de maladresse, versez du sel pour absorber le liquide, puis du lait sur la couche de sel. Après quelques jours avec ce cataplasme, la tache disparaîtra.

Le marbre est une pierre calcaire poreuse. Évitez donc d'utiliser des produits anti-tartre pour son entretien. Ils rongeraient le marbre irrémédiablement.

Marches glissantes

Pour rendre moins glissantes les marches d'un escalier de cave, appliquez une peinture à laquelle vous ajoutez une ou deux poignées de sable.

TRUCS ET ASTUCES

Matelas

Matelas bien ferme

Un truc tout simple pour éviter qu'il ne se creuse toujours au même endroit : quand vous changez vos draps, pensez à le tourner dans les 2 sens, c'est-à-dire que le dessus passe au-dessous et la tête passe aux pieds.

Médicament

Pour ne plus sentir le mauvais goût de certains médicaments, sucer un glaçon avant de prendre le médicament, cela anesthésie la bouche.

Métal

Bien brillant

Pour faire briller le métal, passez une éponge humide, trempée dans du bicarbonate de soude. Laissez agir quelques minutes, rincez et polissez avec un chiffon sec.

Meuble

Choc sur un meuble

Pour faire disparaître un choc sur un meuble en bois massif, posez un tissu humide et laissez votre fer dessus 1 mn : le bois est regonflé et la marque envolée.

Eclaircir un meuble en noyer

Commencez par décaper le bois (utiliser du trichlore si le bois a été ciré) puis lessivez à la lessive St-Marc et rincez. Si le bois reste foncé, appliquez de l'eau de javel diluée en répétant plusieurs fois l'opération. Rincez, laissez sécher et poncez avant de cirer ou de vernir.

Meubles en bois blanc

Voir Bois/Bois blanc

Tâches d'eau ou de liquide sur un meuble ciré

Voir le chapitre Tâches/Tâches d'eau ou de liquide sur un meuble ciré

Traces de mouches

Pour enlever les traces de mouches sur le bois blanc, passer un chiffon imbibé de vinaigre.

Vernir un meuble

Voir le chapitre : Bois/Bois verni.

Miroir de salle de bains

Pour éviter la buée sur le miroir de salle de bains, frottez-le avec un morceau de savon sec et passez ensuite un chiffon pour enlever l'excédent. Il suffit

également de faire couler un peu d'eau froide avant l'eau chaude lorsque vous prenez un bain.

Montre

Pour éviter les taches sur le bras à cause d'une montre oxydée, mettez une fine couche de vernis incolore au dos de celle-ci.

Nez qui coule

Diluez une pincée de sel fin dans une petite cuillère d'eau tiède.

Bouchez la narine gauche avec le pouce gauche.

Inhalez en renflant d'un coup la moitié de la cuillerée avant de recracher si besoin.

Et inversement pour la narine droite.

Pour finir, respirez une dizaine de minutes dans une serviette sèche et chaude.

Nicotine

Voir le chapitre : Traces de nicotine.

Objet perdu

Si vous avez du mal à retrouver un petit objet perdu à terre, enfitez un bas nylon ou un collant sur l'embout de l'aspirateur et passez-le. L'objet finira bien par venir se coller sur la brosse.

Odeurs

Ail

Pour atténuer les effets d'une cuisine fortement alliacée, mâcher un brin de persil cru, un grain de café ou un clou de girofle, et surtout éviter de mélanger au même repas ail et vin blanc (celui-ci renforce terriblement l'arôme de l'ail).

Boîte hermétique en plastique

Pour éliminer les odeurs, il suffit de la laver, à l'eau tiède, avec du bicarbonate de soude.

Bonne odeur ambiante

Piquez dans la cire de la bougie et près de la mèche des petits morceaux de clous de girofle ou des grains de lavande. Lorsqu'elle les atteindra, la flamme libérera leurs parfums. On peut aussi vaporiser un peu d'eau de toilette sur les abat-jour ; la chaleur des ampoules diffusera la fragrance.

Cuisine

Il existe depuis toujours des solutions naturelles et très économiques à savoir :

- le marc de café chauffé à la poêle, à feu doux, dissipe les odeurs.
- un oignon coupé en deux et placé près du four dissipe l'odeur.
- une peau d'orange séchant sur un radiateur parfumerait la pièce.

TRUCS ET ASTUCES

Pour dire adieu aux odeurs sur les mains après la cuisine (surtout celle à base d'oignon et de poisson), il suffit, avant de les laver, de les frotter avec du sel.

Cuisson

Pour éliminer des odeurs de cuisson, gardez les écorces de clémentine et faites les sécher quelques jours à température ambiante avant de les enfermer dans un bocal ou une boîte en fer. Lorsque vous ferez cuire des aliments dégageant une forte odeur (poisson, chou-fleur), vous pourrez en disposer quelques-unes dans le four en laissant la porte ouverte. Elles exhaleront un parfum agréable, éliminant toute émanation déplaisante.

Frigidaire

Pour éliminer les odeurs dans un frigo, nettoyez-le. Placez-y ensuite un bol de lait chaud et laissez le refroidir. Puis placez-y un demi citron ou une soucoupe de bicarbonate de soude pour éviter que ne se développent des odeurs désagréables.

Frigidaire : Fromage

Si cette fois c'est votre tiroir à fromage qui sent fort, placez-y une branche de thym, qui a le pouvoir de masquer les odeurs.

Frites

Pour éviter les odeurs de friteuse lorsque vous faites des frites (ou des fritures), placer une feuille de laurier et un oignon dans l'huile. Changer les bien évidemment à chaque fois.

On peut aussi y mettre des clous de girofle.

Micro-onde

Le nettoyer et le désodoriser en un seul geste, c'est simple placez-y quelques rondelles de citron (ou du jus de citron) plongées dans un récipient d'eau et faites tourner votre four à puissance maximale. Dès que la buée se forme sur la vitre, il est prêt à recevoir vos coups d'éponge. Et le citron aura agi sur les mauvaises odeurs.

Poisson

Pour éliminer les odeurs très tenaces lorsque vous avez vidé, écaillé et découpé du poisson, il suffit de frotter vos mains, ainsi que le couteau et la planche qui ont servi à le découper avec un demi-citron.

Poubelle

A priori, la poubelle de la cuisine ne dégage pas la meilleure odeur du monde. Sauf si on applique ce truc tout simple après l'avoir nettoyée à fond (à l'eau de Javel), on met au fond du sac poubelle un peu de litière pour chat. Et on laisse la litière jouer son rôle, qui est bien sûr d'absorber les mauvaises odeurs. Chat alors, il suffisait d'y penser...

Renfermé

Si un meuble a une odeur de renfermé, placer à l'intérieur un bol de lait bouillant, fermez-le. Une fois le lait refroidi l'odeur aura disparu.

Théière

pour éliminer les odeurs dans une théière, lavez-la à l'eau bouillante, remplissez-la à nouveau d'eau bouillante dans laquelle vous ajoutez des rondelles de citron.

Osier

Meubles en osier

Pour les remettre en état, brossez vos meubles avec une solution composée d'eau tiède et de quelques pincées de bicarbonate de soude.

S'ils sont grinçants, nourrissez les jointures avec de l'huile de paraffine.

S'ils sont trop défraîchis, lavez-les, puis une fois bien secs, peignez-les avec une peinture mate ou brillante, à votre goût.

Si vos meubles en rotin sont devenus grisâtres, frottez-les avec un chiffon imbibé d'eau froide additionnée d'eau oxygénée à 15 volumes (4 cuillerées à soupe par litre d'eau) ou de jus de citron.

Rotin

Voir le chapitre : Rotin.

Papiers peints

Tache sur papier-peint

N'utilisez jamais d'eau, utilisez une gomme à crayon de papier ou de la mie de pain et frottez doucement

Paquet

Pour transporter facilement un gros paquet encombrant, pas trop large, utiliser une grande ficelle que vous nouez en boucle. Coincer celle-ci dans les 2 angles inférieur du paquet et servez vous en comme d'une sangle pour soutenir le paquet.

Parapluie

Pour nettoyer les parapluie, il faut qu'ils soient bien secs et ensuite frotter-les avec un chiffon imbibé d'eau tiède et d'ammoniaque.

Parfum

Pour qu'ils durent plus longtemps rangez vos flacons de parfum à l'abri de la lumière (leur fragrance durera plus longtemps)

TRUCS ET ASTUCES

Parquet

Blanchir un parquet

Voir le chapitre : Bois/Bois blanc

Grincement

Un parquet qui grince, ça agace. Si vous le saupoudrez de talc (qui se logera dans les interstices du parquet), au niveau des parties bruyantes, vous devriez à nouveau entendre les mouches voler.

Tâches sur les parquets

Goudron, graisses, sauce, chocolat, cire

Utilisez un produit de nettoyage spécial parquet pur sur une éponge.

Rouge à lèvres, encre, marqueur, stylo

Frottez avec un chiffon imbibé d'alcool à brûler.

Vin, alcool, soda, sang, ketchup, gouache

Utilisez un liquide vaisselle sur une éponge humide.

Peignes

Pour nettoyer rapidement peignes et brosses, placez-les dans la machine à laver lors d'une lessive de linge de couleur.

Peinture

Chaise

Pour peindre une chaise, planter de gros clou dans les pieds de celle-ci, vous pourrez la peindre entièrement sans problème.

Coulures

Pour éviter que la peinture ne coule par terre, mettez vos pots dans une assiette en carton, en plus cela fait un excellent repose pinceau.

Coulures sur les bras

En peignant un plafond, pour éviter les coulures sur les bras, enrouler plusieurs élastiques à la base des poils du pinceau.

Empêcher de sécher la peinture

La peinture ne sèche pas dans un pot entamé si vous mélangez un peu d'huile de lin : deux cuillerées à soupe dans un pot d'un litre, et 5 ou 6 pour un pot de 2,5 litres.

Fenêtre

Pour peindre des fenêtres en évitant les débordements, frotter celles-ci avec un oignon cru.

Peinture sale

Vous pouvez filtrer une peinture salie par des feuilles ou débris en la passant à travers une gaze médicale

Perle

Pour l'entretien des perles, frottez simplement avec une peau de chamois.

Piano

Pour blanchir les touches d'un piano, frottez les avec un chiffon doux et une petite noisette de dentifrice. Puis essuyez les avec un chiffon imbibé de lait.

Pierres précieuses

Entretien

Pour l'entretien des pierres : les brillants, émeraudes, saphirs et rubis se nettoient bien avec de l'alcool à 90°.

Piles

Pour recharger une pile sans chargeur, frottez vivement le pôle plus de la pile sur une moquette ou sur votre pantalon, pendant 5 minutes sans arrêter.

Plantes

N'utilisez pas la terre du jardin pour vos plantes. Elle n'est pas stérile et peut contenir des bactéries. Isolez les nouvelles plantes des autres, pendant quelques semaines, pour être sûr qu'elles n'ont pas de maladie.

N'installez pas vos plantes près d'un radiateur ou dans un courant d'air.

Vaporisez régulièrement vos plantes vertes, elles ont besoin d'humidité.

Évitez d'exposer vos plantes directement au soleil.

Faites leur faire régulièrement un quart de tour, afin que l'apport du soleil soit réparti sur toute la plante.

Pensez à dépoussiérer régulièrement vos plantes à feuilles dures et lisses.

Boutures

Pour éviter que l'eau de vos boutures croupisse, mettez un petit morceau de charbon de bois dans l'eau.

Chat

Pour éloigner les chats de vos semis et bordure, placer tous les mètres des boules de naphthaline. Les chats en détestent l'odeur.

Chenilles

Un rameau de thuya ou de genêt enfoncé dans la terre, entre chaque rang ou tous les mètres, éloigne les chenilles et autres insectes de vos plantations de légumes.

TRUCS ET ASTUCES

Engrais

- Le thé un engrais naturel : gardez les feuilles de thé infusées et mélangez-les à la terre.
- Vous pouvez verser de temps en temps (une fois par semaine) le fond de votre tasse de café.

Limaces

Pour se débarrasser de limaces dans le potager, placer des petits récipients avec de la bière. Les limaces adorent la bière et se saouleront jusqu'à en mourir.

Oignons

Ne jetez pas vos vieilles boîtes à œufs. Percez un trou au fond de chaque alvéole et placez-y vos oignons de tulipe, glaïeuls, etc... Ils seront à l'abri jusqu'à l'année prochaine.

Protection

Pour protéger vos plantes vertes des ravages signés Médor ou Félix, plantez des bâtons de cannelle dans vos pots. Si vous en aimez l'odeur, eux la fuient (et ne touchent pas à la plante).

Pucerons

Pour éviter l'apparition de pucerons sur les rosiers, répandre du marc de café au pied des rosiers. (Il contient du phosphate).

Pour éloigner les pucerons.

Mettez du tabac à tremper dans l'eau pendant quelques jours (1 gramme par litre d'eau) et pulvériser : cette méthode ancienne est très efficace. Attention : la nicotine est un poison. Mettre la solution hors de portée des enfants et des animaux.

Rempotage

Pour faciliter le rempotage : placez l'ancien pot dans le nouveau, versez le terreau en tassant correctement. En retirant l'ancien pot, vous obtenez l'espace nécessaire pour votre plantes.

Semences

Préservez des insectes et surtout des charançons vos sachets de semences entamés, en glissant à l'intérieur une feuille de laurier ou une gousse d'ail.

Serre à la maison

Pour activer la pousse de vos boutures, vous pouvez vous servir d'un verre renversé ou d'une cloche à fromages transparente qui serviront de mini-serre.

