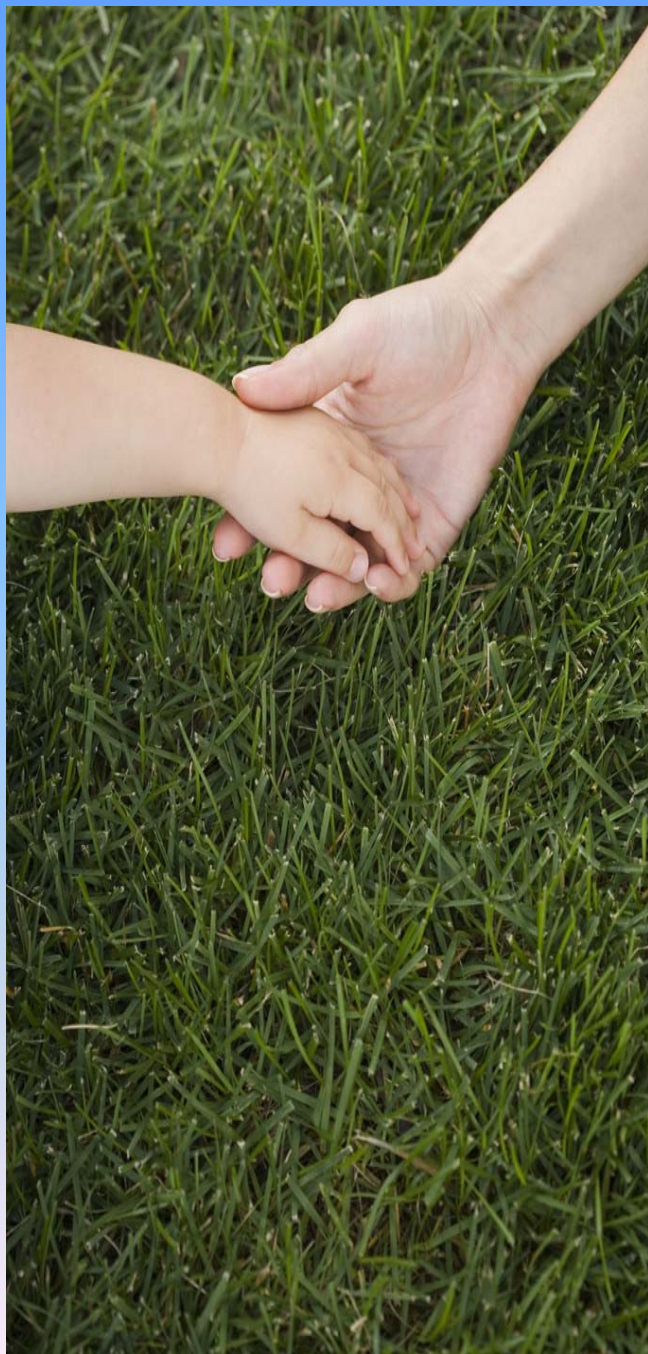




Les Trucs de ma Grand' Mère

**COLLECTION LA
MEILLEURE INFO**

Tous les Trucs de ma Grand Mère

Les remèdes maison, les potions magiques pour soigner les petits maux, les astuces de grand-mère pour résoudre les petits problèmes quotidiens. Bien avant que l'industrie pharmaceutiques ne prenne en charge notre santé, nos grand-mères avaient leurs secrets pour soigner les rhumes, les ballonnements ou les insomnies. Elles utilisaient une multitude de potions, crèmes, tisanes qu'elles fabriquaient elles-mêmes toute à base de produits naturels qu'elles trouvaient dans leurs cuisines, leurs jardins, les forêts et les champs ou chez les herboristes. Elles soignaient ainsi le mal de gorge avec de l'eau salée, la diarrhée avec du son d'avoine, le mal au cœur avec des feuilles de menthe. Aujourd'hui, l'efficacité de ces petits remèdes de grand-mère n'est plus à démontrer et le retour à cette ' médecine naturelle ' compte de plus en plus d'adeptes. De même, elles n'avaient pas leur pareil pour entretenir leur maison. Tout brillait, reluisait de la cave au grenier. Pour cela, elles n'utilisaient pas de produits chimiques, simplement des ingrédients qu'elles trouvaient dans leur cuisine comme le citron, le vinaigre, le bicarbonate de soude. Elles ont ainsi transmis leurs petites astuces à leurs filles et petites filles et aujourd'hui nous n'avons encore rien trouvé de mieux que ces petits trucs de grand-mère simples pour entretenir maison, jardin, vêtements.

Sommaire

- Ménage et Entretien
- Santé et Bien Etre
- Bricolage
- Cuisine et Gastronomie
- Jardinage
- Autres publications

Ménage et Entretien

1. [Nettoyer la vitre de votre insert de cheminée](#)
2. [Eviter le repassage](#)
3. [Enlever les odeurs des poubelles](#)
4. [Nettoyer des ustensiles en cuivre](#)
5. [Nettoyer les souillures de mouches](#)
6. [Nettoyer des autocollants](#)
7. [Défroisser un vêtement déjà utilisé](#)
8. [Eviter la buée sur les miroirs](#)
9. [Résorber une tache d'eau de Javel](#)
10. [Raviver une chemise blanche en soie](#)
11. [Raviver un sac à main en cuir](#)
12. [Raviver les boutons de nacre](#)
13. [Préserver les poils d'un pull angora](#)
14. [Nettoyer les cols de chemise](#)
15. [Nettoyer le cuir blanc](#)
16. [Nettoyer l'écran de l'ordinateur](#)
17. [Laver un vêtement en laine](#)
18. [Laver les vêtements noirs](#)
19. [Entretien des bijoux](#)
20. [Entretien des bijoux en argent](#)
21. [Entretien des bijoux de perle](#)
22. [Entretien le barbecue](#)
23. [Entretien la litière du chat](#)
24. [Enlever une tache sur un vêtement en laine](#)
25. [Enlever une tache sur des chaussures en daim](#)
26. [Eliminer une tache de café sur un vêtement](#)
27. [Eliminer les taches de sang sur un vêtement en laine](#)
28. [Retirer une tache de bougie \(vêtement ou moquette\)](#)
29. [Réparer des brûlures de cigarette sur une moquette](#)
30. [Économiser de l'eau](#)
31. [Fermeture éclair grippée](#)
32. [Enlever une étiquette](#)
33. [Eviter la galère de la glace embuée par la douche](#)
34. [Pour détartrer une bouilloire](#)
35. [Pour faire l'argenterie en un éclair](#)
36. [Redonner de la blancheur et de l'éclat sur du linge blanc](#)
37. [Pour les fermetures à zip en métal qui ont du mal à fermer](#)
38. [nettoyer une tache de sang fraîche](#)
39. [nettoyer les taches de cambouis](#)
40. [Les taches de résine de pin](#)
41. [Retirer les traces de vin rouge sur du tissu ou moquette](#)
42. [Nettoyer le calcaire et les taches d'une bouilloire](#)
43. [Tache d'Encre sur vêtements](#)
44. [Traces de café et/ou de thé dans les tasses](#)
45. [Enlever les traces d'adhésifs des étiquettes autocollantes](#)

Nettoyer la vitre de votre insert de cheminée

Prendre une éponge humide, la tapoter sur la cendre, la passer sur la vitre pour la nettoyer. Rincer votre éponge pour enlever toutes traces de cendre sur la vitre . Essuyer avec un essuie-tout. Résultat garanti !

Eviter le repassage

Mettre le curseur d'essorage de votre machine à zéro . Etendre le linge ainsi détrempé (dehors!). Le poids de l'eau va tirer la quasi totalité des plis ! Et stop au repassage.

Enlever les odeurs des poubelles

Pour enlever les odeurs désagréables des poubelles mettre au fond de celle ci un peu de litière pour chat. Tout simple !

Nettoyer des ustensiles en cuivre

Prendre un blanc d'œuf mélangé avec de la farine et ajouter du vinaigre blanc. Pour les proportions, il convient que la texture ait l'allure d'une pâte . On recouvre l'ustensile de cette préparation, intérieur, comme extérieur , on frotte sans rayer, on rince à l'eau claire ; et voilà votre ustensile prêt à être utilisé sans être passé par les décapants toxiques !

Nettoyer les souillures de mouches

Pour nettoyer les souillures de mouches sur des fauteuils en cuir passer un coton ou un sopalin enduit de lait, le résultat est instantané.