Vers

Pour débarrasser des plantes en pots des vers, verser un verre de vin rouge sur la terre du pot; le vers remonteront tous à la surface et vous pourrez vous en débarrasser sans peine.

Plastique rayé

Une rayure sur une surface de plastique dur, genre acrylique, s'enlève facilement avec un chiffon propre imbibé d'un produit à polir les métaux, genre Miror. Passez ce produit selon un mouvement circulaire en insistant sur les zones rayées pendant quelques minutes. Des marques plus profondes telles que les brûlures de cigarettes seront auparavant éliminées avec du papier à poncer à l'eau, grain 600.

Poils

Pour retirer facilement les peluches et poils indésirables sur votre canapé, enroulez un ruban adhésif autour de vos doigts, la partie collante vers l'extérieur, et passez-la sur le tissu.

Porcelaine

Pour faire disparaître une fêlure sur une tasse, faites bouillir doucement un litre de lait avec votre tasse dedans. La fêlure disparaîtra.

Poussière

Cadre

Avec le temps, la poussière s'accumule derrière les cadres et laisse de vilaines taches noires sur les murs. La solution : laisser passer l'air pour que la poussière ne fasse que passer, pour cela plantez des punaises en parti basse du cadre, de préférence dans les coins.

Dessus d'armoire

Ne dépoussiérez plus le dessus de votre armoire ! Enfin si, une toute dernière fois puis recouvrez-le d'une feuille de papier kraft . Et vous n'aurez plus qu'à changer la feuille quand elle sera recouverte de poussière.

Radiateur

Pour éviter que la chaleur dégagée par vos radiateurs ne soit absorbée par les murs, glisser entre les deux une feuille d'aluminium (à coller sur une fine plaque de polystyrène).

Rangement

Prenez le tiroir d'une commode que vous n'utilisez plus et posez lui des roulettes. Puis, mettez vos vêtements hors-saison, vos couvertures ou les jouets de vos enfants dans ce tiroir. Glissez-le sous votre lit ou celui de vos enfants. Voilà comment recycler vos meubles qui ne vous servent plus et faire de la place dans votre garde-robe !

Récipient gras

Pour nettoyer un récipient ayant contenu un liquide gras, utilisez du marc de café.

TRUCS ET ASTUCES

Réfrigérateur

Voir le chapitre : Frigidaire

Repassage

Pour donner au linge de toilette ou aux vêtements un parfum léger, ajouter dans l'eau du fer à repasser quelques gouttes d'eau de rose, de fleur d'oranger, de lavande ou de sauge.

Fatigue

Pour éviter de se fatiguer le dos lors du repassage, mettez par terre un gros livre et posez votre pied sur cette marche, changez de pied régulièrement.

Rotin

Un cannage en rotin se nettoie à la brosse, avec un mélange d'eau et de lessive Saint Marc (100g/l) additionné de quelques gouttes d'ammoniaque. Rincez à l'eau.

Rouille

Lame rouillée

Si la lame d'un couteau est rouillée, frottez la avec la moitié d'un oignon trempé dans du sucre en poudre.

Outils et rouille

Protéger de la rouille les outils de jardin, placez les dans un seau contenant du sable mélangé à de l'huile de vidange ou les enduire de crème à polir les carrosseries.

Tâche de rouille sur un vêtement

Voir Tâches sur les vêtements/Rouille

Tâches de rouille sur les sanitaires

Voir WC, robinetterie/Tâches de rouille sur les sanitaires

Salle de bains

Baignoire

Nettoyage à fond

Préparez une pâte à base d'eau chaude, de bicarbonate de soude et d'un peu d'eau de Javel, pour désinfecter. Insistez au bicarbonate de soude pur sur les traces les plus gênantes.

Dépôt blanchâtres

Pour éviter les dépôts blanchâtres, nettoyez régulièrement vos portes de douche avec un chiffon sur lequel vous versez quelques gouttes de citron.

Email éclaté

Pour masquer un éclat sur une baignoire en email blanc procurez-vous, chez un revendeur d'accessoires automobiles, une peinture email à froid

pour carrosserie. Appliquez-la au pinceau fin et laissez sécher quelques heures.

Email terni

L'eau savonneuse laisse de vilaines marques sur l'email. Le pétrole désodorisé permet de nettoyer, tout en faisant briller. Vous pouvez en mélanger à votre nettoyant habituel ou l'utiliser pur sur les robinets et les parties métalliques de la baignoire. S'il reste des traces un peu grasses, frottez avec un chiffon et un peu de détergent.

Attention aux nettoyants pour WC

Utilisés sur l'email de la baignoire ou du lavabo, ils viennent à bout des traces calcaires laissées par un robinet ou une douche qui fuient mais ils rendent également l'email poreux et fragile. Il vaut mieux utiliser du vinaigre chaud.

Miroir

Voir le chapitre : Miroir de salle de bains.

Rideau de douche

Pour qu'il ne fasse plus ventouse alors que vous êtes sous la douche, lestez-le de quelques plombs que vous coudrez en faisant un petit ourlet.

Robinetterie

Voir le chapitre : WC, robinetterie

Traces de calcaire

Faites régulièrement le pourtour des robinets avec un chiffon enduit de vaseline, vous éviterez les auréoles grises de calcaire.

Les produits nettoyants pour les WC sont également efficaces pour toute la salle de bains, mais attention ils sont redoutables pour l'email des sanitaires.

Santé

Pour avoir un bon coup de fouet pour la journée, avant de quitter la douche, aspergez vos pieds d'eau froide en remontant au moins jusqu'aux mollets pour activer la circulation.

Savon

Pourquoi jeter tous les petits bouts de savons ? Conservez les dans un tiroir et, le moment venu, faites les fondre dans un peu d'eau au bain-marie. Vous obtiendrez une pâte molle que vous verserez dans de petits moules, agrémentée de quelques gouttes d'huile essentielle, pour obtenir des petits "savons-maison".

Conservation

Pour qu'ils durent plus longtemps posez votre savon dans un endroit bien sec (pas sous le jet de la douche !),

TRUCS ET ASTUCES

Semelles en cuir

Les semelles en cuir de chaussures neuves deviennent moins glissantes et s'imperméabilisent en les plaçant une dizaine d'heures sur un chiffon imbibé d'huile de lin.

Sommeil

Insomnie

Pour éviter les insomnies, laissez en permanence sous l'oreiller un bouquet de fleurs de lavande.

S'endormir

Si vous avez du mal à vous endormir, mettez une petite cuillerée de fleur d'oranger dans un verre contenant de l'eau bouillante très sucrée. Laissez refroidir, mélangez, buvez, et bonne nuit !

Sous-verre

Une façon originale de recycler vos CD audio rayés ou ayant échoué à la gravure : placez-les sur votre table de salon, « face B » sur le dessous, c'est plein de reflets de toutes les couleurs

Tâches

Tâches d'encre sur les mains

Frottez avec du jus de tomate, ça part tout seul.

NB : déconseillé pour les tissus.

Tâches d'eau ou de liquide sur un meuble ciré

Elles s'éliminent en frottant avec un bouchon de liège utilisé comme une gomme en travaillant dans le sens du bois.

Tâches d'humidité sur les murs

- Une maison insuffisamment chauffée en hiver souffre de maux dus à l'humidité. Les murs peuvent alors se couvrir de vilaines tâches de moisissure. Nettoyez ces tâches à l'eau de javel. Vous pouvez ensuite repeindre sans que ces tâches réapparaissent.
- Pour empêcher la formation de taches d'humidité sur les murs et les plafonds, lavez-les régulièrement à l'eau et au vinaigre.

Tâches de bougie ou de cire

Utilisez une cuillère pour gratter la cire en épaisseur. Ensuite placez la tâche entre 2 buvards incolores, 2 essuies tout ou 2 mouchoirs jetables blancs, et appliquez un fer à repasser plus ou moins chaud en fonction de la fibre à détacher.

Remplacez les buvards ou les mouchoirs lorsqu'ils sont imprégnés de cire et renouvelez l'opération jusqu'à ce que les tâches soit complètement absorbées.

Tâches sur les parquets

Voir Grincement

Un parquet qui grince, ça agace. Si vous le saupoudrez de talc (qui se logera dans les interstices du parquet), au niveau des parties bruyantes, vous devriez à nouveau entendre les mouches voler.

Tâches sur les parquets

Tâches sur les vêtements

Voir Tâches sur les vêtements

Tâches sur tapis et moquette

Voit Tapis, moquettes/Tâches sur tapis et moquette

Tâches sur les vêtements

Ce qu'il faut faire :

Il faut agir immédiatement pour ne pas laisser aux taches le temps de s'incruster et de vieillir.

Si on se tache avec un produit épais comme de la bougie ou de la peinture, il faut tenter d'en enlever le plus possible en grattant doucement avec la lame d'un couteau par exemple.

Lorsque la tache est sur un vêtement, il est toujours préférable d'ôter celui-ci pour faciliter le nettoyage.

Employez toujours de l'eau froide.

Avant d'utiliser un produit, il faut toujours vérifier qu'il ne risque pas de dégrader la couleur du tissu.

On peut par exemple faire un essai sur une partie cachée comme l'intérieur d'un ourlet.

Il ne faut pas frotter énergiquement une tache mais la tamponner délicatement en partant des bords vers le centre pour éviter les auréoles.

Faire très attention aux solvants inflammables (white-spirit, benzène, trichloréthylène...) et penser à bien aérer la pièce.

Enfin, il faut toujours rincer à l'eau après le traitement de la tache, quel que soit le produit utilisé, et finir par un lavage normal.

Alcool, boissons alcoolisées

- Tamponner avec de l'eau froide

Beurre

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau savonneuse ou d'ammoniaque.
- Dissoudre le corps gras en tamponnant avec du trichloréthylène, Saupoudrer avec du talc qui absorbe les traces, laisse deux ou trois heures et brosse.

Bière

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau tiède, d'une solution ammoniacale à 1% ou d'alcool à 90°.

Boue

Il suffit de laisser sécher et de frotter avec une brosse à poils durs.

TRUCS ET ASTUCES

Puis pour effacer la trace, tamponner ensuite le tissu avec un des produits suivants :

- Eau vinaigrée : 2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc pour 1/4 de litre d'eau.
- Eau ammoniacuée : 1 cuillerée à soupe d'ammoniaque (vendue en droguerie) pour 1/2 litre d'eau.
- Tamponner avec un linge imbibé d'eau savonneuse, d'ammoniaque ou de benzine (pour la soie).

Boue sur la soie

- Il suffit de laisser sécher et de frotter avec une brosse à poils durs. Tamponner ensuite avec un linge imbibé de benzine.

Bougie

Il faut enlever au maximum la couche de bougie, en grattant doucement les deux cotés du tissu avec une lame de couteau.

- Puis placer le tissu taché entre 2 couches de papier de soie et repasser à fer très doux. Après ce traitement, qui permet d'éliminer la stéarine, tamponner avec du solvant pour faire disparaître la coloration ou traiter comme une tâche de gras.
- Si la bougie est blanche : place le tissu entre deux couches de papier essuie-tout blanc. Repasse à fer tiède en changeant le papier au fur et à mesure qu'il absorbe la bougie fondue. Lave normalement le tissu. Efface ensuite la tache grasse en tamponnant avec le l'alcool à 90 degrés.
- Si la bougie est colorée : Imbibe le dessus et le dessous du tissu avec de l'alcool à 90 degrés pur. Au bout de 5 à 10 minutes, frotte dans tes mains. La bougie doit s'enlever.

Café

Il faut immédiatement mettre de l'eau froide sur la tache. Puis :

- Mettez un peu de glycérine, puis rincez à l'eau vinaigrée.
- Tamponner avec un linge imbibé de glycérine, puis laver à l'eau pure ou avec de l'alcool. Ensuite, tamponne doucement avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Utiliser un mélange 50/50 vinaigre blanc et alcool à 90°.
- Sur un tissu blanc, utilise de l'eau oxygénée à 10-12 volumes (vente en pharmacie).

Cambouis, goudrons

- Frottez avec du beurre, laissez reposer au moins 10 minutes, puis lavez à l'eau savonneuse ou nettoyez la tache comme une tache de graisse.
- S'il s'agit d'un simple effleurage, tamponner avec un solvant.
- Tamponner avec un linge imbibé de benzine.
- Tamponner avec un linge imbibé de térébenthine ou de beurre non salé, puis rincer à la benzine.

- Pour la soie, il faut utiliser un détachant approprié que vous trouverez dans le commerce.

Chewing-gum

- A le chewing-gum, ça colle ! Tamponne avec un chiffon imbibé de trichloréthylène pur (vendu en droguerie), puis laisse sécher quelques minutes. Racle délicatement avec la lame d'un couteau puis tamponne avec du papier absorbant.
- Une autre méthode consiste à placer un morceau de glace sur la tache jusqu'à ce qu'elle devienne dure et cassante. Tu pourras ainsi la brosser et compléter par un nettoyage à sec.

Chiures de mouches

- Nettoyer avec un linge imbibé d'eau savonneuse tiède additionnée d'un peu d'ammoniaque.

Chocolat

Il faut immédiatement mettre de l'eau froide sur la tache. Puis :

- Tamponner avec un solvant, puis de l'eau froide.
- Mettez un peu de glycérine, puis rincez à l'eau vinaigrée.
- Eau savonneuse froide puis mélange eau et alcool à 90° légèrement ammoniacuée.
- Tamponner avec un linge imbibé d'eau froide ou de trichloréthylène.
- Tamponnez doucement avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Sur un tissu blanc, utilise de l'eau oxygénée à 10-12 volumes (vente en pharmacie).

Chocolat sur les tissus synthétiques

- Il ne résiste pas à quelques gouttes de jus de citron.

Cidre

- Faire bouillir le tissu; si cela ne suffit pas, le tamponner avec un linge imbibé d'ammoniaque diluée.

Cirage

- Tamponner avec un linge imbibé d'essence de térébenthine; laver ensuite à l'eau savonneuse.
- Tamponner avec un solvant

Cire

- Gratter, repasser au fer chaud entre deux papiers buvards et laver à l'eau savonneuse.

Coca-cola

- Tamponner avec de l'eau froide

Colle

- Utilise soit un dissolvant pour vernis à ongles incolore, soit de l'alcool à 90 degrés.

TRUCS ET ASTUCES

Colle à l'eau

- Tamponner à l'eau chaude

Colle cellulosique

- Ne pas intervenir, confier au teinturier.

Colle forte

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau tiède ou d'acétone.

Crayon

- Ne pas intervenir, confier au teinturier.

Encre

- Utilisez un tampon imbibé d'alcool à 70°. Ensuite, épongez et tamponnez à l'eau tiède savonneuse.
- Utilisez de l'alcool à 90°, puis de l'eau chaude savonneuse ammoniacuée.
- Pour les fibres synthétiques, vous pouvez également utiliser le jus d'un demi-citron puis lavez normalement.
- Frotter avec un peu de lait tiède ou de jus de citron puis rincez.

Encre d'imprimerie

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau savonneuse, d'alcool ou de tétrachlorure de carbone.

Encre à tampon

- Frotter avec un linge imbibé de jus de citron et de sel.

Feutre

- Ne pas intervenir, confier au teinturier.
- Tamponner avec de l'alcool à 90 degrés sur la laine, du trichloréthylène sur du coton ou du dissolvant pour vernis à ongles incolore sur du polyester.

Fruits

Les taches de fruits et de légumes s'oxydent à l'air et surtout à la chaleur (cas du repassage par exemple). Elles brunissent et se fixent rapidement sur les fibres des tissus. Il faut donc laver très vite le linge taché.

- Laisser tremper dans une solution ammoniacale faible, puis rincer à l'eau et traiter à l'eau de Javel.
- Frottez avec de l'alcool à 90°, du jus de citron ou du vinaigre blanc.
- Tamponner avec de l'eau froide
- Passer immédiatement à l'eau froide et au savon de Marseille
- Utilisez de l'eau gazeuse : les bulles de gaz carbonique soulèvent et 'désintègrent' la tâche.
- S'il reste des traces, tamponner avec une solution de vinaigre blanc (8 cuillères à soupe par litre d'eau), ou avec de l'ammoniaque.

- Tamponner la tache avec un chiffon imprégné de vinaigre blanc ou d'eau oxygénée à 10-12 volumes.

Fruits rouges

Fraises

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau de Javel en solution faible ou d'une solution boratée.

Framboises

- Tamponner avec un linge imbibé de jus de citron ou d'eau oxygénée.

Groseilles

- Tamponner avec un linge imbibé de jus de citron ou d'eau oxygénée.

Autres

- Il faut agir tout de suite. Frottez la tache avec un citron coupé en deux et exposez la tache au soleil, sous l'effet duquel le citron agit comme une solution javellisée. Lavez ensuite la tache normalement.
- Utilisez un mélange eau oxygénée et ammoniacale, rincez.

Glace

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau tiède.
- Tamponne la tache avec du vinaigre blanc, de l'eau oxygénée à 10-12 volumes.
- Pour les tissu en coton blanc, utiliser de l'eau de javel.

Goudron

Voir Tâches sur les vêtements/Cambouis, goudrons

Graisses diverses

- Pas d'eau chaude.
- Tamponner avec un solvant, puis de l'eau froide.
- Tamponnez avec un produit à base d'essence minérale (de type C ou F). Saupoudrez-la ensuite de talc pour éviter les auréoles au séchage, puis lavez normalement.
- Tamponner avec un linge imbibé d'eau savonneuse chaude, de benzine, d'éther ou d'ammoniaque.
- Immédiatement avec du sel fin, ou recouvrir de talc ou farine. Ou appliquer sur la tâche du beurre, quelques heures plus tard retirer l'excédent, tamponnez avec du trichlore ou du perchloréthylène, lavez, rincez.
- Il faut enlever la tache en deux temps : Dissoudre le corps gras en tamponnant avec du trichloréthylène, Saupoudrer avec du talc qui absorbe les traces, laisser deux ou trois heures et brosse.

TRUCS ET ASTUCES

Herbe

- Tamponner avec de l'eau froide
- Humecter avec de l'eau minérale gazeuse, laissez agir ½ heure avant de rincer.
- Tamponner avec un linge imbibé d'alcool (90 ou à brûler), puis rincer à l'eau ou à l'ammoniaque.

Si la tache persiste, on peut alors :

- Coton blanc ou de couleur résistante : tremper dans de l'eau de javel diluée.
- Sur les autres tissus : utiliser de l'alcool à 90 degrés ou du vinaigre blanc.
- Tamponnez avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc ou d'alcool à 90° suivant le tissu.

Huile

- Il faut enlever la tache en deux temps : Dissoudre le corps gras en tamponnant avec du trichloréthylène. Saupoudrer avec du talc qui absorbe les traces, laisser deux ou trois heures et brosse.
- Tamponner avec un linge imbibé d'eau savonneuse chaude, de benzine, de térébenthine ou d'éther.

Jus de citron

- Tamponner avec un linge imbibé d'ammoniaque dilué ou d'eau pure.

Jus de fruits

- Tamponner avec de l'eau froide
- Tamponner avec un linge imbibé d'eau bouillante, d'ammoniaque ou d'eau oxygénée.

Jus de viande

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau savonneuse ou d'une solution ammoniacale faible.

Lait

- Tamponner avec du solvant puis de l'eau froide. A proscrire absolument : l'eau chaude car elle "cuit" la caséine et la fixe.
- Tamponner avec un linge imbibé d'eau froide et de savon, éventuellement d'ammoniaque ou de benzine pour la soie.
- Frotter avec de l'essence puis mélange vinaigre blanc/alcool.

Légumes

Les taches de fruits et de légumes s'oxydent à l'air et surtout à la chaleur (cas du repassage par exemple). Elles brunissent et se fixent rapidement sur les fibres des tissus. Il faut donc laver très vite le linge taché. Tamponne la tache avec un chiffon imprégné de vinaigre blanc ou d'eau oxygénée à 10-12 volumes.

Liqueur

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau chaude additionnée d'alcool ou de benzine.

Mercurochrome

- Ne pas intervenir, confier au teinturier.

Miel

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau tiède dans laquelle on aura dissout quelques cristaux de soude.

Moisissure

- Tremper dans du petit-lait très chaud, puis rincer à l'eau.

Moutarde

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau tiède additionnée de cristaux de soude.

Nicotine

- Tamponner avec un linge imbibé d'ammoniaque et de glycérine, puis frictionner avec un tampon imbibé d'alcool.

Œuf

Jamais d'eau chaude. Détergent ammoniacué.

Blanc d'œuf

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau froide additionnée d'un peu d'eau oxygénée.

Jaune d'œuf

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau savonneuse tiède, puis d'eau oxygénée à 3%.

Papier carbone

- Ne pas intervenir, confier au teinturier.

Parfum

- Tamponner avec un linge imbibé de tétrachlorure de carbone ou de glycérine tiède.

Peinture

Peinture à l'eau

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau et de liquide-vaisselle.

Peinture à l'huile

- Tamponner avec un linge imbibé de térébenthine ou de white-spirit.

Pollen

- Pour enlever une tâche de pollen : mettre du scotch dessus puis le retirer le pollen partira si c'est tout frais.
- N'essayez pas d'enlever le pollen en le frottant à la main : les huiles de votre peau vont approfondir la tache.
- Laissez le pollen "sécher", puis frottez-le avec soin avec une brosse sèche et douce, un tissu chenille ou un tissu facial.

TRUCS ET ASTUCES

- Le ruban adhésif est efficace lui aussi ; tapotez doucement avec des morceaux de ruban sur le tissu jusqu'à ce que le pollen soit parti.
- N'utilisez pas d'eau ou de chiffon humide : ceci va étaler et fixer la tache.
- Si un peu de pollen subsiste à la fin de ces procédures, placez l'article pendant quelques heures sous la lumière directe du soleil ; la tache devrait disparaître comme par "magie".
- Les taches de pollen peuvent souvent être enlevées des tissus lavables en les prétraitant avec un détergent enzymatique.
- Tamponner la partie tachée avec de l'alcool à 90 degrés.

Résine

- Ramollir au tétrachlorure de carbone ou à l'essence de térébenthine, puis nettoyer avec de l'éther.
- Utilisez une noix de lait de bronzage.

Rhubarbe

- Tamponner avec un linge imbibé d'esprit-de-vin et de 5% d'acide acétique.

Rouge à lèvres

- Frotter avec de l'éther.
- Alcool à 90°

Rouille

Dès qu'une tache de rouille est observée, elle doit être éliminée rapidement. Sinon elle risque de provoquer un trou.

- Soit avec du vinaigre blanc, soit avec du jus de citron, additionnés de sel fin. Appliquez le mélange sur la tache, laissez imprégner et rincez.
- Disposez la partie rouillée du tissu dans une bassine d'eau et pressez-y 3-4 citrons verts. Laissez tremper toute la nuit.
- Frottez la tache avec du jus de citron, rincez à l'eau ammoniacquée.
- Tamponner avec un linge imbibé de jus de citron ou d'acide oxalique, puis rincer abondamment à l'eau.
- Utiliser le jus d'un demi citron additionné d'une cuillerée à café de sel fin.

Sang

- Jamais d'eau chaude, lavez avec du sérum physiologique, ou tamponnez avec un comprimé d'aspirine dissous dans de l'eau, ou vinaigre blanc.
- Tamponner d'abord à l'eau froide. Si la tache est récalcitrante, ajouter quelques gouttes d'ammoniac, puis rincer abondamment. L'ammoniac risquant de jaunir le tissu, appliquer ensuite de l'acide acétique pour remonter le coloris et retrouver la teinte première.
- A proscrire absolument : l'eau chaude car elle "cuit" le sang, le solvant car il oxyde le sang et le rend bien souvent indélébile et difficile à enlever.

- Couvrir la tache d'une couche d'amidon mouillé, laisser sécher, brosser, puis laver à l'eau savonneuse; pour les tissus sensibles, traiter avec un tampon imbibé d'eau salée, puis laver à l'eau savonneuse.

Si la tache persiste, tu peux alors :

- Textile résistant : imbiber le tissu avec de l'eau courante
- Tissu de couleur et laine : faire fondre un cachet d'aspirine dans un verre d'eau et tremper le tissu dedans pendant quelques minutes.

Stylo-bille

- Passer un chiffon propre imbibé de white-spirit. Si le chiffon se salit, changer-le.
- Tamponner avec un linge imbibé d'alcool pur.
- Tamponner avec de l'alcool à 90 degrés sur la laine, du trichloréthylène sur du coton ou du dissolvant pour vernis à ongles incolore sur du polyester.

Sucre

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau tiède.

Sueur ou transpiration

Tamponner avec un linge imbibé de vinaigre, d'alcool à brûler ou d'ammoniac dilué.

Teinture d'iode

- Tamponner avec un linge imbibé d'ammoniac ou d'eau oxygénée.
- Textile résistant : Tamponner la tache avec de l'eau oxygénée.
- Autres tissus : laisser tremper une demi-journée dans de l'eau froide additionnée de vinaigre blanc.

Thé

Il faut immédiatement mettre de l'eau froide sur la tache.

- Mettez un peu de glycérine, puis rincez à l'eau vinaigrée.
- Tamponner avec de l'eau froide
- Tamponner avec un linge imbibé d'eau chaude additionnée de glycérine.
- Ensuite, tamponner doucement avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Quelques gouttes de jus de citron.
- Sur un tissu blanc, utiliser de l'eau oxygénée à 10-12 volumes (vente en pharmacie).

Transpiration

- Voir le chapitre Tâches sur les vêtements/Sueur ou transpiration.

Urine

- Tamponner avec un linge imbibé d'eau savonneuse ou d'une solution ammoniacale faible.
- Epongez, puis imprégnez de vinaigre blanc, rincez à l'eau légèrement ammoniacquée, puis à l'eau claire.

TRUCS ET ASTUCES

Velours (sur du)

- Avec du papier de verre on peut enlever des taches superficielles.

Vernis

- Tamponner avec un linge imbibé de benzine, ou d'éther, ou d'essence de térébenthine, puis laver à l'eau savonneuse.

Vernis à Ongle

- Tamponner avec un linge imbibé d'acétone, puis laver à l'eau tiède.
- Mais le mieux : ne pas intervenir, confier au teinturier.

Vert-de-Gris

Tamponner avec un linge imbibé d'ammoniaque ou de vinaigre, puis rincer à l'eau.

Vin

Verser de l'eau gazeuse (Perrier) ou un mélange 1/3 alcool à 90°, 2/3 eau, ou vin blanc si c'est du vin rouge qui a taché, ou alcool à 90° et vinaigre blanc, lavez à l'eau savonneuse, rincez.

Vin blanc

Tamponner avec un linge imbibé d'eau tiède ou savonneuse, éventuellement d'alcool.