Nettoyer des autocollants

Le nettoyage des autocollants se fait en mettant de la laque à cheveux : on attend quelques minutes et ensuite il suffit de gratter avec une raclette métallique.

Défroisser un vêtement déjà utilisé

Vous n'avez porté votre pantalon qu'une petite heure hier et vous le retrouvez tout froissé aujourd'hui ? Pas de problème : placez le sur un cintre, remplissez d'eau une bouteille muni d'un vaporisateur, puis vaporisez les endroits chiffonnés . Laissez sécher à l'air ambiant. Votre pantalon sera prêt à être porté une seconde fois !

Eviter la buée sur les miroirs

A l'aide d'un savon, frottez vos glaces afin de laisser du savon sur toute la surface vitrée, si celui ci est trop sec humidifier le légèrement . Prenez un tissu propre et non pelucheux et frottez votre glace jusqu'à totale disparition du savon, renouvelez l'opération quand la buée revient environ une fois par mois.

Résorber une tache d'eau de Javel

Appliquez aussitôt et directement sur la tache de l'alcool ménager . L'alcool permettra d'éliminer la tache sans trop de dégâts pour le tissu, qui risque de éteindre sous l'effet de la Javel !

Raviver une chemise blanche en soie

Pour raviver votre chemise blanche en soie jaunie par le temps et les lavages, faites-la tremper dans de l'eau, additionnée d'eau oxygénée à 12 volumes (4 doses d'eau pour une d'eau oxygénée). Ajoutez quelques gouttes d'ammoniaque . Rincez ensuite votre chemise et laissez-la sécher à l'abri de la lumière.

Raviver un sac à main en cuir

Pour raviver votre sac à main en cuir, nettoyez-le soigneusement avec de l'eau savonneuse, additionnée de quelques gouttes d'ammoniaque. Laissez sécher. A l'aide d'un linge doux humidifié avec du jus de citron, frottez doucement votre sac. Terminez le traitement avec l'application d'un cirage incolore.

Raviver les boutons de nacre

Pour raviver vos boutons de nacre ternis, lavez-les avec un chiffon doux, imbibé d'un mélange de craie et d'eau. Vos boutons de nacre retrouveront vite leurs reflets irisés!

Préserver les poils d'un pull angora

Pour éviter que votre pull angora préféré ne perde ses poils, glissez-le dans un sac plastique, et placez-le au réfrigérateur . Au bout de quelques heures, si votre pull présente des marques (du fait de l'avoir plié et laissé au frais), placez-le alors dans le congélateur . Attention cependant à ne pas le faire séjourner trop longtemps(1 ou deux heures suffisent!), car votre pull risquerait de congeler!!

Nettoyer les cols de chemise

Frottez les cols de vos chemises avec un peu de craie, juste avant de les passer en machine . La craie blanche possède en effet des pouvoirs dégraissants ! S'ils sont très sales, vous pouvez aussi frotter vos cols avec du shampoing, juste avant le lavage

Nettoyer le cuir blanc

Pour entretenir des chaussures (ou un sac) de cuir blanc, appliquez sur la surface à nettoyer du lait de toilette, à l'aide d'un coton . Faites ensuite sécher, puis essuyez avec un chiffon doux.

Nettoyer l'écran de l'ordinateur

Utilisez une lingette pour lunettes pour nettoyer efficacement votre écran d'ordinateur . Pour les parties extérieures, sales ou jaunies par le tabac, utilisez un tissu imbibé d'alcool à 90°. Les traces de doigts seront effacées, la poussière éliminée, et votre écran sera parfaitement nettoyé !

Laver un vêtement en laine

Pour laver un vêtement en laine, faites bouillir dans un litre d'eau une bonne quinzaine de feuilles de lierre . Laissez refroidir, puis faites tremper votre linge, et procédez au lavage!

Laver les vêtements noirs

Pour laver vos vêtements noirs et préserver leur couleur, lavez-les à la main, avec du liquide vaisselle. Ils éviteront ainsi le pouvoir blanchissant de votre lessive !



Enlever une tâche sur des chaussures en daim

Pour le daim clair, appliquez du talc sur la tâche . Laissez reposer une nuit entière.

Le lendemain, frottez soigneusement pour ôter la poudre et la tâche en même temps ! Si la tâche persiste, essayez à nouveau !

Vos chaussures en daim pourront reprendre du service, sans tâche !

Entretenir les bijoux en argent

Tout d'abord, pour éviter que vos bijoux ne laissent des marques d'oxydation sur votre peau, appliquez-leur une ou deux couches de vernis incolore . Nettoyez-les ensuite de temps en temps à l'eau savonneuse, à l'aide d'une petite brosse souple . Appliquez sur vos bijoux un peu de dentifrice à l'aide d'une vieille brosse à dents, rincez, puis frottez avec un tissu doux, ou faites-les tremper dans de l'alcool à brûler.

Entretenir les bijoux de perles

Les bijoux de perles méritent une attention particulière pour maintenir leur éclat : Faites- leur prendre un petit bain d'eau minérale, frottez légèrement puis essuyez-les avec un chiffon doux . Ne mélangez pas vos bijoux de perles avec ceux d'une autre matière ! En effet, le frottement avec d'autres métaux que la perle risque de causer des dommages pour leur éclat !

Entretenir le barbecue

Laissez votre barbecue s'éteindre, avec la grille dessus, jusqu'à ce que les restes d'aliments soient grillés. Une fois refroidie, frottez la grille avec du papier journal, puis lavez-la normalement . Les odeurs auront disparu à la prochaine « barbecue partie » !

Entretenir la litière du chat

Nettoyez régulièrement la litière du chat avec un peu d'eau de Javel. Vous pouvez aussi en verser quelques gouttes directement sur les petits cailloux, le chat appréciera l'odeur ainsi dégagée ! Pour désodoriser, saupoudrez le fond de la litière avec du talc (ou du bicarbonate de soude).

Enlever une tâche sur un vêtement en laine

Les tâches sur un vêtement en laine sont plus difficiles à éliminer au lavage . Juste avant de passer votre linge en machine (ou de le laver à la main), appliquez du blanc d'œuf sur la tâche, patientez quelques minutes, puis rincez à l'eau froide. S'il reste une trace de gras, vous pourrez l'éliminer grâce à l'alcool à 90° (un tout petit peu !) . Procédez enfin au lavage.

Entretenir les bijoux

Placez de la craie dans votre boîte à bijoux, celle-ci absorbera l'humidité, et empêchera l'oxydation. Vos bijoux seront brillants plus longtemps!

Eliminer une tâche de café sur un vêtement

Du café s'est répandu sur votre vêtement ? Saupoudrez aussitôt la tâche de sel, qui va absorber littéralement le café ! Vous pouvez aussi éliminer la tâche en frottant avec un tissu imprégné d'alcool et vinaigre en quantités égales.

Eliminer les tâches de sang sur un vêtement en laine

Faites fondre une aspirine dans de l'eau, et versez directement sur la tâche, si celle-ci n'est pas trop sèche . Si c'est le cas, couvrez la tâche avec une pâte obtenue grâce à l'aspirine mélangée à un tout petit peu d'eau, et laissez passer le temps que la tâche se résorbe ! Lavez ensuite votre vêtement de laine à l'eau savonneuse.

Retirer une tache de bougie d'un vêtement ou d'une moquette.

Prendre un buvard que l'on pose sur la tache et appliquer un fer à repasser sur le buvard . ATTENTION : La chaleur du fer doit être adaptée au tissu traité (dans le doute prendre la position Nylon qui sera suffisante pour fondre la cire sans endommager la matière traitée) . La cire fond et elle est aspirée par le buvard. Au besoin, répéter l'opération avec une partie propre du buvard jusqu'à complète disparition de la tache.

Réparer des brûlures de cigarette sur une moquette synthétique

Il suffit de prélever une rondelle de la moquette dans un recoin (derrière une porte ou dans un placard) à l'aide d'un emporte-pièce (qui pourra être par exemple le capuchon métallique d'un vieux stylo plume) avec le même emporte pièce, il faut ensuite retirer la moquette autour de la brûlure, puis mettre de la colle néoprène dans le trou sans déborder sur la moquette . Il suffit alors de reboucher le trou avec la rondelle en la tapotant avec un chiffon propre.

Économiser de l'eau

On constate que le réservoir des chasses d'eau est toujours surdimensionné et qu'avec un litre de moins, leur efficacité n'est pas diminuée . Sur les anciens mécanismes, il suffisait de tordre la tige du flotteur vers le bas pour diminuer la quantité d'eau . La meilleure solution consiste à poser une brique dans le réservoir sans gêner le jeu du mécanisme . Compte tenu du volume de la brique, c'est un peu plus d'un litre d'eau qu'on économise chaque fois qu'on actionne la chasse !