Vin rouge

- Saupoudrez la tache de sel, laissez absorber quelques minutes, puis tamponnez à l'eau ammoniaquée.
- Tamponner avec de l'eau froide
- Une tache de vin sur une nappe disparaît en la mouillant avec de l'alcool blanc.
- Passer immédiatement à l'eau froide et au savon de Marseille
- Utilisez de l'eau gazeuse : les bulles de gaz carbonique soulèvent et 'désintègrent' la tache.
- S'il reste des traces, tamponner avec une solution de vinaigre blanc (8 cuillères à soupe par litre d'eau), ou avec de l'ammoniaque.
- Saupoudrer de sel, rincer à l'eau et laisser tremper dans du petit-lait. S'il s'agit de linge blanc, faire bouillir dans une solution d'hyposulfite ou de chaux de plomb (céruse).
- Textile résistant : tamponner la tache avec de l'eau oxygénée, puis laver le tissu à 60 degrés.
- Autres tissus : Laisser tremper une demi-journée dans de l'eau froide additionnée de vinaigre blanc.

Tapets, moquettes

Couleur

- Pour raviver les couleurs, passez dessus une éponge imbibée d'eau vinaigrée (vinaigre d'alcool).

- Pour votre tapis de salle de bains en coton, frottez-le avec une moitié de chou vert (et n'oubliez pas de passer l'aspirateur après !).
- 4 cuillères à soupe de vinaigre blanc mélangées à 1/2 l d'eau avec laquelle vous brossez délicatement votre tapis. Absorbent ensuite l'humidité avec un tissu bien sec.

Poussière

- Pour enlever la poussière, vous pouvez saupoudrer votre tapis de feuille de thé déjà infusé que vous éliminerez avec un balai à poils durs.

Tâches d'urine sur un tapis

- Ne pas hésiter à verser de l'eau en grande quantité sur la tache, tout en tamponnant.

Tâches d'encre sur la moquette

- Pour enlever une tache d'encre fraîche sur une moquette, essuyez le maximum de liquide avec une éponge humide. Ensuite, "tamponnez" avec un chiffon imbibé d'alcool à 70°. Epongez à nouveau. Renouvelez l'opération tant que la tache n'est pas totalement partie.

Tâches sur tapis et moquette

- Si vous faites une tache, agissez rapidement et versez de l'eau gazeuse : le lendemain la tache aura disparue.

Teinture

Teinture brune au brou de noix

Elle se prépare facilement avec les enveloppes des noix. Il en faut environ 200 g, mises à bouillir dans un litre d'eau. Vous obtenez une excellente teinture brune, pour colorer les bois.

Vêtement : Faire que les couleurs tiennent tout de suite

Avant de laver vos vêtements de couleurs pour la première fois, offrez-leur un bain fixateur de couleur à la main ou en machine. Pour cela, 2 produits maison suffisent :

- le sel, pour le coton, le lin et le viscose. Ajouter un peu de sel à votre lessive. Il favorise la pénétration des colorants dans les fibres et aide à leur fixation ;
- le vinaigre blanc, pour la laine, la soie, le polyamide. Laissez tremper vos vêtements pendant une heure dans de l'eau en y ajoutant quelques gouttes de vinaigre blanc. Il fixe les colorants sur les fibres de vos textiles !

Toit en ardoises

Mousse

Les toits en faible pente aux tuiles en ardoise usées, doivent être traités contre la mousse. Il faut

TRUCS ET ASTUCES

appliquer une solution composée d'1 kg de sulfate de fer pour environ 20 l d'eau. La protection sera efficace si vous renouvelez l'opération tous les 2-3 ans.

Traces de nicotine

Si des traces de nicotine persistent après avoir lavé un cendrier, frottez les avec un bouchon de liège trempé dans du sel fin.

Trous

Boucher des trous dans un mur.

Après avoir enlevé un tableau ou un objet décoratif du mur, voici un truc pour boucher les petits trous sans repeindre la surface. Prenez un crayon de couleur gras d'une couleur ressemblant à celle du mur et passez-le à quelques reprises sur les trous. Polissez ensuite le tout avec un linge sec.

Vaisselle

Carafe

Pour nettoyer une carafe, mettez du gros sel dedans ainsi que du vinaigre chaud. Fermez hermétiquement, secouez dans tous les sens pendant 1 ou 2 minutes.

Casserole

Si vous ne parvenez pas à récupérer votre fond de casserole, versez un demi verre de vinaigre et un demi verre d'eau. Faites chauffer la solution dans la casserole pendant une dizaine de minutes. Jetez le mélange, grattez avec un tampon et rincez : la casserole est impeccable.

Ne pas utiliser de grattoir sur les surfaces en teflon.

Entonnoir fait main

Découpez un triangle dans un papier gras assez épais, enroulez-le pour former un cône, puis coupez la pointe au calibre souhaité.

Laver la vaisselle

Pour éviter d'ébrécher les verres, placer une serviette au fond de l'évier ou utiliser une bassine en plastique, pour amortir les chocs.

Lavez les verres en premier lorsque l'eau de l'évier est parfaitement propre.

Lavez ensuite les couverts en prenant soin de ne pas laisser tremper trop longtemps les couverts faits de 2 pièces.

Passez aux assiettes et aux plats. Pensez à ne pas utiliser d'eau chaude sur les traces d'œuf, de lait ou de féculents : elle les rendrait plus difficiles à éliminer.

Enfin terminez par les casseroles.

Odeurs

Voir le chapitre : Odeurs.

Poêle à crêpes

Pour éviter qu'elle ne colle, frottez-la quand elle est bien chaude, avec un chiffon enduit de gros sel.

Verres

Voir le chapitre : Verres.

Velcro

Si une bande velcro est usée, abimée, remplie de saleté, nettoyez-la avec une brosse à dents.

Velour

Propre comme du velours En frottant un fauteuil (par exemple) en velours avec une brosse douce et du sable, vous le nettoierez comme jamais. En effet, le sable « accrochera » toutes les saletés. Reste à passer l'aspirateur après...

Ventouse

Si une ventouse n'accroche pas bien, plonger celle-ci dans de l'eau salée.

Vermeil

Il se lave à l'eau chaude additionnée de lessive.

Vernis à ongles

Pour renforcer votre vernis à ongles, passer les mains sous l'eau froide avant qu'ils ne soient tout à fait secs.

Pour qu'ils durent plus longtemps stockez vos vernis à ongles dans le réfrigérateur.

Verres

Cristal

- Pour rendre leur éclat à des verres en cristal, lavez-les dans de l'eau avec des cristaux de soude ou additionnée d'ammoniaque : une cuillerée à café par litre d'eau. Rincez et séchez aussitôt.
- Plongez-les une nuit dans de l'eau chaude avec des rondelles de pommes de terre crues.

Eau chaude

Pour éviter que vos verres n'éclatent lorsque vous y versez de l'eau chaude, mettez dedans une petite cuillère, son métal absorbera la chaleur.

Peluches sur les verres

Pour ne pas laisser de "peluche" sur les verres en les essuyant, rincer les dans de l'eau vinaigrée.

Traces de calcaire

Pour enlever une trace de calcaire sur un verre, il faut le nettoyer avec une tranche de pomme de terre, ou bien le faire tremper dans de l'eau citronnée.

TRUCS ET ASTUCES

Verres emboîtés collés

Pour les détacher sans les briser, il suffit de remplir le verre du dessus d'eau froide et faire tremper celui du dessous dans l'eau chaude.

Vêtements

Pour savoir si un vêtement risque de déteindre au lavage, posez un tampon de coton hydrophile mouillé sur l'ourlet. Si, après quelques minutes le tampon se colore un peu, le tissu déteint.

Amidon

L'eau de cuisson du riz et des pâtes constitue un très bon amidon pour le petit linge.

Blanchiment

Les chaussettes blanches finissent toujours par jaunir, lavez-les dans de l'eau citronnée ou avec un produit blanchissant.

Col

Pour les décrasser : faites dissoudre un peu de gros sel dans de l'alcool à 90° et frottez doucement l'intérieur du col avec une éponge trempée dans cette solution.

Collants

Pour renforcer la résistance de vos collants, lavez-les à la main et ajoutez à la dernière eau de rinçage un morceau de sucre que vous laisserez fondre.

Couette

Pour laver ou sécher en machine une couette sans l'abîmer, mettez 2-3 balles de tennis dans le tambour. Leurs mouvements répartiront mieux les plumes. Et cela fera gagner du temps de séchage.

Cravate

Défroisser une cravate

Pour défroisser une cravate, il suffit de l'enrouler autour d'une bouteille d'eau bien chaude pendant 1/4 d'heure.

Décoloration de vêtement

Pour éliminer la décoloration d'un vêtement après projection d'eau de Javel, imbitez les tâches d'eau oxygénée et rincez aussitôt.

Dessous

Pour protéger certains dessous fragiles pendant le lavage, enfermez-les dans une taie d'oreiller.

Déteint ou non

Un truc infallible pour savoir si les couleurs vont déteindre : appliquez sur son envers une pattemouille et passez un fer chaud dessus. Si la pattemouille se colore, le tissu risque de déteindre sur vos autres vêtements. Il est donc toujours

préférable de laver séparément le linge neuf de couleur pour éviter les mauvaises surprises.

Drap housse

Pour éviter le casse-tête du pliage d'un drap housse, pliez-le en deux dans le sens de la longueur, rentrez les coins, pliez à nouveau en deux dans le sens de la longueur, puis roulez-le.

Drap parfumé

Pour parfumer les draps, mettez dans un vaporisateur de l'eau distillée additionnée d'un demi verre d'eau de rose, de lavande, d'hamamélis ou de fleur d'oranger. Vaporisez sur le linge pendant le repassage. Ce mélange donnera à votre linge un léger parfum apaisant pour le sommeil.

Essorage fragile

Pour essorer vos petits articles en laine (bonnets, écharpes, pulls) que vous venez de laver à la main, utilisez votreessoreuse à salade ! En quelques tours, votre lainage sèche plus vite et ne se déforme pas. Essayez, c'est plus efficace que d'essorer à la main. Il fallait y penser, non ?

Jean

Lorsque vous lavez vos jeans, mettez-les à l'envers dans la machine (surtout s'il s'agit de pantalons en velours), vous ne trouverez pas de traînées blanches comme cela se produit parfois.

Jean neuf

Avant de laver votre nouveau jean pour la première fois, donnez-lui un bain fixateur de couleur : mettez 3 cuillères à soupe de vinaigre par litre d'eau, trempez-y votre jean et laissez le charme agir pendant environ 1 heure.

Jupes

Pour éviter qu'elle ne se froisse en voyage, rouler la dans un sac en plastique.

Lainage

Ne suspendez jamais un lainage trempé avec des pinces à linge ou directement sur une corde à linge : le poids de l'eau peut l'allonger et le déformer.

Essorez-le en l'enroulant dans une serviette éponge, remettez-le en forme et faites le sécher à plat sur une serviette sèche ou un étendoir.

Évitez le séchage sur un radiateur (durcissement des fibres) ou au soleil (décoloration ou jaunissement).

Si vous manquez de place, vous pouvez sécher vos pulls en passant un vieux collant dans les manches et en fixant des pinces à linge aux 2 extrémités du collant. Le poids du pull humide sera réparti sur toute la longueur du collant et séchera sans se déformer.

Défroisser un vêtement de laine

Pratique lorsque l'on voyage, l'humidité ambiante permet de défroisser un vêtement de laine. Vous le

TRUCS ET ASTUCES

suspendez sur un cintre dans la salle d'eau pendant que vous prenez un bain ou une douche.

Lainage feutré

Le calcaire fait feutrer les lainages : rincez-les dans de l'eau vinaigrée (vinaigre blanc), faites sécher à plat, loin d'une source de chaleur.

Pour essayer de défeutrer un lainage : laissez-le tremper 48 h dans de l'eau non calcaire, lavez à l'eau tiède, rincez à la même température puis plongez le lainage pendant 5 h dans un bain composé de 4 cuillères à soupe d'acide tartrique pour un litre d'eau. Rincez et faites sécher.

Lavage du linge délicat

Mettez un peu de lessive dans un bocal, ajoutez de l'eau chaude à mi-hauteur, ajouter l'article à laver, fermez le couvercle.

Agitez énergiquement, rincez puis rouler le linge dans une serviette pour l'essorer.

Lin

Séchage du lin

Certains textiles comme le lin "boivent" beaucoup d'eau pendant le lavage. Alors avant de les faire sécher dehors, pensez à enrouler délicatement vos vêtements dans une serviette de toilette bien épaisse, puis pressez délicatement.

Mites

- Pour éviter les mites, mettez des morceaux de bois de cèdre ou des sachets de mousseline contenant des écorces de citron.
- Vous pouvez aussi piquer une orange de clous de girofle et la placer dans le placard.
- Une autre solution consiste à placer directement dans les placards des écorces d'orange, pamplemousse ou citron et quelques clous de girofle.
- Elles détestent aussi l'odeur du marron. Glissez-en 2-3 dans les piles de linge.
- Pas de lavande : elle attire les mites.

Parfumer

Pour parfumer votre linge, ajoutez à l'eau de rinçage quelques gouttes d'essence de lavande.

Pulls

Pour éviter l'effet bouloche sur certains pulls, mettez-les au réfrigérateur après les avoir brossés délicatement avec une brosse douce à vêtements. Le froid a tendance à rétracter les bouloches.