Fermeture éclair grippée

Certaines fermetures "éclair" sont dures à manœuvrer surtout lorsqu'elles sont neuves ou au retour de chez le teinturier . Pour les rendre plus dociles, il suffit de les frotter avec une bougie et de les actionner plusieurs fois.

Enlever une étiquette

On est souvent amené à enlever des étiquettes collées sur divers objets. Cette opération est souvent délicate à réaliser sans endommager l'objet . Pour y arriver sans peine, le truc est de badigeonner l'étiquette d'huile de table au moyen d'un coton-tige en prenant soin de ne pas déborder . Attendre que l'huile pénètre jusqu'à la colle et l'étiquette pourra être facilement retirée.

Eviter la galère de la glace

Mettre un peu de savon ou gel douche (une goutte suffit) sur un coin de serviette éponge . Frotter la glace avec . Cela ne laisse pas de traces (si on en met peu) et ça dure un bout de temps sans buée .

Pour détartre une bouilloire

Remplir la bouilloire de vinaigre blanc (transparent) pendant quelques heures puis bien rincer. Très efficace ! .

Pour faire l'argenterie en un éclair

Mettre de l'eau bouillante dans un récipient en verre(genre plat pyrex) additionné de sel de cuisine. Plonger un morceau de papier d'aluminium et placer les couverts ou tout objet en argent dessus. Un phénomène d'électrolyse se produit et l'objet devient très brillant. Il faut changer le papier d'aluminium dès qu'il ternit.

Redonner de la blancheur et de l'éclat sur du linge blanc

- le linge doit être propre (lavé)
- l'étendre les soirs de gel à l'extérieur
- surprise, la blancheur revient !

Pour les fermetures à zip en métal qui ont du mal à fermer

le plus simple c'est de mettre du savon dessus

Nettoyer une tache de sang fraîche

Pour nettoyer une tache de sang fraîche, il ne faut surtout pas laver à haute température ce qui cuirait la tache, qui ne s'enlèverait plus. Le plus simple c'est de mettre du sel dessus. Ceci marche aussi pour les taches de vin rouge

Nettoyer les taches de cambouis

il faut mettre du beurre dessus et fouler le tissu avant de le laver.

Les taches de résine de pin

Imbiber la tache avec quelques cuillérées d'eau, verser une bonne cuillérée de Lessive St Marc A LA RESINE DE PIN. Laisser agir quelques minutes, masser puis frotter. Très efficace, à condition d'utiliser la bonne St Marc, qui ne se trouve plus que dans les Schleker. Expérimenté plusieurs fois cet été. Très efficace.

Retirer les traces de vin rouge sur du tissu ou sur de la moquette

Méthode 100% efficace : Noyer la tache avec du vin blanc - puis éponger délicatement jusqu'à disparition de toute auréole. Méthode testée (par obligation...) sur de la moquette saumon très clair. Résultat parfait, pas de trace ni d'auréole. Anecdote : Le vin blanc était du Muscadet, mais je présume qu'une autre cuvée ou du vinaigre d'alcool doivent aussi faire l'affaire.

Nettoyer le calcaire et les taches d'une Bouilloire

Afin de nettoyer le calcaire et les taches d'une bouilloire, il suffit de mettre du VRAI jus d'orange (exemple : Tropicana). Faire bouillir deux fois ou plus selon l'état de la vôtre... Elle sera comme neuve !

Tache d'Encre sur vêtements

Faire tremper le morceau de tissus taché dans le lait et frotter avec les doigts le tissu baignant dans le lait. Changer le lait si nécessaire. Le vêtement ne doit pas être lavé au préalable.

Traces de café et/ou de thé dans les tasses

Il suffit de les remplir d'eau de javel, de laisser tremper, puis, bien sûr, de bien rincer!!

Enlever les traces d'adhésifs des étiquettes autocollantes

Badigeonner avec de l'essence "A" (produit pas cher et très efficace)

Santé et Bien être

1. [Faire un gommage maison efficace et économique](#)
2. [Éviter les mains rouges](#)
3. [Arrêter le saignement d'une coupure](#)
4. [Fabriquer sa propre cire à épiler](#)
5. [Refermer les plaies](#)
6. [Éliminer les points noirs](#)
7. [Avoir les dents plus blanches](#)
8. [Soulager les brûlures d'estomac](#)
9. [Soulager les douleurs menstruelles](#)
10. [Faire disparaître un point de côté](#)
11. [Éliminer les verrues](#)
12. [Avaler une gélule](#)
13. [Chasser les poux](#)
14. [Avaler facilement des médicaments](#)
15. [Vaincre la grippe](#)
16. [Enlever une grosse écharde](#)
17. [Contre les règles douloureuses](#)
18. [Faire baisser la fièvre](#)
19. [Soigner les ongles cassants](#)
20. [Préparer un soin pour les mains abîmées](#)
21. [Préparer les ongles aux travaux de jardinage](#)
22. [Éliminer les tâches de peinture sur les mains](#)
23. [Éliminer les tâches de nicotine sur les doigts](#)
24. [Éliminer les callosités des talons](#)
25. [Bronzer sans soleil](#)
26. [Tailler un crayon pour les yeux](#)
27. [Soulager les yeux après les pleurs](#)
28. [Soulager les lèvres gercées](#)
29. [Raviver le mascara](#)
30. [Raviver des cheveux blonds](#)
31. [Préparer un masque purifiant](#)
32. [Nettoyer les lentilles de contact](#)
33. [Lutter contre les cernes](#)
34. [Lutter contre le jaunissement des dents](#)
35. [Lutter contre le duvet des lèvres](#)
36. [Faire briller les cheveux](#)
37. [Concocter un bain de bouche pour une haleine fraîche](#)
38. [Atténuer les vergetures](#)
39. [Améliorer l'efficacité d'un soin pour cheveux](#)
40. [Préparer de l'eau de rose](#)
41. [Avoir les dents plus blanches](#)
42. [Arrêter le hoquet avec une méthode qui marche](#)
43. [Se débarrasser des lentes suite à une infestation de poux](#)
44. [Retirer l'odeur de l'ail sur les doigts](#)
45. [Faire passer la douleur d'une brûlure légère](#)

Faire un gommage maison efficace et économique

Enduisez-vous d'huile (amande douce, coco, monoi, ...) mélangez un peu d'huile avec du sucre cristal (gros grains) Appliquez cette pâte sur le corps, en insistant particulièrement sur les talons, les genoux, les coudes pour favoriser la circulation, partez des pieds et remontez le long du corps en faisant des mouvements circulaires enfin n'oubliez pas les mains! Attention : si jamais vous appliquez ce gommage sur le visage, prévoyez quelques rougeurs.

Eviter les mains rouges lorsqu'on découpe une Betterave

Après avoir fait cuire ses betteraves, plongez-les dans l'eau froide pendant 10 mn pour les éplucher plus facilement tout en ayant les mains mouillées puis les couper en deux et plongez-les dans un autre saladier d'eau froide afin de ne pas se brûler pour les couper en dés, garder toujours les mains humides et le colorant n'adhèrera jamais à votre peau.

Arrêter le saignement d'une coupure

Lorsque que vous vous coupez (arrive souvent dans certains métiers, comme cuisiniers ou serveurs), versez du poivre sur la plaie. Cela aura pour effet d'arrêter le saignement immédiatement. Attention, à ne pas confondre avec le sel, qui lui pique ! Le poivre ne fait pas le même effet, et cela coûte moins cher que le miel.

Fabriquer sa propre cire à épiler

Ingrédients : 3 cuillères à café de sucre, 1 cuillère à café d'eau, le jus d'un demi-citron, 1 cuillère à café de miel . Faire chauffer tous les ingrédients à feu doux dans une casserole l'obtention d'une pâte liquide couleur caramel, l'étaler sur une surface plane. Attendre quelques minutes que la pâte durcisse, puis former une boule avec celle-ci. Passer cette boule sur les parties à épiler, en privilégiant les petites surfaces. Cette cire se conserve plusieurs mois au réfrigérateur.

Refermer les plaies

Il suffit, tout simplement d'appliquer du miel naturel à même la blessure. Les cataplasmes de miel sont utilisés, encore maintenant, dans des services pour grands brûlés d'hôpitaux, en lieu et place des crèmes cicatrisantes.