Repassage

Pli de pantalon

Pour bien marquer le pli d'un pantalon, avant d'utiliser votre pattemouille, trempez-la dans de l'eau vinaigrée.

Séchage dehors

Si vous faites sécher votre linge dans le jardin, ne le faites pas sous un arbre, car en tombant, la sève laisse inévitablement des taches. Ni près d'un mur, car emportés par le vent, vos vêtements s'y frottent et pourraient être salis voire abîmés. Et n'oubliez pas : autant le blanc aime le soleil, car il accentue sa blancheur, autant les couleurs le craignent. Elles risquent en effet de pâlir à son exposition.

Séchage du linge délicat

Pour faire sécher un linge délicat (collants, foulards, ...), mettez-les dans une taie d'oreiller que vous placerez dans le tambour avec le reste du linge.

Séchage sur cintre

Rembourrer celui-ci avec un boudin de mousse fendu afin d'éviter les marques.

Soie

Tâche de boue

Il suffit de laisser sécher et de frotter avec une brosse à poils durs. Tamponner ensuite avec un linge imbibé de benzine.

Tâche de camboui, goudron

Pour la soie, il faut utiliser un détachant approprié que vous trouverez dans le commerce.

Rendre brillant

Ajoutez 3 cuillerées à café de vinaigre à la dernière eau de rinçage, et les vêtements de soie seront plus brillants et plus faciles à repasser.

Tâches

Vois Tâches sur vêtements

Velours

Lorsque le col d'une veste en daim est noirci, on peut remonter le poil du velours avec du papier de verre. De même on peut s'en servir pour enlever des taches superficielles.

Usure

Pour ne pas user prématurément les vêtements en velours, retourner-les avant de les laver en machine à laver.

Vieilles chaussettes à ne pas laisser tomber.

Plutôt que de les mettre à la poubelle, gardez vos chaussettes en laine, elles ont un talent caché... Eues sont très douées pour polir l'argenterie ou faire briller vos chaussures. Simple mais efficace.

Vis en laiton dans du bois dur

Prenez une vis en acier identique à celle en laiton. Réalisez un avant-trou à la pointe carrée puis visez la vis en acier. Dévissez-la ensuite et mettez à la

TRUCS ET ASTUCES

place la vis en laiton qui suivra le filetage laissé par celle en acier.

Vitres

Pour les laver économiquement

Frottez-les avec un bas de nylon.

Pour les rendre brillantes

- Essuyez-les avec un chiffon imbibé de white-spirit. Elles se nettoieront vite et resteront longtemps brillantes.
- Utilisez du blanc d'Espagne mélangé à du vinaigre d'alcool. Vous obtiendrez une pâte que vous frotterez sur les vitres. Essayez avec un chiffon sec.
- Mélanger une cuillère à soupe d'ammoniaque dans 3 litres d'eau.
- Ne faites jamais vos vitres au soleil. Le rinçage serait difficile et les vitres peu brillantes.
- L'alcool à brûler, le papier journal mouillé et le blanc d'Espagne sont de bons nettoyeurs pour les vitres et les miroirs.

Pour les rendre opaque

Si vous désirez transformer un verre ordinaire en verre opaque, procédez de la façon suivante : posez la vitre sur une surface plane et souple (sur une table recouverte d'une vieille couverture par exemple). Répandez sur le verre de la poudre abrasive dure telle que de la poudre de carborundum et quelques gouttes d'eau, puis frottez la surface avec un bloc à polir plat et dur comme un morceau de dalle de marbre, dans un mouvement circulaire. La pression doit être régulière mais pas trop forte sinon vous risquez d'écraser le verre et de le casser. Pour effectuer ce travail, protégez-vous les mains avec des gants épais.

WC, robinetterie

Voir aussi le chapitre : Salle de bains

Bonde de lavabo

Si la bonde de votre lavabo n'est plus étanche, plongez-la dans de l'acétone puis dans du talc. Laissez sécher.

Flotteur

Si votre flotteur de W.C. est endommagé, le réservoir risque de déborder, pour éviter cela, maintenez-le surélevé en l'attachant à une cuillère en bois.

Fuite

Pour détecter une fuite dans les WC, mettez un colorant dans l'eau de la chasse. Si l'eau de la cuvette se colore sans qu'on tire la chasse, il y a une fuite.

Inox

Voir le chapitre : Inox

Lavabos bouchés

Après avoir écopé l'eau, versez dans l'évacuation un verre de cristaux de soude puis de l'eau bouillante.

Pommeau de douche bouché

Dévissez-le et faites-le tremper dans de l'eau chaude vinaigrée et frottez à l'aide d'une brosse à dents. Au lieu de dévisser le pommeau vous pouvez aussi l'enfermer dans un sac congélation plein de vinaigre que vous tiendrez fermé par un élastique.

Tâches de calcaire sur les robinets

- Pour enlever les traces de calcaire autour des robinets, frottez les avec un demi-citron.
- Faire chauffer du vinaigre d'alcool et frotter les endroits attaqués par le calcaire.
- Ne jeter pas vos vieilles brosses à dents, garderez-les et utiliser-les pour faire les contours de robinets, là où se niche le calcaire

Tâches de rouille sur les sanitaires

Eliminer les en frottant avec un demi-citron puis rincer abondamment.

Tartres sur les sanitaires

Eliminer les traces persistantes avec du vinaigre chaud auquel on peut rajouter éventuellement du gros sel. Laissez agir toute la nuit et rincer le lendemain matin.

Trucs pas classés

Trucs de beauté naturels

Huile rajeunissante

Rend à l'épiderme sa souplesse et son élasticité. Très efficace pour retarder les rides.

- 1 cuillère à soupe d'huile d'Olive
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile de Coco
- 1 cuillère à soupe d'Eau de Rose
- 2 capsules de vitamines E (400 Unités chacune)

Videz le contenu des capsules de vitamine dans un petit bocal et ajoutez-y les autres ingrédients. Agitez la préparation avant chaque application. Étendez quotidiennement sur le visage avec un tampon d'ouate.

Se conserve au réfrigérateur avec un couvercle hermétique.

TRUCS ET ASTUCES

Eau florale astringente

Cette lotion très naturelle tonifie la peau et en resserre les pores.

Appliquez le matin, elle procure une agréable sensation de fraîcheur et de douceur.

1 cuillère à soupe de feuilles d'hamamétis

1 cuillère à soupe de pétales de roses

1 cuillère à soupe de fleur de tilleul

1/2 tasse d'alcool à friction

3 tasses d'eau minéral

Mélangez bien les ingrédients sauf l'alcool et laissez-les macérer 24 heures dans l'eau. Faites ensuite bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il réduise à 1 tasse environ. Laissez refroidir. Ajoutez l'alcool. Se conserve au frais pendant une semaine dans une bouteille de verre bien bouchée.

Beauté et remèdes au naturel.

Crème avec shampoing

Vos cheveux sont ternes et ont besoin d'un coup de fouet ? Mélanger une c. à thé de miel avec un jaune d'œuf pour obtenir une crème. Etalez la sur vos cheveux secs et massez. Laissez agir au moins dix minutes sous une serviette chaude et lavez-vous ensuite les cheveux normalement.

Cheveux bien brillants

Ne vous lavez jamais les cheveux avec une eau très chaude car les écailles du cheveu se hérissent sous l'effet d'une forte chaleur. Réglez le robinet sur une température tiède. Le mieux étant, si vous en avez le courage, à l'eau froide, qui resserre les écailles. Vos cheveux y gagneront en tonus et en brillance. Un shampoing sec de maison : Si vos cheveux sont très gras ou si vous n'avez pas la possibilité de mouiller, recourez à l'usage du shampoing sec. Saupoudrez sur toute votre chevelure du talc parfumé(ou à défaut de la fécule de maïs parfumée avec quelques gouttes d'huile essentielle de votre choix). Les poudres d'iris et de lycopode vendu en herboristerie sont aussi très efficaces. Massez doucement pour faire pénétrer, puis brossez vos cheveux jusqu'à disparition complètement de la poudre.

Soin fortifiant à l'œuf

2 ou 3 jaunes d'œufs, 2 c. à soupe de rhum ou du cognac, 1 c. à thé d'huile d'amandes douces.

Dans un bol battez les jaunes avec l'alcool, et éventuellement d'huile, pour obtenir une émulsion onctueuse. Mouillez vos cheveux et appliquez la préparation. Laissez agir 5 minutes, puis rincez à l'eau tiède. N'employez sur tout pas d'eau chaude. Cela cuirait les jaunes et vous auriez du mal à vous rincer les cheveux. Terminez par un rinçage à l'eau citronnée ou vinaigrée.

Argile pour cheveux gras

Une fois par semaine. Faites un cataplasme d'argile. Diluez de l'argile en poudre dans l'eau additionnée d'une pincée de sel marin. Il faut obtenir une pâte épaisse. Répartissez sur les cheveux en massant. Laissez agir un quart d'heure et rincez à fond en ajoutant quel que gouttes de vinaigre dans la dernière eau. Ce traitement remplace un shampoing.

Crème d'avocat pour cheveux secs

La chair de l'avocat est une excellente crème de soin pour les cheveux secs. Ecrasez la pulpe d'un avocat à point ou même trop mûr avec un jaune d'œuf. Appliquez cette crème en massage sur cheveux sec patientez au moins un quart d'heure (plus si vous pouvez), la tête enveloppée. Lavez-vous ensuite les cheveux normalement.

Huiles essentielles pour cheveux gras

Les huiles essentielles de romarin, de citron et d'eucalyptus sont bénéfiques pour les cheveux gras, qu'elles assainissent. Massez-vous le cuir chevelu avec une huile végétale (olive, amande douce, jojoba...) additionnée de deux ou trois gouttes de l'une de ces huiles avant de vous lavez les cheveux ou, si vous n'avez pas le temps, ajoutez quelques gouttes à votre shampoing habituel.

Coupe des cheveux : une affaire de lune

Pour que les cheveux épaississent, on conseillait jadis de les couper à la lune croissante. Pour qu'ils poussent plus vite, à la lune descendante.

Massage de sel contre les pellicules

Si vous en avez le courage, massez-vous le cuir chevelu au moins une ou deux fois par semaine avec une poignée de sel fin marin. Cela stimule la circulation sanguine, peu active dans cette région du corps, et élimine peu à peu les pellicules. Ensuite, lavez-vous les cheveux comme à l'accoutumée. Les cheveux longs ont particulièrement besoin d'être nourris jusqu'aux pointes. Pour bien répartir le produit sur vos cheveux, penchez la tête en avant et peignez-les sur toute la longueur avec un démêloir.

Tenue de la mise en plis

Nos grands-mères humectaient leurs bigoudis avec de la bière pour faire tenir les boucles et avoir des cheveux plus brillants. Versez dans un vaporisateur de la bière avec la même quantité d'eau. Pulvérissez sur les rouleaux et laissez sécher.

TRUCS ET ASTUCES

Panne de gel

Si vous n'avez pas de gel pour discipliner vos cheveux, vous pouvez le remplacer par de la gélatine alimentaire dissoute dans l'eau. La glycérine vendue en pharmacie est également efficace. Versez-en une noisette au creux de la main et lissez vos cheveux les boucles tiendront bien mieux, brilleront et auront un joli aspect mouillé. Dernière solution faites dissoudre un morceau de sucre dans un bol d'eau et lissez vos cheveux avec ce liquide. Ils seront peut-être un peu collants mais pas plus qu'avec certains gels à fixation forte.

Bain de lait

Ajoutez à l'eau de votre bain 1/2 tasse de lait en poudre, additionné de 1/2 tasse de poudre d'amande, le tout enfermé dans un sachet de mousseline fine. Vous pouvez aussi mettre dans un mélangeur 1 tasses de lait, additionné de 1/2 tasse de lait en poudre et de 1/2 tasse de poudre d'amande, puis ajouter cette crème à votre bain.

Bain de détente

Après une journée un peu fatigante, rien ne vaut un bon bain d'eau salée. Jetez quelques poignées de gros sel marin dans votre baignoire et laissez-vous aller dans la tiédeur de cette eau salée, qui vous disposera au sommeil.

Massage salé

Si vous trouvez que vos jambes, vos coudes, vos genoux sont un peu rugueux, frottez-les avec un mélange à part égales de sel fin et d'huile d'olive ou d'amande douce. Massez doucement, afin de ne pas provoquer d'irritation (surtout sur les jambes) et rincez à l'eau fraîche ou tiède.

Citron pour les coudes

Coupez un citron en deux et servez-vous-en pour vous frotter les coudes. Le jus de citron adoucit et blanchit la peau.

Crème de concombre pour le visage

Cette ancienne recette est particulièrement recommandée pour traiter les peaux grasses.

1/2 concombre,
mélanger 1/4 tasse d'eau de rose,
quelques gouttes de teinture de benjoin compte-gouttes.

Passez au mélangeur le concombre au mélangeur afin d'obtenir une pâte lisse. N'en faites pas grande quantité, une petite tasse suffira. Ajoutez à la pulpe en purée 1/4 tasse d'eau de rose et la teinture de benjoin à l'aide d'un compte gouttes. Conservez au réfrigérateur

Masques de beauté naturels

Masque plus efficace

Appliquez votre masque juste avant de vous glisser dans le bain. La chaleur et l'humidité le feront mieux pénétrer dans l'épiderme et faciliteront son action. Profitez également du bain pour retirer le produit après le temps de pause, avec une douche douce à peine tiède.

Masque nourrissant aux œufs

Battez deux jaunes d'œufs avec quelques cuillerées d'huile et un peu d'eau. Appliquez ce mélange sur votre visage avec un coton et conservez-le au moins dix minutes avant de rincer. S'il vous en reste mettez cette fausse mayonnaise au réfrigérateur et utilisez-la le lendemain, ou bien appliquez-la en masques sur vos mains.

Masque aux fraises

La pulpe de fraise fraîche est un excellent astringent naturel pour les peaux à tendance grasse. Pour vous fabriquer un masque de beauté, écrasez (ou passez au mélangeur) une poignée de fraises, ajoutez un demi yogourt naturel et une cuillerée à soupe de poudre d'amandes. Étalez cette crème sur votre visage en résistant à l'envie d'en manger et conservez-le au moins quinze minutes avant de vous rincer.

Masque à l'Argile

Pour assainir votre peau et désincruster les points noirs. Tonifiant pour l'épiderme.

2 cuillère à soupe de lait

2 cuillère à soupe d'Argile

20 gouttes d'huile de noisette

Mélangez l'Argile et le lait. Ajoutez les gouttes d'huile de noisette. Appliquez le masque pendant 20 minutes. Nettoyez bien à l'eau tiède, puis tamponnez le visage à l'eau froide pour le raffermir.

Masque pour points noirs

Particulièrement recommandé aux personnes qui ont tendance à développer des points noirs.

1 blanc d'œuf

1 cuillère à soupe de farine de maïs

Eau Florale Camphrée

Battez le blanc d'œuf en neige, ajoutez la farine de maïs. Appliquez 15 minutes sur le visage. Pour enlever le masque, frotter la peau avec une débarbouillette ou une éponge à démaquiller. Rincez à l'eau fraîche et terminer en tamponnant la peau avec un tampon d'ouate imbibé d'eau Florale Camphrée.

TRUCS ET ASTUCES

Masque cicatrisant

Contre les traces de boutons mal cicatrisés sur le visage, préparez- vous ce masque réparateur.

2 cuillère à thé de crème de lanoline

1 cuillère à thé d'huile d'amande douce ou amère

Eau de Rose

Mélangez la crème de lanoline et l'huile d'amande. Étendez sur le visage 7 ou 8 minutes. Enlevez avec du papier absorbant et nettoyez la peau avec de l'Eau de Rose.

Masque à l'œuf

Pour adoucir et hydrater votre peau.

1 œuf

1/2 tasse d'huile de noix de coco

1 cuillère à soupe de miel

Dans un petit bol, battez l'œuf, puis incorporez peu à peu l'huile et le miel, en battant jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'une mayonnaise. Plantez un rouleau de papier de toilette vide bien droit dans un bol et remplissez-le avec le mélange à l'aide d'une cuillère. Laissez au congélateur toute la nuit.

Au moment de l'utilisation , retirez une partie du carton, et appliquez le bâton glacé sur votre visage, en frottant doucement. Au bout de 5 à 10 minutes, rincez à l'eau chaude. Après l'utilisation, recouvrez la partie du bâton exposée avec un morceau de pellicule plastique et remettez au congélateur.

Masque au concombre

Recommandé pour les peaux couperosées, le masque au concombre n'a plus à faire ses preuves.

Quelques tranches de concombre

10 gouttes de jus de citron

1 cuillère à thé d'huile d'amande douce ou amère

Eau de Rose

Pelez, coupez et écrasez les tranches de concombre, ajoutez l'huile d'amande douce ou amère et le jus de citron. Appliquez sur le visage et le cou. Gardez le masque pendant 15 minutes environ et retirez avec un tampon d'ouate imprégné d'Eau de Rose

Masque revitalisant

Convient parfaitement aux épidermes fins et secs car il est rééquilibré par des éléments adoucissants.

1 pomme

10 gouttes de jus de citron

20 gouttes d'huile d'amande douce

Eau de Rose

Pelez la pomme et passez-la au mélangeur. Ajoutez le jus de citron et l'huile d'amande douce. Appliquez sur le visage et le cou, gardez pendant 20 minutes. Rincez à l'eau fraîche, puis tamponnez avec un tampon d'ouate imbibé d'Eau de Rose.

Masque astringent

Si vos pores sont très dilatés et que votre masque habituel ne fasse plus vraiment d'effet à cause de l'accoutumance de la peau aux produits, vous pouvez, en alternance, utiliser ce masque simple et naturel.

1 œuf

20 gouttes de jus de citron

Battez le blanc d'œuf en neige. Ajoutez 1/3 du jaune, le jus de citron et mélangez doucement pour ne pas faire tomber l'émulsion. Appliquez sur le visage en évitant bien le contour des yeux. Laissez sécher le masque pendant 15 minutes, puis enlevez avec de l'eau tiède.

Masque pour les paupières

Un masque spécifique pour la partie la plus sensible du visage

1 cuillère à thé de germe de blé

1/2 tasse d'Eau de Rose

1/2 cuillère à thé d'huile d'amande

Eau de fleur de bleuet

Diluez le germe de blé dans l'Eau de Rose et mélangez l'huile d'amande. Faites pénétrer par légers tapotements. Relaxez-vous totalement pendant 10 à 15 minutes jambes et pieds surélevés. Essayez soigneusement avec du coton à démaquiller, puis posez un tampon d'ouate imbibé d'Eau de fleur de bleuet sur les paupières.

Taches

TACHES ANCIENNES D'ORIGINE INCONNUE

Si vous n'arrivez pas à venir à bout des taches anciennes maculant un tissu blanc essayez un produit antirouille, de l'eau oxygénée ou de l'eau Javel.

TACHES D'ASSOUPLISSSEUR

On élimine les taches d'assouplisseur en savonnant abondamment le tissu au savon de Marseille. On rince et si besoin on renouvelle l'opération jusqu'à 4 ou 5 fois.

Pour que ces taches disparaissent, il faut que la mousse soit très abondante.

TACHES D'AQUARELLE

Si elles sont récentes, on élimine ces taches en les tamponnant avec un linge imbibé d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Si la tache est sèche, il faut alors la tamponner avec un linge imbibé d'essence.

TRUCS ET ASTUCES

TACHE AUTOUR DU COL

On élimine autour d'un col, en le tamponnant avec un linge imbibé d'un mélange (3 parts égales) de produit de vaisselle, d'ammoniaque et d'eau. Frottez avec une vieille brosse à dents. Rincez. Séchez.

On peut également tamponner les cernes avec un chiffon propre imbibé d'eau chaude additionnée de vinaigre blanc. (Une cuillère à soupe de vinaigre pour un bol d'eau)

TACHES DE BEURRE OU DE MATIERES GRASSES

- Sur du coton blanc ou grand teint, on élimine ces taches soit avec de l'eau savonneuse, soit avec un solvant comme le trichloréthylène.

N'oubliez pas de placer un papier absorbant ou un linge propre en dessous du tissu.

- Sur un textile de couleur, préférez l'eau additionnée d'un peu d'ammoniaque.

- Sur la soie, on saupoudre de talc les taches de beurre ou de matière grasse. Laisser absorber puis brosser doucement.

- Sur la laine, la poudre de terre de Sommières donne de bons résultats.

TACHES DE BIERE

Sur la soie, on retire ces taches en les tamponnant avec un chiffon mouillé d'un mélange à part égal d'eau et d'alcool à brûler.

TACHES DE BLANCO

On les élimine en passant dessus un linge imbibé de white-spirit ou encore d'acétone. Rincez. Lavez.

On peut également frotter les taches avec une gomme puis passer le vêtement à la machine

TACHES DE BOISSON ALCOOLISÉE

On fait disparaître ces taches en les absorbant délicatement avec du papier buvard ou une éponge puis on tamponne avec un linge en coton imbibé d'un peu d'eau.

- Si la tache est plus ancienne on peut l'éliminer d'abord avec un mélange eau-alcool (50%) puis avec de l'acide acétique (25%). Rincez. Séchez.

- Sur les fibres synthétiques, on élimine ces taches en les tamponnant avec un linge imbibé d'eau et de liquide vaisselle.

- Si les taches ne disparaissent pas à l'eau savonneuse, on peut les frotter avec un peu de savon de Marseille sec. Laissez agir quelques heures puis rincez.

TACHES DE BOUE

Laissez sécher la boue puis brossez. Nettoyez les traces restantes à l'eau savonneuse.

- Sur les fibres naturelles, on peut utiliser de l'eau ammoniaquée (1 cuillerée à soupe pour 1 litre). Frottez doucement. Rincez.

- L'eau additionnée d'un jus de citron donne également de bons résultats.

TACHES DE BOUGIE

Tout d'abord, il faut gratter délicatement les taches avec une spatule ou une cuillère. Après, il est conseillé de placer un buvard sur la tache restante et de passer un fer chaud dessus.

S'il reste une tache grasse appliquez dessus un chiffon humecté de benzine.

TACHES DE BRULURE DE CIGARETTE

- Sur du coton blanc épais, on élimine ces taches en passant dessus un chiffon imbibé d'eau oxygénée à 20 volumes. Rincez à l'eau javellisée puis à l'eau tiède.

- Sur la laine et la soie, il faut passer du savon de Marseille sec. Laissez agir quelques heures. Lavez puis rincez.

TACHES DE CAFE

On applique de la glycérine tiédie sur la tache puis on rince avec de l'eau légèrement vinaigrée. On peut également frotter un savon de Marseille à peine humide sur la tache.

- On fait également disparaître ces taches avec un mélange eau-alcool (50/50) puis avec de l'acide acétique (25%).

- Le perborate de sodium peut aussi éliminer les taches de café, thé ou de fruits.

- On peut également tenter d'éliminer les taches de café avec de l'eau tiède additionnée d'un jaune d'oeuf. Laissez agir puis rincez encore avec de l'eau tiède.

- Sur la soie et la laine de l'eau additionnée d'alcool à 90° donnent de bons résultats.

On peut aussi imbiber la tache d'un jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau tiède. Rincez

TACHES DE CAROTTE SUR LES VETEMENTS DE BEBE

Sur du coton blanc, on tamponne la tache avec un linge imbibé d'alcool à 90° puis on rince une première fois avec de l'eau javellisée et une seconde fois avec de l'eau pure.

Sur un tissu fragile, on préfère de l'alcool à brûler ou de l'eau additionnée d'ammoniaque.

TRUCS ET ASTUCES

TACHES DE CERISE

On lave la tache avec un chiffon imbibé de lait, on laisse agir au moins deux heures puis on nettoie à l'eau savonneuse, on rince, on sèche.

TACHES DE CHEWING-GUM

Il faut refroidir ces taches avec un sac en plastique rempli de glaçons. Les taches devenues solides, vous devez en retirer l'excédent avec une cuillère ou une spatule. S'il reste des traces de gras, on peut les éliminer avec un solvant comme le trichloréthylène. On peut également retirer l'excédent avec une spatule puis appliquer sur la zone tachée du papier absorbant et enfin passer un fer chaud dessus. Le reste de la tache, si besoin est s'éliminera avec de la benzine. Du vinaigre d'alcool blanc chaud donne aussi de bons résultats.

CHIURES DE MOUCHES

On nettoie ces taches avec un linge imbibé d'eau savonneuse tiède additionnée d'un peu d'ammoniaque.

TACHES DE CHOCOLAT

Souvent de l'eau froide suffit. Si la tache persiste, on peut tenter de l'éliminer en la frottant à l'aide d'un chiffon de coton imbibé de benzine ou d'alcool.

- On peut également faire pénétrer de la glycérine tiédie sur la tache. Ne pas oublier de rincer la zone traitée à l'eau tiède.

TACHES DE CIRAGE

On doit ôter l'éventuel excédent avec une spatule ou une cuillère puis éliminer les taches avec de la benzine, de la térébenthine ou encore du white-spirit.

On peut également éliminer une tache de cirage en la tamponnant avec un chiffon imbibé d'essence à briquet

Le jus de citron additionné de sel élimine également les taches d'encre.

TACHES DE COLLE

Si on n'intervient pas tout de suite, avant le séchage de la colle, le détachage sera plus délicat.

En général :

Après avoir ôté l'excédent, on tamponne avec un chiffon imbibé d'alcool à brûler ou d'un solvant préconisé par le fabricant.

On peut également, dans un premier temps, imbiber la tâche de vinaigre blanc, puis ensuite, la tamponner avec un linge mouillé d'eau chaude.

En particulier :

Colle cyanoacrylate

Il faut tamponner la tache avec un linge imbibé d'un produit du type Detach'Glue.

Colle époxy

On n'utilise pas de détachant, on retire le plus gros de la tache en grattant avec l'ongle ou en frottant le tissu puis on lave à l'eau chaude savonneuse.

Colle de menuisier

On élimine ces taches à l'eau tiède savonneuse. Rincez. Séchez.

Colle néoprène

Il faut tamponner la tache avec un linge imbibé d'acétone puis laver. Acétone,

Colle polyuréthane

On gratte la colle avec un ongle, ou on frotte le tissu, si cela ne suffit pas on tamponne avec un chiffon imbibé d'acétone.

Colle vinylique ou, acrylique

Il n'est pas utile d'utiliser un produit, il suffit de gratter la colle avec un ongle, ou de frotter le tissu.

TACHES DE CRAYONS DE COULEUR EN CIRE

Il faut recouvrir la tache d'une pâte composée du bicarbonate de soude et de l'eau. On laisse le produit agir. On lave.

TACHES DE DECALCOMANIE

On élimine les décalcomanies en les imbibant de vinaigre blanc si possible chaud. On laisse agir le vinaigre quelques minutes. On frotte. On lave.