Le miel est un désinfectant naturel et permet une cicatrisation plus rapide, voir ultra rapide, et sans marque . Remarque : utiliser le miel pour cicatrifier des piercing peut toutefois êtres déconseillé car la cicatrisation est trop rapide et il faut donc prendre garde à conserver le piercing mobile pour éviter qu'il ne soit "absorbé" par la cicatrisation.

Eliminer les points noirs

Pour lutter contre les points noirs, passer du jus de persil tous les jours, directement sur les points noirs. Disparition garantie !

Avoir les dents plus blanches

Pour avoir des dents de star hollywoodienne, il suffit d'ajouter, à chaque brossage, une pincée de bicarbonate de soude sur le dentifrice... et petit à petit, les quenottes blanchiront

Soulager les brûlures d'estomac

Chez les femmes enceintes les brûlures d'estomac sont fréquentes. Pour ne plus passer de nuits blanches ou gâcher votre journée, boire un bol de lait tiède . Soulagement garanti.

Soulager les douleurs menstruelles

C'est connu, il ne faut jamais avoir froid durant les règles, car en crispant le corps, le froid accentue les douleurs. Un bon conseil est donc d'appliquer une bouillote sur le bas du ventre ou, si vous ne disposez pas de bouillote, une simple bouteille d'eau rempli d'eau chaude du robinet fait l'affaire. Soulagement garanti !

Faire disparaître un point de côté

Vous avez un point de côté qui vous paralyse, rien à faire, il ne vous lâche pas ? C'est très simple : Baisser le buste pour toucher le sol, vider tout son air et rester quelques secondes dans cette position . Le point de côté s'est envolé !

Eliminer les verrues

Vous pouvez le faire avec une plante que l'on trouve sur les vieux murs: de la chélidoine (voir dictionnaire). Lorsque cette plante est en fleurs, il suffit de briser une de ses branches et d'appliquer le lait jaune, parfois laiteux, qui en sort, sur la verrue. Répéter l'opération tous les 2 jours jusqu'à disparition de la verrue. Attention: il faut que cette verrue soit "saine", c.à.d. exempte de saignements ou de purulences (consulter votre médecin rapidement dans ces cas). Ne pas ingérer.

Avaler une gélule

Quelle difficulté pour avaler une gélule, elle est légère et reste coincée alors que le liquide est avalé. Alors il suffit de mettre la gélule dans la bouche puis de prendre suffisamment de liquide. Ensuite il suffit de pencher la tête légèrement en bas afin que le tout se trouve contre les dents. De ce fait la gélule se trouve au-dessus du liquide, près du fond de la gorge et il faut déglutir le tout. La gélule passe avant, suivi du liquide et le tour est joué.

Chasser les poux

Faire préparer en pharmacie dans un petit flacon avec un compte gouttes, la solution d'essences naturelles suivantes : 4 gouttes de romarin, 4 gouttes de lavande, 4 gouttes d' origan, 4 gouttes d'eucalyptus . Mettre ces vingt gouttes dans une bouteille de shampoing ordinaire et laver les cheveux tous les jours avec ce dernier.

C'est radical, et uniquement pour les poux. Vos cheveux, eux, seront parfaitement préservés (aucune nocivité pour le cuir chevelu).

Enlever une grosse écharde

Pour une écharde, même profonde et même avec début d'infection, écrasez 2 rondelles de banane, mettre cette purée sur la blessure, recouvrir de papier absorbant et emballer avec du film alimentaire. Fixer le tout avec du sparadrap et laisser une nuit. Le lendemain, l'écharde est "remontée" à fleur de peau (saine) et s'enlève sans loupe ni douleur.

Vaincre la grippe

Utilisez de la moutarde sèche. Appliquez-la sur la poitrine et recouvrir d'un linge chaud. Laissez ainsi toute la nuit. Les suées sont garanties, et c'est justement la base de ce truc ! Attention, vous devez rester 24 heures sans sortir, puisque si vous attrapez froid, vous risquez une pneumonie. Avec ce traitement et ces précautions, la méchante grippe aura disparue en moins de 2 jours

Avaler facilement des médicaments

Remplir un verre d'eau. Mettre le cachet sur le fond de la langue, boire l'eau et pencher la tête en avant pour avaler (et non en arrière comme dans les films).

Contre les règles douloureuses

Une tisane de camomille très concentrée (une bonne poignée de fleur par tasse ou bien deux ou trois sachets par tasse), laisser infuser couvert 10 minutes. C'est vraiment pas bon (ne pas hésiter à surdoser en miel !) mais diablement efficace, surtout si pris dès les premiers symptômes !

Faire baisser la fièvre

A l'aide d'un tissu imbibé d'eau de fleur d'oranger, tamponnez votre front pour faire baisser la fièvre , indépendamment de son degré! Cela fera chuter la température et vous procurera une agréable sensation de fraîcheur! Renouvelez l'application si nécessaire. Attention cependant, ce truc ne guérit pas la cause de la poussée de fièvre!

Soigner les ongles cassants

Plongez vos ongles fragilisés et cassants dans un récipient d'eau chaude salée, à raison de 8 grammes de sel par litre d'eau . Recommencez le traitement le lendemain si nécessaire. Vos ongles cassants reprendront vite de leur vigueur ! Attention cependant à ne pas appliquer de vernis tant que vous n'aurez pas achevé le traitement!

Préparer un soin pour les mains abîmées

Râpez une pomme de terre crue et mélangez-la dans un récipient adapté à deux cuillères d'huile d'olive, jusqu'à obtenir une pâte, que vous appliquerez sur vos mains abîmées. Laissez agir quelques instants, puis rincez. Vos mains ont retrouvé de leur douceur, et sont parfaitement hydratées!

Préparer les ongles aux travaux de jardinage

Pour préparer vos ongles aux travaux de jardinage(ou de bricolage), et éviter aux saletés de s'y loger, il suffit de griffer vos ongles dans du savon sec. Le savon va servir de barrage à la saleté et vous empêchera d'avoir des ongles "tout noirs", et difficiles à nettoyer!

Eliminer les tâches de peinture sur les mains

La solution la plus connue est d'appliquer du White Spirits sur les mains pour éliminer les tâches de peinture, mais cela peut irriter vos mains, surtout si vous avez la peau fragile. Appliquez plutôt sur vos mains de l'huile alimentaire pour éliminer les tâches. Frottez, puis rincez. En plus d'avoir chassé les tâches de peinture, l'huile aura redonné de la douceur à vos mains fragilisées!

Eliminer les tâches de nicotine sur les Doigts

Prenez un coton imbibé de jus de citron et d'eau oxygénée à vingt volumes, puis frottez vos doigts. Les tâches jaunes dues à la consommation de nicotine seront vite oubliées!!

Eliminer les callosités des talons

Frottez quotidiennement les callosités de vos talons avec des feuilles de thé(qui préviennent de la formation de kératine), elles disparaîtront peu à peu! Cela marche aussi pour les callosités au niveau des coudes!

Bronzer sans soleil

Pour obtenir un léger hâle sans avoir besoin du soleil, passez sur votre peau un sachet de thé humidifié, ou préparez vous-mêmes un thé assez fort, que vous appliquerez une fois refroidi à l'aide d'un coton. Pour adoucir la peau après cette application, mettez un peu de lait hydratant sur les zones que vous avez traitées.

Tailler un crayon pour les yeux

Pour tailler un crayon pour les yeux, il suffit de placer votre crayon plusieurs heures au réfrigérateur avant de le tailler. Cela évitera à la mine de s'écraser, ou de partir en même temps que les copeaux!

Soulager les yeux après les pleurs

Après avoir pleuré, les yeux sont souvent congestionnés. Mouillez vos yeux successivement avec de l'eau chaude puis de l'eau froide, en terminant par l'eau froide. Vous pouvez aussi vous servir de compresses de thé, qui vous aideront à oublier l'effet des larmes sur vos yeux!



Soulager les lèvres gercées

Préparez-vous une crème réparatrice pour vos lèvres abîmées. Versez dans un yaourt nature quelques gouttes de jus de citron, mélangez. Appliquez cette crème « maison » sur vos lèvres et laissez pauser durant trois quarts d'heure environ. Rincez délicatement à l'eau tiède : vos lèvres gercées sont apaisées, douces et parfaitement hydratées !

Raviver le mascara

Lorsque le mascara devient sec, il convient d'appliquer sur la brosse un peu de crème hydratante assez épaisse, et de procéder à des va-et-vient dans le tube. Vous pouvez également verser dans le tube quelques gouttes d'eau de bleuets. Mélangez bien à l'aide de la brosse. Votre mascara aura repris du service, et durera plus longtemps !