TACHES D'ENCRE

On retire ces taches en les imbibant de lait. Si la tache ne part pas, il faut la frotter doucement avec un chiffon imbibé de peroxyde.

Le jus de citron additionné de sel élimine également les taches d'encre

Sur les cotons blancs ou grand teint, l'alcool à 90° ou l'eau additionnée d'eau de Javel est également très efficace.

- Parfait également sur la laine, l'alcool à 90° est à proscrire sur les fibres synthétiques et artificielles.

- Sur les tissus synthétiques il faut tamponner immédiatement la zone tachée avec du jus de citron. Rincez.

En cas de coloration persistante recommencer le traitement ou tenter le Corrector.

-Un mélange à part égale d'alcool et d'eau est également très efficace.

- Sur les tissus de couleur en coton, de l'eau additionnée de vinaigre d'alcool donne de bons résultats.

-Sur la laine et la soie tachée, on doit appliquer un chiffon imbibé d'un mélange composé d'1/3 d'alcool à brûler et de 2/3 d'eau froide.

Sur le coton ou la soie, on obtient aussi de très bons résultats, en versant carrément sur les zones tachées

TRUCS ET ASTUCES

du jus de citron chauffé, ou encore en versant du lait chaud (pas bouillant) . Quand le tissu est bien imbibé on frotte, on lave puis on rince.

TACHES D'EPINARD

On élimine ces taches d'abord en les frottant avec une demie pomme de terre crue, ensuite en lavant le tissu avec du savon. Rincez abondamment à l'eau tiède.

TACHES D'EXCREMENTS

Si on n'a pas la possibilité de rincer tout de suite ces taches à l'eau tiède, on peut les faire disparaître avec de l'ammoniaque à 28%.

On peut également passer sur la tache un chiffon imbibé d'eau oxygénée.

- Sur la laine, de l'eau additionnée de vinaigre d'alcool est recommandée.

TACHES DE FIENTES D'OISEAU

On élimine ces taches en les tamponnant avec un linge imbibé d'eau de javel ou d'eau ammoniacuée.

TACHES DE FOND DE TEINT

On retire ces taches en les tamponnant avec un linge imbibé d'éther. On renouvelle l'opération jusqu'à la disparition totale des taches. Puis on nettoie avec de l'eau savonneuse.

On peut également verser un peu de démaquillant sur le tissu. On émulsionne puis on lave à la main avec du savon de Marseille, en frottant doucement.

TACHES DE GRAISSE A MOTEUR

On fait disparaître ces taches en les frottant avec une brosse à dent imbibé d'un nettoyant à main qu'on trouve chez le garagiste, dilué dans un peu d'eau froide.

On rince. On lave.

TACHES DE FRUITS OU DE LEGUMES

- Sur les tissus en fibres naturelles, les taches de fruits ou de légumes s'éliminent avec un mélange à part égale d'eau et d'alcool puis avec de l'acide acétique (25%).

- Sur les tissus blancs ou grand teint, l'eau à peine javellisée est très efficace.

- Sur la laine, on peut tamponner avec un chiffon imbibé d'un peu de vinaigre. Pensez à rincer.

- Sur les fibres artificielles et synthétiques, il est préférable d'utiliser de l'eau savonneuse. On peut tenter de l'eau légèrement alcoolisée.

- Si les taches persistent, on peut essayer de décolorer la zone tachée à l'eau oxygénée à 10 volumes. Ne pas oublier de rincer aussitôt.

TACHES DE FRUITS ROUGES

On applique sur la tache un chiffon mouillé d'un jus de citron. Ne pas oublier de rincer la zone traitée.

TACHES DE FOND DE TEINT

On retire ces taches en les tamponnant avec un linge imbibé d'éther. On renouvelle l'opération jusqu'à la disparition totale des taches. Puis on nettoie avec de l'eau savonneuse

On peut également verser un peu de démaquillant sur le tissu. On émulsionne puis on lave à la main avec du savon de Marseille, en frottant doucement.

TACHES DE GOUDRON, MAZOUT OU DE FUEL

Il faut retirer le maximum des taches avec une spatule ou une cuillère (si nécessaire, les ramollir avec un corps gras) puis les tamponner avec un solvant chloré, on doit les saupoudrer de terre de Sommières et enfin brosser ou aspirer.

- Sur un textile de couleur, le tétrachlorure de sodium donne de bons résultats.

- Sur la laine ou la soie, le chloroforme est idéal.

- Sur les synthétiques, on peut tamponner la tache soit avec un chiffon imbibé d'eau citronnée soit de white-spirit. Rincez. Séchez.

L'essence de térébenthine peut aussi être très efficace

TACHES DE GOUDRON SUR UN MAILLOT

Il faut frotter tout doucement les taches avec de l'huile de tournesol puis laver le maillot.

TACHES GRAISSEUSES

Les taches de graisse et de maquillage ne doivent jamais être mouillées. Il vaut mieux détacher le linge avec de l'essence minérale avant.

Le talc ou la poudre de Sommières, si besoin est, éliminera les auréoles.

On peut également, appliquer sur la tache un papier absorbant, puis passer un fer très chaud dessus. Le papier absorbera la graisse.

Sur un tissu délicat, il est préférable de saupoudrer la tache de talc, de la recouvrir d'un papier de soie et de passer un fer pas trop chaud. Il est conseillé de renouveler l'opération jusqu'à l'élimination totale de la tache.

L'ammoniaque peut également être très efficace.

TACHES DE TEINTURE D'IODE

Il est conseillé de d'abord humecter ces taches puis de les saupoudrer d'une épaisse couche de bicarbonate de soude. Laissez reposer. Frottez. On

TRUCS ET ASTUCES

peut également tamponner la tache avec un linge imbibé d'ammoniaque ou d'eau oxygénée.

TACHES D'HERBE

Sur le coton blanc : il faut frotter la tache avec un chiffon mouillé d'un jus de citron puis rincer.

Sur un tissu fragile : on utilise de l'alcool à brûler ou de l'eau ammoniacuée.

TACHES D'HUMIDITE

On fait disparaître ces taches en les frottant avec une pâte composée de 30 grammes de savon blanc râpé, 30 grammes d'amidon, 15 grammes de sel fin plus le jus d'un citron.

TACHES D'INSECTES

- Sur un tissu blanc ou grand teint, on tamponne les taches d'insectes avec un chiffon imbibé d'eau javellisée.

- Sur les tissus délicats, on utilise de l'eau légèrement ammoniacuée.

TACHES DE LAIT

On les élimine avec de l'ammoniaque à 28%.

TACHES DE MAQUILLAGE

Les taches de graisses et de maquillage ne doivent jamais être mouillées. Il vaut mieux détacher le linge avec de l'essence minérale avant. Le talc ou la poudre de Sommières, si besoin est, éliminera les auréoles.

TACHES DE MERCUROCHROME

Sur du coton ou du lin, on élimine ces taches à l'aide d'un chiffon imbibé d'alcool à 90° puis on rince une première fois avec de l'eau javellisée et une seconde fois avec de l'eau pure.

Sur la laine ou la soie, il est conseillé de tremper le vêtement taché dans une solution composée de deux parties d'eau froide pour une partie d'alcool à brûler.

Sur un tissu grand teint, il est conseillé de tremper le vêtement dans de l'eau javellisée.

Sur un tissu de couleur, il est conseillé de tamponner les taches avec un linge imbibé d'eau et d'alcool à 90° (moitié/moitié).

TACHES DE MOUTARDE

Si les taches sont fraîches, il faut retirer l'excédent avec une cuillère.

Sinon il est conseillé de tamponner es taches de moutarde avec un linge imbibé d'eau additionnée de savon et enfin tamponner avec un autre linge imbibé d'une solution d'eau oxygénée et d'ammoniaque.

Si les taches sont très incrustées, on peut les éliminer ou plutôt les faire pâlir en les tamponnant avec un linge imbibé du jus d'un citron.

TACHES DE MOISI

On élimine ces taches en les tamponnant avec de l'eau oxygénée à 10 volumes ou avec de l'eau de javel diluée s'il s'agit d'un tissu blanc.

L'eau additionnée d'ammoniaque donne également de bons résultats.

TACHES DE NICOTINE

On les élimine avec de l'alcool à 90°

TACHES D'OEUF

En principe de l'eau froide suffit. Si la tache est ancienne, il faut la tamponner avec un chiffon imbibé d'un peu d'eau javellisée.

TACHES DE PAPIER CARBONE

On élimine ces taches en les tamponnant avec un linge imbibé d'ammoniaque.

TACHES DE PEINTURE

Une fois l'excédent de la tache retiré délicatement avec la lame d'un couteau, il est conseillé de tamponner la zone tachée avec un chiffon imprégné de solvants variant selon le type de peinture.

- En cas de taches rebelles, on peut recourir à de la matière grasse comme le saindoux. Laissez agir une journée, puis détacher avec un mélange d'essence minérale et d'éther sulfurique.

On peut également éliminer les taches de peinture en utilisant (avec précaution) un produit pour décaper les fours. Laissez agir 1/4 d'heure et essuyez. N'oubliez pas de protéger vos mains avec des gants de caoutchouc.

TACHES DE PEINTURE ACRYLIQUE

Si la peinture est fraîche, il faut d'abord gratter l'excédent avec une spatule puis laver aussitôt à l'eau froide et au savon.

Si la peinture est sèche, il faut tamponner avec un linge imbibé d'alcool à brûler et laver.

TACHES DE PLATRE

On retire ces taches en les grattant délicatement puis en les tamponnant avec un linge imbibé de vinaigre.

TRUCS ET ASTUCES

POILS D'ANIMAUX

On élimine ces poils en frottant le tissu avec la main gantée de gant en caoutchouc. Ainsi les poils forment une boule facile à retirer.

Une éponge synthétique humide est aussi très efficace.

TACHES DE POLLEN

On élimine ces taches en les tamponnant avec un linge imbibé d'alcool à brûler. On rince. On sèche.

TACHES DE REPASSAGE

On élimine les taches d'un fer entartré en passant sur le textile un linge imbibé d'un mélange à part égale d'eau et d'eau oxygénée

TACHES DE RESINE

Tout d'abord, appliquez des feuilles de papier absorbant sur la zone tachée du vêtement, puis passez un fer chaud dessus. Normalement, le papier devrait avoir bu le plus gros de la résine. Il ne reste donc qu'à tamponner la tache avec un chiffon imbibé d'alcool à brûler. Vous rincez. S'il reste une trace de gras, on peut l'éliminer en la tamponnant avec un linge imbibé d'essence de térébenthine. Lavez. Rincez.

TACHES DE ROUGE A LEVRES

On imprègne la tache de glycérine tiédie, on frotte, on rince.

On peut également retirer ces taches en les tamponnant avec un linge imbibé d'éther ou encore de beurre. On étale le beurre sur la tache. On gratte. On nettoie avec de l'eau et de la lessive.

On peut également bien imbiber la tache (sans l'étaler) d'une lotion démaquillante non grasse

TACHES DE ROUILLE

On fait disparaître ces taches à l'aide de l'eau additionnée de quelques gouttes d'acide chlorhydrique. Rincez.

Mais la méthode la plus simple est de verser sur la tache un jus de citron additionné de sel, de frotter puis de verser de la lessive en poudre mouillée d'un peu d'eau et de frotter à nouveau. Rincez. Si la tache résiste on verse alors dessus un produit anti-rouille qu'on trouve dans toutes les grandes surfaces.

On peut également exposer la partie tachée au-dessus d'une casserole d'eau en ébullition tandis qu'on verse quelques gouttes de citron dessus. On rince une première fois avec de l'eau additionnée d'ammoniaque, et enfin une seconde fois à l'eau claire.

-Sur la laine blanche, il est recommandé d'utiliser de l'acide oxalique (sel d'oseille),

-sur les synthétiques, du jus de citron,

-sur la soie, de l'hyposulfate de soude.

N'oubliez de rincer la zone humectée de produit.

TACHES DE ROUSSE

On passe sur ces taches un oignon cru épluché. On lave. On rince.

- Sur le coton blanc, on peut également frotter les parties jaunies avec un chiffon blanc imbibé d'un mélange d'eau froide et d'eau oxygénée à 10 volumes. Rincez.

TACHES DE SANG

On élimine ces taches avec de l'ammoniaque à 28%, puis éventuellement avec de l'eau oxygénée.

- Sur un tissu grand teint, le sérum physiologique donne de bons résultats.

Une tache de sang rebelle disparaît avec de l'acide tartrique.

Le peroxyde donne également de bons résultats. L'ammoniaque aussi. N'oubliez pas de laver le vêtement puis de le rincer après.

On peut également utiliser un mélange d'eau, de maïzena (ou de farine ou de talc)

Sur les taches plus anciennes on préférera de l'eau additionnée de cristaux de soude. Surtout n'oubliez pas de rincer. L'eau oxygénée donne également de bons résultats.

Sur la soie, on tamponne avec un linge imbibé d'alcool à brûler

TACHES DE SEBUM

- Sur des textiles en fibres naturelles, on retire ces taches avec du dissolvant.

- Sur des textiles en fibres synthétiques, on utilise de l'essence minérale.

- Sur la laine, on saupoudre les taches de terre de Sommières. Laissez agir. Brossez doucement puis lavez.

- Sur la soie, le talc est recommandé.

TACHES DE SUCRE ET D'ALIMENTS SUCRES

On fait disparaître ces taches avec de l'eau tiède.