Raviver des cheveux blonds

Vos cheveux blonds sont ternes ? Sans reflets ? Pour en raviver la couleur sans produits irritants pour vos cheveux, préparez-vous une décoction à base de camomille, que vous laisserez macérer pendant une vingtaine de minutes. Appliquez ensuite sur vos cheveux, juste après le shampoing habituel. Rincez, vos cheveux blonds auront repris de leur splendeur, pleins de reflets naturels ! Vous pouvez également appliquer un jus de citron sur vos cheveux lavés et essorés, et les laisser sécher au soleil si le temps le permet, brillance et reflets assurés !

Préparer un masque purifiant

Pour vous concocter vous-mêmes un masque purifiant, versez dans un récipient deux cuillères à soupe d'argile blanche (en sachets), ajoutez un peu d'eau, et délayez jusqu'à obtenir une pâte bien épaisse. Appliquez sur votre visage en évitant le contour des yeux, et patientez ainsi environ dix minutes. Rincez à l'eau tiède, votre peau est purifiée, en pleine forme ! Oubliée la grise mine !

Nettoyer les lentilles de contact

Pour nettoyer vos lentilles de contact efficacement et sans sérum physiologique, faites dissoudre du gros sel dans un récipient d'eau bouillante. Laissez refroidir, et plongez vos lentilles !

Lutter contre les cernes

Pour lutter efficacement contre les cernes sans produits cosmétiques, mettez deux petites cuillères au congélateur pendant environ deux minutes. Placez-les ensuite sur vos yeux fatigués. Résultat garanti !

Lutter contre le jaunissement des dents

La sauge est une très bonne alliée contre le jaunissement des dents ! A raison d'une fois par semaine, appliquez cette plante sur vos dents et frottez. Vous serez étonnés du résultat !

Lutter contre le duvet des lèvres

Lorsqu'il est peu important, vous pouvez lutter contre ce petit duvet disgracieux avec un coton imbibé de jus de citron. A raison de deux fois par jour, passez votre coton sur le duvet. Cela vous fera patienter jusqu'au prochain rendez vous chez l'esthéticienne !

Faire briller les cheveux

Versez dans un demi litre d'eau fraîche un demi jus de citron, ou encore 3 gouttes d'huile essentielle, mélangez, puis appliquez sur votre cuir chevelu sitôt votre shampoing terminé. Rincez. Le pouvoir du citron va refermer les écailles de vos cheveux, et lutter contre le calcaire. Vos cheveux brilleront naturellement. Pour les cheveux gras, ajoutez trois gouttes d'huile essentielle de romarin à votre eau de rinçage. En plus d'assainir votre cuir chevelu, cela vous garantira une brillance incomparable !

Concocter un bain de bouche pour une haleine Fraîche

Pour concocter vous-même un bain de bouche excellent pour votre haleine, ajoutez à un demi litre d'eau quelques pétales de rose, deux ou trois grains de café, et quelques feuilles de menthe. Faites bouillir pendant environ cinq minutes, laissez refroidir. Faites ensuite des bains de bouche avec cette préparation, haleine fraîche garantie !

Atténuer les vergetures

Une préparation maison pour atténuer les vergetures : mélangez un demi avocat, du jus de citron et du miel (une cuillère à soupe de chaque). Appliquez cette crème sur ces marques disgracieuses. Efficacité garantie !

Améliorer l'efficacité d'un soin pour cheveux

Pour que votre soin de cheveux soit encore plus efficace, comme chez le coiffeur, il suffit d'appliquer sur vos cheveux du papier aluminium, juste après votre soin, et d'enrouler vos cheveux dans une serviette bien tiède, que vous aurez réchauffée au micro ondes pendant une minute environ. L'effet de la chaleur va ouvrir les écailles de vos cheveux, laissant ainsi le soin pénétrer davantage ! Réduisez cependant le temps de pause de votre soin de moitié.

Préparer de l'eau de rose

Faire bouillir 1/4 de litre d'eau. Y ajouter une poignée de pétales de roses. Laisser infuser hors du feu 20mn, puis filtrer. Mettre dans une petite bouteille hermétique propre (stérilisée ou achetée en pharmacie) Ne pas faire de grandes quantités, car l'eau de rose se conserve 6 mois, au-delà, elle perd ses vertus. L'eau de rose est tonique naturel pour la peau, à utiliser après le nettoyage ou après le démaquillage, dont elle constitue un parfait complément. Elle tonifie, rafraîchit, hydrate et adoucit. Elle convient parfaitement aux peaux sèches et sensibles. Purifiante et astringente, elle est également très appréciée des peaux grasses.

Avoir les dents plus blanches

Pour avoir des dents de star hollywoodienne, il suffit d'ajouter, à chaque brossage, une pincée de bicarbonate de soude sur le dentifrice... et petit à petit, les quenottes blanchiront.

Arrêter le hoquet avec une méthode qui marche à tous les coups

Remplir un verre de contenance moyenne d'eau jusqu'à ras bord, poser le verre au bord d'une table, boire l'eau, d'abord en lapant (vous êtes alors dos parallèle au sol) et au fur et à mesure que le verre se vide, le lever de manière à continuer de boire, sans discontinuer, en respirant par le nez, à la fin du verre, votre diaphragme est rétabli, le hoquet a disparu.

Pour se débarrasser des lentes suite à une infestation de poux

Imprégner généreusement le cheveux d'une huile de table (sauf olive) et laisser toute la nuit. Fini les lentes à jamais. Je l'ai fait sur ma fille. Un grand ouf depuis 8 ans qu'elle en avait.

Comment retirer l'odeur de l'ail sur les doigts

Lorsqu'on coupe de l'ail cela laisse une mauvaise odeur sur les doigts : solution : utiliser un couteau à lame acier inoxydable et se rincer les doigts sous l'eau en frottant la lame de couteau sur les doigts : radical : plus aucune odeur !

Comment faire passer la douleur d'une brûlure légère

Il suffit de tamponner l'endroit brûlé avec de l'eau déminéralisée ou l'eau résultant de la fonte de la neige.



Bricolage

1. [Planter un clou dans un endroit peu accessible](#)
2. [Conserver les bidons de peinture](#)
3. [Raviver les pinceaux desséchés](#)
4. [Raviver des piles non rechargeables](#)
5. [Protéger les carreaux de la peinture](#)
6. [Planter un clou dans différentes matières](#)
7. [Optimiser l'usage d'un pinceau neuf](#)
8. [Faciliter l'ouverture et la fermeture des fenêtres](#)
9. [Eviter les coulures sur le pot de peinture](#)
10. [Eviter au plâtre une prise rapide](#)
11. [Entretien d'une statue de plâtre](#)
12. [Entretien de la scie à bois](#)
13. [Débloquer l'écrou du boulon](#)
14. [Couper une bouteille en verre sans la casser](#)
15. [Couper un carreau de faïence avec un stylo](#)
16. [Chasser l'odeur de peinture](#)
17. [Aimer les vis](#)
18. [Stopper les grincements du parquet](#)
19. [Recoller une page déchirée](#)
20. [Stopper les grincements du lit](#)
21. [Entretien des tiroirs](#)
22. [Entretien du pare brise](#)
23. [Enlever une fêlure sur de la porcelaine](#)
24. [Empêcher la buée sur le pare brise](#)
25. [Conserver les bidons de peinture](#)
26. [Compenser une fente dans le bois](#)
27. [Affûter les ciseaux](#)
28. [Visser facilement une vis à bois](#)
29. [Enlever une vis bloquée](#)
30. [Poser une vis dans un endroit difficilement accessible](#)
31. [Ouvrir un bocal](#)
32. [enfoncer une pointe sans que le bois ne fende](#)
33. [enlever une impression d'un objet publicitaire](#)
34. [Bouchon de vin](#)
35. [Clef et portière](#)
36. [Couteau & ciseau](#)

Planter un clou dans un endroit peu accessible

Vous voulez planter un clou dans un endroit peu accessible ? Piquez-le à l'extrême bord d'un carton, vous le maintiendrez mieux, frappez-le et lorsqu'il est fixé, déchirez le carton.

Conserver les bidons de peinture

Lorsqu'il vous reste de la peinture dans un bidon que vous venez d'utiliser, il suffit de bien le refermer après en avoir essuyer les coulures surtout le bord où le couvercle s'ajuste.
Ensuite, retournez-le en le mettant sur du papier d'aluminium (par précaution).
La peau se formera alors entre le fond du pot et la peinture restante, de ce fait lorsque vous ouvrirez ce pot (après l'avoir retourné) cette peau sera invisible et la peinture prête à l'emploi après l'avoir agitée fermement.

Raviver les pinceaux desséchés

Offrez une seconde jeunesse à vos pinceaux desséchés ! Faites-les bouillir dans une casserole de vinaigre.
Laissez bouillir le temps que les poils de vos pinceaux reprennent leur souplesse initiale !

Raviver des piles non rechargeables

Pour redonner de l'énergie à vos piles non rechargeables, placez-les sur un radiateur en fonction pendant un quart d'heure environ.
Vous prolongerez ainsi de quelques heures leur durée de vie !

Protéger les carreaux de la peinture

Si vous ne disposez pas de ruban adhésif pour protéger vos fenêtres de la peinture, vous pouvez le remplacer par un oignon !
Coupez votre oignon en deux, puis passez le tout autour des bords de vos fenêtres.
L'oignon remplacera efficacement votre ruban adhésif manquant !

Planter un clou dans différentes matières

Pour le bois, plantez votre clou en biais. Si le bois est très costaud, faites un trou avec un foret avant d'enfoncer le clou.
Pour le béton, plantez un clou d'acier.
Pour le plâtre, humidifiez votre clou avant de le planter, cela formera de la rouille qui lui assurera une bonne tenue !

Optimiser l'usage d'un pinceau neuf

Faites tremper le pinceau tout neuf dans de l'eau avant la première utilisation.
Ses poils resteront bien fixés, et éviteront de se déposer dans le pot ou sur le mur !
Pour faire une pause sans le nettoyer, enroulez votre pinceau dans du papier alu pour éviter qu'il ne sèche durant son arrêt de service !

Faciliter l'ouverture et la fermeture des fenêtres

Pour les fenêtres dont l'ouverture et la fermeture sont rendues difficiles par l'humidité, appliquez un peu de talc dans les rainures du bas.
Vos fenêtres reprendront du service plus facilement !

Eviter les coulures sur le pot de peinture

Placez un fil de fer sur le pot de peinture, en le fixant à chaque extrémité. Vous n'aurez plus qu'à « égoutter » votre pinceau à chaque utilisation contre le fil de fer, évitant ainsi toute coulure sur le pot !

Eviter au plâtre une prise rapide

Pour éviter au plâtre une prise trop rapide, ajoutez au mélange un peu d'alcool.
Vous aurez plus de temps pour le travailler !

Entretenir une statue de plâtre

Pour entretenir votre statue de plâtre, nettoyez-la à l'aide d'un mélange d'amidon et d'eau (à parts égales). Avec un pinceau, appliquez sur votre statue, laissez sécher puis brossez. Oubliée la grise mine, votre statue reprendra vite sa blancheur d'origine !

Entretenir la scie à bois

Pour entretenir la lame de votre scie à bois, vous pouvez utiliser du savon, mais cela risque d'oxyder votre lame !
Préférez plutôt appliquer sur votre lame de la paraffine ou encore de la cire !
Votre lame ne rechignera plus à couper le bois à la prochaine utilisation !

Débloquer l'écrou du boulon

Faites tremper l'écrou et le boulon dans du Cola toute la nuit. Le lendemain, vous n'aurez plus aucun mal à dégripper l'ensemble coincé à cause de la rouille !

Couper une bouteille en verre sans la casser

Préparez une bassine d'eau froide. Placez autour de votre bouteille en verre, à l'endroit désiré de la coupe, une ficelle imprégnée d'alcool à 90°. Attachez la ficelle très fortement, et enflammez-la. Plongez votre bouteille dans la bassine : le choc thermique fera casser votre bouteille à l'endroit précis de la ficelle !
Poncez enfin la zone de cassure avec de la toile émeri.

Couper un carreau de faïence avec un stylo

Sans carrelette, il vous est possible de couper un carreau de faïence, rien qu'avec un stylo à bille !
Tracez tout d'abord votre ligne de coupe avec un feutre. Repassez ensuite à l'aide de la pointe de votre stylo à bille, en pressant fortement sur la ligne. Dès que vous entendez un léger crissement, placez votre carrelage sur une surface plane, en laissant le morceau à couper dans le vide, puis appuyez dessus fortement, et d'un coup sec.
Votre carrelage en faïence est coupé net !

Chasser l'odeur de peinture

Pour éliminer toute odeur, mélangez dans une petite assiette un oignon et de la mie de pain, que vous placerez ensuite dans la pièce repeinte. L'odeur de peinture ne se fera bientôt plus sentir !

Aimanter les vis

Pour que les vis ne s'échappent pas du tournevis pendant la manipulation, il suffit de les aimanter !
Placez donc un aimant dans votre boîte à vis. Ainsi magnétisées, les vis resteront en place lorsque le tournevis les fixera !

Stopper les grincements du parquet

Saupoudrez un peu de talc dans les interstices de votre parquet, et oubliez les petits pas feutrés pour éviter les grincements !



Recoller une page déchirée

Pour recoller au mieux une page déchirée, en évitant le scotch et les traces disgracieuses, prenez un pinceau fin et appliquez un peu de blanc d'œuf sur les bords de la déchirure.

Remplacez ensuite délicatement la partie déchirée, puis laissez sécher.

Les séquelles seront moins visibles et beaucoup plus esthétiques !

Stopper les grincements du lit

Pour éviter que votre lit ne grince à chaque mouvement, mettez un peu de talc entre les jointures.

Cela marche aussi pour le parquet, ou les autres meubles en bois.

Vous pouvez également mettre un peu de vaseline ou de glycérine, pour apprécier de vous tourner et retourner à loisir dans votre lit, sans bruit !!

Entretenir les tiroirs

Pour que vos tiroirs s'ouvrent et se ferment sans retenue, frottez les glissières et les champs avec du savon sec.

Ainsi entretenus, ils reprendront leur facilité d'usage, sans blocage !

L'entretien peut se faire également avec de la paraffine ou encore de la cire à bougie.

Entretenir le pare brise

Pour dégraisser votre pare brise, appliquez sur la surface un oignon coupé en deux.

Frottez ensuite votre pare brise avec du citron, ce qui empêchera les petits insectes de venir s'y coller !

Enlever une fêlure sur de la porcelaine

Placez votre objet de porcelaine fêlée dans une casserole adaptée. Ajoutez du lait et faites bouillir à feu doux pendant trente minutes, en prenant garde à ce que les bords ne cognent pas contre la casserole.

Au bout d'une demi heure, la fêlure aura disparu, et vous pourrez à nouveau vous servir de votre précieux objet !

Empêcher la buée sur le pare brise

Pour éviter que votre pare brise soit maculé de buée, frottez-le avec du savon sec ou encore de l'alcool à 90°.

Vous voilà débarrassés de ce petit inconvénient matinal !!

Conserver les bidons de peinture

Une peau peut se former entre le niveau de peinture et le haut du bidon.

Pour y pallier, il suffit d'appliquer du papier d'aluminium à la surface de la peinture, et de bien « border » tout autour du bidon.

Compenser une fente dans le bois

Pour compenser une fente dans le bois, comblez-la avec de la cire d'abeille, dans une teinte qui se rapproche le plus de la couleur de votre bois.

Enlevez l'excédent à l'aide d'une spatule : la fissure a disparu, l'illusion est parfaite !

Affûter les ciseaux

Faites tremper vos ciseaux une nuit dans un récipient, avec de l'huile et de l'essence en quantités égales.

Vous pouvez aussi couper une feuille de papier de verre très fin, à plusieurs reprises, avec vos ciseaux, qui reprendront leur efficacité au fur et à mesure !

Visser facilement une vis à bois

Pour poser facilement une vis à bois, il faut faire un avant-trou au moyen d'un forêt d'un diamètre inférieur à la vis.

Avant de placer la vis, enduire son filetage de savon de Marseille. Cette lubrification va permettre de la visser sans effort.

Enlever une vis bloquée

Pour retirer une vis bloquée, chauffer "au rouge" le bout d'un vieux tournevis et l'appliquer sur la tête de la vis. La chaleur qui se communique à la vis la fait se dilater et la débloque, elle est alors plus facile à retirer.

ATTENTION - Cette technique ne doit pas être utilisée pour une vis bloquée dans de la matière plastique.

Poser une vis dans un endroit difficilement accessible

Il n'est pas toujours possible de passer une main pour maintenir une vis pendant sa pose.