TACHES DE STYLO-BILLE

Sur le coton blanc, le jus de citron fait des miracles

Sur la laine ou le coton, on peut tamponner la tache avec un linge imbibé d'acétone ou d'alcool à 90°, ou encore d'alcool à brûler et enfin ou de citron

Sur les autres tissus, on peut utiliser un mélange à part égale de vinaigre et d'alcool à brûler.

On peut également tamponner la tache avec un linge imbibé de lait très chaud. Renouvelez cette opération jusqu'à ce que l'encre disparaisse.

La laque pour cheveux est paraît-il aussi très efficace.

TRUCS ET ASTUCES

TACHES DE SUIE

Il est conseillé de ne pas laver immédiatement ces taches. Il faut saupoudrer dessus du talc, puis brosser.

TACHES DE STYLO FEUTRE

On élimine ces taches en les tamponnant avec un chiffon imbibé d'alcool à 90°. Lavez. Rincez.

On peut également vaporiser sur la tache de la laque à cheveux. Dès que l'encre commence à déteindre, il faut rincer abondamment.

Sur les fibres synthétiques et artificielles, il est conseillé de tamponner la tache avec un linge blanc imbibé de vinaigre blanc. Lavez au savon. Rincez.

TACHES DE THE

Si on intervient vite ces taches disparaissent à l'eau savonneuse. On rince à l'eau vinaigrée. Les taches anciennes se nettoient à l'aide de la glycérine tiédie et de l'eau savonneuse.

- Sur les synthétiques et les artificiels, les taches de thé se nettoient avec du jus de citron. N'oubliez pas de rincer.

Un mélange à part égale de vinaigre blanc et de l'alcool à 90° est également très efficace.

- Le perborate de sodium peut aussi éliminer les taches de thé.

TACHES SUR TISSUS BLANCS

On peut faire disparaître certaines taches en les frottant avec une brosse à dent imbibée de dentifrice blanc. Rincez.

TACHES DE TOMATE

On peut éliminer ces taches, si elles sont fraîches, en les tamponnant avec un linge imbibé de lait. Epongez. Lavez.

TACHES DE TRANSPIRATION

Si on n'a pas la possibilité de rincer tout de suite ces taches à l'eau tiède, on les fait disparaître en les tamponnant avec un linge imbibé de vinaigre blanc ou d'ammoniaque diluée à 28%.

On peut également passer sur la tache un chiffon imbibé d'eau oxygénée.

- Sur la laine, de l'eau additionnée de vinaigre d'alcool est recommandée.

Sur un tissu grand teint, on tamponne la tache avec un linge mouillé d'une solution d'acide oxalique, on rince puis on termine en tamponnant avec un autre linge imbibé d'eau oxygénée.

Sur un tissu délicat, on tamponne avec un linge imbibé de jus de citron plus ou moins dilué. On laisse sécher. Puis on lave.

Si le vêtement est décoloré par la transpiration, il faut vite le faire tremper dans un bain d'eau et de vinaigre blanc d'alcool (moitié/moitié).

TACHES DE TRANSPIRATION ET DE DEODORANT

Si le déodorant forme une espèce de croûte, il faut la retirer en appliquant sur l'emmanchure du papier absorbant puis en passant un fer chaud dessus.

Normalement, le papier va tout absorber. Il ne restera plus qu'à faire disparaître les taches jaunes de transpiration en les tamponnant avec un linge imbibé d'eau mélangée à de l'ammoniaque à 28%.

On peut également passer sur la tache, si le vêtement est blanc, un chiffon imbibé d'eau oxygénée.

TACHES DE TIPP-EX

D'abord, on gratte la tache à sec. Ensuite, on humidifie l'envers du tissu taché avec de l'essence de térébenthine. Et enfin, on lave le tissu avec de l'eau additionnée de détergent et d'une petite cuillerée d'ammoniaque.

On peut également dissoudre le tipp-ex en le tamponnant avec un linge imbibé d'alcool dénaturé ou d'un produit détachants à base de citron.

Evidement avant de procéder à ces diverses opérations, il ne faut pas oublier de faire un essai sur une partie cachée

TACHES TENACES

On a raison de ces taches en les frottant avec un chiffon propre imbibé d'eau chaude (une tasse) additionnée de 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude.

TACHES D'URINE

Si on n'a pas la possibilité de rincer tout de suite ces taches à l'eau tiède, on les fait disparaître avec de l'ammoniaque à 28%.

On peut également passer sur la tache un chiffon imbibé d'eau oxygénée.

- Sur la laine, de l'eau additionnée de vinaigre d'alcool est recommandée.

TACHES DE VERNIS A ONGLES

On retire ces taches avec de l'acétone ou de l'acétate d'amyle. Evitez les dissolvants.

TACHES DE VIN

Il faut tout de suite saupoudrer la tache humide de maïzena ou de terre de Sommières. Une fois la partie tachée séchée, il faut la brosser puis la tamponner avec un chiffon imbibé de lait. Un peu d'eau savonneuse et la tache disparaîtra.

TRUCS ET ASTUCES

Le sulfite, le bisulfite et l'hyposulfite donnent également de bons résultats sur les taches de vin rouge.

TACHES DE VOMISSURES

Si on n'a pas la possibilité de rincer tout de suite ces taches à l'eau tiède, on les fait disparaître avec de l'ammoniaque à 28%.

On peut également passer sur la tache un chiffon imbibé eau oxygénée.

- Sur la laine, de l'eau additionnée de vinaigre d'alcool est recommandée.

ATTENTION

Ne jamais vider la salière sur une tache de vin ! Le sel fixe les taches.

Contre la transpiration il existe un excellent produit : Obadan au Canada ou Drysol, en France .

Certaines taches anciennes de rouge à lèvres, de cirage, d'encre ou de peintures sèches risquent d'être indélébiles. Il est donc recommandé de faire appel à un spécialiste pour les détacher.

Les taches de cirage sont les plus difficiles à retirer. N'hésitez pas à faire appel à un spécialiste.

La peau de bébé est fragile ! Afin d'éviter irritations ou allergies, il vaut mieux n'utiliser que de la lessive et surtout ne pas ajouter d'adoucissants.

Si on ignore l'origine de la tache, on peut commencer à tamponner la tache avec de l'eau froide. S'il n'y a aucun résultat, une fois le tissu sec, on peut poursuivre avec de la benzine et enfin avec du Trichloréthylène, puis encore de la térébenthine. Pendant l'opération de détachage, il est préférable de placer sous la surface tachée un papier absorbant ou un linge propre. Une fois le tissu détaché, s'il subsiste une auréole, on peut l'éliminer en plaçant le tissu taché au-dessus de la vapeur d'eau.

Le nettoyage à sec

Même dans un nettoyage à sec les vêtements sont mouillés pour être nettoyés.

Mais le nettoyage à sec est un nettoyage qui ne se pratique pas seulement avec de l'eau mais surtout avec des solvants purs. Les vêtements ont également la particularité d'être séchés dans la machine.

Calcaire

Un premier conseil

Le calcaire contenu dans l'eau est plus actif lorsque l'eau est chauffée. Vous limiterez l'entartrage de votre chauffe-eau, chaudières ou autres appareils électroménagers en ne réglant pas les thermostats à plus de 55 / 60°C, sans parler des économies d'énergie.

Les objets courants

Une carafe

Le calcaire qui se dépose au fond des carafes et des bouteilles est inesthétique et donne à l'eau un mauvais goût. Pour éviter ces désagréments, utilisez du vinaigre blanc et du gros sel :

1. Versez le vinaigre pur dans le récipient avec une poignée de gros sel.
2. Agitez.
3. Laissez agir une heure.
4. Profitez-en pour y faire tremper d'autres objets entartrés (pommeaux de douches...).
5. Rincez à l'eau claire.

Une casserole

Faites-y bouillir du vinaigre blanc sans oublier que le vinaigre attaque l'émail qui couvre souvent l'intérieur des casseroles. Procédez donc avec modération.

Les appareils électroménagers

Il n'y a malheureusement pas d'autres solutions que de suivre les recommandations du fabricant :

* Pour un lave-linge, les lessives intègrent généralement un produit évitant l'entartrage de la résistance de la machine. Il faudra également rajouter de l'adoucissant si votre linge est trop rêche.

* Pour le lave-vaisselle, n'oubliez pas de remettre régulièrement du "sel régénérant".

Entretien et nettoyage l'étain

Entretien et nettoyage l'étain
Temps De temps en temps

Difficulté Facile

Budget Quelques euros

Il vous faut...

- ? De l'alcool à brûler,
- ? De la bière,
- ? Du blanc d'Espagne,
- ? Une brosse douce,
- ? Un chiffon doux (en coton et en laine),
- ? Du papier journal,
- ? Du pétrole,
- ? Une peau de chamois,
- ? Une pomme de terre,
- ? Du savon.

Comment procéder ?

L'entretien quotidien

Tous les étains se contentent très bien d'un nettoyage régulier à l'eau savonneuse. Ensuite, brossez avec une brosse douce, rincez et polissez...

Enlever des taches

1. Frottez l'étain avec une brosse douce imprégnée de blanc d'Espagne.

TRUCS ET ASTUCES

2. Faites ensuite briller avec un chiffon doux.
3. Vous viendrez à bout des taches de graisse avec un chiffon imbibé d'alcool à brûler.
4. Rincez abondamment et essuyez.

Redonner de l'éclat à un étain terni

1. Frottez votre objet avec un chiffon imbibé de bière chaude.
2. Laissez sécher et faites reluire avec un chiffon doux.
3. Vous pouvez aussi frotter l'étain avec un chiffon de laine trempé dans du pétrole avant de le rincer avec de l'eau savonneuse et de le sécher avec un chiffon doux.
4. Une autre technique consiste à frotter l'objet en étain avec une pomme de terre, puis de le polir avec un chiffon de laine.

Faire des retouches sur une peinture à l'huile

Faire des retouches sur une peinture à l'huile
Temps 1-2 heure(s)
Difficulté Délicat
Budget Quelques euros

Il vous faut...

- ? Une lessive décapante,
- ? De l'enduit,
- ? Un abrasif fin,
- ? Un pinceau, ? Du white-spirit,
- ? Un chiffon propre,
- ? Un décapeur thermique.

Avant de commencer

Pour éviter que la retouche ne soit trop visible, diluez la peinture de retouche avec un peu de white-spirit. Cela en atténuera le brillant.

Comment procéder ?

1. Lessivez le mur avec une lessive décapante en partant toujours du bas.
2. Rincez à l'eau claire.
3. Essuyez avec un chiffon propre.
4. Si la peinture est écaillée, décapez la surface abîmée.
5. Poncez doucement les bords avec un abrasif fin.
6. Si la surface abîmée est très importante, décapez avec un décapeur thermique puis appliquez un enduit spécial, laissez sécher et poncez avec un abrasif fin.

[Lire notre article "Décaper les vieilles peintures"]

7. Appliquez la peinture au pinceau.
8. Laissez sécher.
9. Si besoin, appliquez une seconde couche de peinture.

LES 12 REGLES D'OR DU DETACHAGE

(<http://www.toutclean.com>)

1/ Tout d'abord, il faut vérifier que le support à nettoyer permet l'utilisation du détachant, en faisant un essai préalable sur une zone peu visible. Certains produits risquent d'attaquer les fibres, d'autres de faire baver les couleurs des tissus, tapis ou moquettes.

2/ Il faut intervenir le plus rapidement possible. Si on agit sur l'instant, un chiffon imbibé d'eau minérale suffit pour éliminer la plupart des taches, surtout si le revêtement est traité anti-taches. Et sachez-le, plus une tache est ancienne, plus il est difficile de l'éliminer.

3/ Il ne faut détacher qu'un revêtement dépoussiéré. Si on s'attaque à un siège ou un tapis sale, on n'obtient qu'une large traînée cernée d'une auréole.

4/ Un accident est si vite arrivé ! Il est recommandé de protéger les éléments décoratifs proches de la tâche à nettoyer.

5/ On ne doit pas verser le contenu de toute la bouteille du détachant sur une tache mais le verser en petite quantité sur un chiffon blanc et propre. Seuls les produits en poudre et les aérosols s'utilisent directement sur le support.

6/ Il faut imbiber une tâche par tamponnement circulaire, et en opérant toujours de l'extérieur vers l'intérieur.

7/ Il ne faut jamais frotter une tâche liquide. On doit d'abord l'absorber avec soin, sans l'étaler, à l'aide d'une éponge, du papier absorbant ou un chiffon propre.

8/ Si la tache est épaisse, pâteuse ou solide, il faut l'ôter délicatement à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère avant de l'imbiber d'eau ou de détachant. Une lame de couteau pourrait être dangereuse.

9/ Lors du détachage, il est recommandé de placer un linge absorbant sous la partie tachée.

10/ La plupart des produits comportent des conseils d'utilisation. Il vaut mieux les lire attentivement.

TRUCS ET ASTUCES

11/ La tache disparue, on doit toujours rincer et éponger soigneusement la zone détachée afin d'éliminer le produit détachant.

12/ Et dernière recommandation : utilisez de l'eau froide ou de l'eau tiède ! L'eau chaude fixe les salissures.

Traitez vos tentures murales, sièges, moquettes ou tapis avec un produit anti-taches du type Texguard. Hydro-oléofuge, ce produit protège la pierre, le cuir ou les textiles des taches et des salissures.

Après le lavage ou le nettoyage de n'importe quel revêtement l'effet anti-taches est éliminé. Il est conseillé de vaporiser à nouveau du produit.