Il existe des tournevis aimantés ou muni d'un dispositif de maintien de la vis, mais à l'usage on se rend vite compte de leur inefficacité.

Un bon moyen de maintenir une vis au bout d'un tournevis est de la "coller" avec de la cire malléable du genre cire de "Babybel" ou cire à épiler.

Ouvrir un bocal

Plonger quelques instants le couvercle dans de l'eau bouillante et le débloquer en utilisant un torchon.

Placer un bracelet en caoutchouc assez large autour du bord du couvercle, il va vous permettre d'avoir beaucoup plus de prise pour ouvrir le bocal.

Si le contenu du bocal doit être consommé rapidement, vous pouvez aussi percer un trou dans le couvercle qui ramènera l'intérieur du bocal à la pression atmosphérique rendant l'ouverture plus facile

Enlever une impression d'un objet publicitaire

stylos, porte clefs...etc.

prenez un coton ou un chiffon propre imbibez d'alcool puis frottez refaites l'opération si nécessaire

Bouchon de vin

Un bouchon trop gros peut être ramené à un diamètre adapté au goulot de votre bouteille de vin grâce à l'un de ces deux trucs:

* L'immerger dans de l'eau bouillante

* Pratiquer une entaille en "V" dans la partie destinée à entrer dans le goulot.

Enfoncer une pointe sans que le bois ne fende

Taper légèrement à l'aide du marteau pointe avant de l'enfoncer

Clef et portière

Pour introduire plus facilement une clef dans une serrure gelée, chauffez votre clef avec un briquet. Pour éviter ce genre de problème, avant l'hiver, graissez la serrure avec de la glycérine ou du silicone.

Couteau & ciseau

Pour nettoyer la lame d'acier des couteaux, la cendre de bois humectée de quelques gouttes d'huile végétale, fait des merveilles.

Pour nettoyer des couteaux rouillés, passez la lame à travers d'un oignon cru. (Plusieurs fois)

Pour aiguiser vos ciseaux, coupez du papier sablé. Ils auront plus de mordant et aiguisés à bon compte.



Cuisine et Gastronomie

1. [Déguster un melon toujours sucré](#)
2. [Tester la fraîcheur d'un œuf](#)
3. [Eplucher facilement des pommes de terre](#)
4. [Récupérer une salade flétrie](#)
5. [Découper un rôti de bœuf](#)
6. [Verser du liquide dans une bouteille avec un entonnoir](#)
7. [Réussir une grillade de bœuf](#)
8. [Préparer un chocolat onctueux](#)
9. [Préparer des gaufres légères](#)
10. [Faire dorer un poulet](#)
11. [Eviter les projections de graisse](#)
12. [Eviter la solidification du caramel](#)
13. [Eplucher l'ail sans difficulté](#)
14. [Enlever les arêtes des poissons à la cuisson](#)
15. [Dorer une brioche](#)
16. [Dorer le rôti](#)
17. [Dénoyer les olives](#)
18. [Distinguer les œufs crus des œufs cuits](#)
19. [Couper le pain frais](#)
20. [Conserver les pommes et les poires](#)
21. [Conserver les madeleines](#)
22. [Conserver le melon préparé](#)
23. [Tirer tout le jus d'un fruit](#)
24. [Eviter la formation de mites des céréales](#)
25. [Savoir quand les aliments de son congélateur ont été décongelés puis recongelés](#)
26. [Digestion difficile](#)
27. [Pour une mayonnaise qui ne monte pas](#)
28. [Garder plus longtemps des têtes d'ails](#)
29. [Ouvrir un couvercle de pot à cornichon ou confiture](#)
30. [À court de beurre](#)
31. [Conserver vos biscuits plus frais](#)
32. [Eviter que vos canapés soient détrempés](#)
33. [Ramollir la cassonade](#)
34. [Faciliter la congélation de petits fruits](#)
35. [Craquelins](#)
36. [Crème](#)
37. [Dessaler une soupe ou une sauce](#)
38. [Eviter les éclaboussures](#)
39. [Ne pas enfariner la moitié de la cuisine](#)
40. [Choisir un fromage](#)
41. [Pour que le chou-fleur reste blanc](#)
42. [Couper un gâteau](#)
43. [Glaçons translucides](#)
44. [Eviter les odeurs de poisson](#)
45. [Peau de poulet croustillante](#)

Déguster un melon toujours sucré

Pour avoir un melon toujours sucré et délicieux, couper le en quartier une heure avant de le servir, mettre du sel dessus, et au réfrigérateur !
Le sel fait ressortir le sucre ! Magique !

Tester la fraîcheur d'un œuf

Pour savoir si votre œuf est bien frais, plongez-le dans un récipient rempli d'eau froide.
Si votre œuf reste au fond, il est bien frais !
Si au contraire il remonte à la surface, il vaut mieux ne pas le consommer !

Eplucher facilement des pommes de terre

Pour éplucher les pommes de terre, il vous faut juste des pommes de terre cuites, un couteau, et vos doigts.
Vous faites une fine rayure dans le sens de la largeur sur tout le tour de la pomme de terre, et il vous suffit d'appuyer légèrement de chaque côté et de tirer pour faire glisser la peau, comme une chaussette !

Récupérer une salade flétrie

Tremper la salade dans de l'eau très chaude quelques instants environ 1 mn puis dans de l'eau très froide quelques minutes.
Le choc thermique redonnera un bel aspect à votre salade ça marche aussi pour le persil voir peut être pour autres végétaux.

Découper un rôti de bœuf

Après la cuisson du rôti de bœuf, ne pas le trancher tout de suite.
Le mettre sur la planche à découper et le couvrir d'une feuille de papier aluminium.
Attendre 5/6 mn.

Ainsi, en le coupant, il gardera son jus à l'intérieur qui débordera moins sur la planche.

Verser du liquide dans une bouteille avec un entonnoir

Placez une allumette entre l'entonnoir et le goulot de la bouteille. Le passage du liquide en sera beaucoup plus facile, sans risque de déstabiliser l'entonnoir !

Réussir une grillade de bœuf

Sortez de votre réfrigérateur votre pièce de bœuf quelques heures avant de la faire griller.
Laissez-la patienter sur plusieurs couches de papier absorbant.
Ainsi préparée, votre grillade de bœuf sera réussie, succulente et légère !

Préparer un chocolat onctueux

Préparez votre chocolat et versez-le dans la tasse.
Juste avant de le servir, battez quelques instants à l'aide d'un fouet électrique. Votre chocolat sera onctueux et délicieux, plein de mousse, comme au salon de thé !

Préparer des gaufres légères

Ajoutez à votre préparation de gaufres habituelle un grand verre d'eau, juste avant de passer à la cuisson.
Vos gaufres seront légères, et beaucoup plus faciles à digérer !

Faire dorer un poulet

Versez du lait directement sur votre poulet, puis saupoudrez-le de farine . Faites-le rissoler . En fin de cuisson, vous pourrez apprécier ce poulet délicieusement doré !

Eviter les projections de graisse

Lors de la cuisson, ajoutez une petite pincée de farine dans la poêle.

La graisse évitera ainsi de sauter, et de s'éparpiller sur la gazinière !

Eviter la solidification du caramel

Pour éviter que le caramel ne durcisse, ajoutez une goutte de vinaigre dès que sa couleur vous convient. Le caramel restera bien liquide, et patientera plus longtemps avant d'être dégusté !

Eplucher l'ail sans difficulté

Trempez vos gousses d'ail dans de l'eau très chaude juste avant de les éplucher.

La peau partira beaucoup plus facilement, et ne collera plus vos doigts !

Enlever les arêtes des poissons à la cuisson

Pour les poissons à petites arêtes, placez dans l'eau de cuisson une feuille d'oseille.

Les petites arêtes auront disparu une fois le poisson cuit !

Dorer une brioche

Dorez facilement vos brioches en versant dessus un peu de café faiblement sucré.

Procédez de la même façon pour vos tartes, ça marche aussi !

Dorer le rôti

Avant la cuisson, arrosez votre rôti de jus de citron. Cela vous permettra d'obtenir un rôti bien doré et parfumé grâce au jus de citron, au goût unique et incomparable!

Dénoyauter les olives

Prenez un entonnoir, renversez-le et placez votre olive sur le goulot.

Tournez-la doucement : le noyau tombe dans l'entonnoir, votre olive est dénoyautée, sans difficulté !

Distinguer les œufs crus des œufs cuits

Pour dissocier un œuf cru d'un œuf dur, faites tourner l'œuf sur lui-même.

Si l'œuf a du mal à tourner, c'est qu'il est cru !

Si au contraire il tourne comme une toupie, il est cuit !



Couper le pain frais

Avant de commencer à couper le pain frais, plongez la lame du couteau dans de l'eau bouillante. La découpe sera facilitée, et les tartines bien plus présentables !

Conserver les pommes et les poires

Pour conserver pommes et poires, et leur assurer une longévité optimale, placez dans votre corbeille à fruits les pommes à l'envers, et les poires queues en l'air !

Conserver les madeleines

Pour que vos madeleines conservent tout leur moelleux, une fois le paquet entamé, conservez-les dans un récipient hermétique.
Si malgré cela elles ont un peu séché, humidifiez-les avec un mélange de miel et de jus de citron, que vous aurez fait bouillir avec un peu d'eau.

Conserver le melon préparé

Une fois préparé, conservez votre melon dans le réfrigérateur, enveloppé dans un torchon. Il patientera le temps d'être dégusté, sans perdre ni de son parfum ni de sa saveur !

Tirer tout le jus d'un fruit

Pour parvenir à récolter tout le jus d'un fruit, percez lui la peau, et placez-le au micro-ondes pendant 10 secondes, à puissance maximale.
Pressez ensuite votre fruit, qui vous rendra tout son jus !

Pour éviter la formation de mites des céréales

Il suffit de mettre les ingrédients dans un bocal fermant bien et d'introduire 1 ou 2 grands clous en fer NEUFS. Les aliments se conservent ainsi parfaitement. (changer les clous quand ils rouillent).

Digestion difficile

Boire une gorgée de St Yore toutes les 5 minutes. Pendant 1 à 2 heures.
Après on se sent comme "neuf", prêt à manger de nouveau

Savoir si les aliments du congélateur ont été décongelés puis recongelés

(coupure de courant longue) pendant les vacances, couper en deux une bouteille plastique d'eau - la remplir d'eau + du sirop (menthe grenadine) - faire congeler le tout - quand c'est congelé => retourner la bouteille (la placer plutôt sur le haut du congélateur) !! si le courant est coupé longtemps : l'eau va fondre et le congélateur va devenir tout vert (menthe) ou tout rouge (grenadine)... désolé mais vos denrées sont alors impropres à être consommées (bactéries)

Pour une mayonnaise qui ne monte pas

la mettre au réfrigérateur, l'oublier 1/2 h. Plus qu'à la reprendre en rajoutant de l'huile même à température ambiante, ça marche



Garder plus longtemps des têtes d'ails

Brûler les racines à ras de la tête d'ail.

Ouvrir un couvercle de pot à cornichon ou confiture

il suffit de laisser entrer l'air en introduisant le manche d'une cuillère entre le couvercle et le bocal

À court de beurre ?

Malaxez une tasse de crème épaisse avec quelques cubes de glace dans un robot culinaire: ce barattage maison produira du beurre blanc non salé. Égouttez-le ensuite pour retirer le babeurre.

Afin que le beurre ne noircisse pas pendant la cuisson, ajoutez-y quelques gouttes d'huile

Conserver vos biscuits plus frais

Déposez-les dans une boîte métallique, dans la quelle vous aurez mis une feuille de papier de soie au fond. Fermez hermétiquement.

Eviter que vos canapés soient détrempés

Gardez-les secs et frais en étendant une légère couche de beurre sur les biscuits avant d'y ajouter la garniture.

Ramollir la cassonade

Déposez-là dans un bol allant au four à micro-ondes. Ajoutez un quartier de pomme ou un peu d'eau dans un sous-plat. couvrez d'une pellicule de plastique et chauffez à la puissance maximale de 15 à 20 secondes. Laissez reposer 5 minutes.

Faciliter la congélation de petits fruits

Déposez-les dans une lèche frite afin de les congeler individuellement. Lorsqu'ils sont bien congelés, les placer dans un sac hermétique.

Craquelins

Pour éviter que des craquelins ou d'autres biscuits salés ne se cassent lorsque vous les tartinez de diverses préparations, placez-les sur une tranche de pain de mie avant de les garnir.

Crème

Ajoutez du miel à la crème fouettée, au lieu du sucre; 1 c. à thé de miel donne une saveur sucrée et délicieuse et la crème reste ferme plus longtemps.



Pour dessaler une soupe ou une sauce

Faites-la cuire quelques minutes avec plusieurs tranches de pomme de terre crue.

Eviter les éclaboussures

En saupoudrant un peu de sel dans du gras fondu dans une poêle, vous éviterez les éclaboussures qui pourraient vous brûler. Ce truc est très efficace lors de la cuisson

Pour ne pas enfariner la moitié de la cuisine

quand je prépare de la viande ou du poisson à frire à la poêle, je prends un contenant de plastique hermétique, et j'y mets la farine, les assaisonnements et le poisson ou la viande. Je ferme la boîte et je la secoue énergiquement.

Pour choisir un fromage

L'œil est tout à fait inutile. Fiez-vous à votre pouce. A l'aide d'une légère pression, vous jugerez mieux de la texture désirée.

Pour que le chou-fleur reste blanc

Ajoutez un peu de lait dans l'eau de cuisson.

Couper un gâteau

Quand vous coupez un gâteau horizontalement pour faire deux étages, faites d'abord une légère entaille sur le côté du gâteau. Cette entaille vous servira de point de repère.

Glaçons translucides

Employez de l'eau bouillie pour avoir des glaçons translucides; ils auront l'air d'être en cristal !

Eviter les odeurs de poisson

Vous éviterez que l'odeur de poisson inonde la maison en plaçant sur la cuisinière un bol de

Peau de poulet croustillante

Pour que la peau d'un poulet rôti soit particulièrement croustillante, aspergez-le d'eau salée 20 minutes avant de le sortir du four.



Jardinage

1. [Fortifier les plants de tomates](#)
2. [Eviter que la résine ne colle sur les doigts](#)
3. [Réussir la floraison des chrysanthèmes](#)
4. [Repousser les limaces](#)
5. [Raviver un yucca](#)
6. [Raviver les géraniums](#)
7. [Préserver un bouquet de feuilles automnales](#)
8. [Préserver la couleur des fleurs coupées](#)
9. [Préparer un engrais pour les plantes d'intérieur](#)
10. [Protéger les jeunes pousses du gel](#)
11. [Prolonger la durée de vie des fleurs dans un vase](#)
12. [Entretenir les plantes d'intérieur](#)
13. [Entretenir les fougères](#)
14. [Entretenir la santé des plantes grâce aux algues](#)
15. [Désherber l'allée](#)
16. [Cultiver haricots, potirons et maïs](#)
17. [Conserver le houx](#)
18. [Conserver la couleur des hortensias](#)
19. [Chasser les taupes](#)
20. [Chasser les oiseaux des tomates](#)
21. [Chasser les oiseaux des cerisiers](#)
22. [Chasser les moustiques de la terrasse](#)
23. [Ameubler la terre d'une plante d'intérieur](#)
24. [Accélérer la pousse des graines](#)
25. [Repousser les pucerons des rosiers](#)
26. [Préparer un engrais naturel pour vos arbustes](#)
27. [L'eau de pomme de terre comme herbicide écologique](#)
28. [Eviter d'abimer les fauteuils de jardin](#)
29. [Le temps des moustiques](#)
30. [Les fourmis battent en retraite](#)
31. [En cas de piqûres d'insectes](#)
32. [Empêcher les vers de détruire les plantes d'appartement](#)
33. [Eviter les limaces autour des salades](#)
34. [Chasser les moustiques](#)
35. [Ne pas avoir de mouches à l'intérieur de votre habitation](#)
36. [Chasser les pucerons de vos rosiers et autres plantes](#)
37. [Si vous êtes piqué par une guêpe](#)
38. [Feuilles de plantes brillantes et vigoureuses](#)
39. [Trois engrais bon marché pour les plantes](#)
40. [Les fougères](#)
41. [Pots à fleurs et maladies cryptogamiques](#)
42. [Le coquelicot se fane dès qu'il est coupé](#)
43. [Transporter des jeunes pousses ou des plantes](#)
44. [Vos bouquets de tulipes ne s'ouvrent pas](#)
45. [Nettoyer les outils de jardins avant l'hiver](#)

Fortifier les plants de tomates

Le truc c'est de l'ortie !

Dès la plantation des pieds de tomates, ajouter des orties découpées avec le terreau sous les racines. Arroser vos plantations avec votre arrosoir rempli d'orties découpées que vous aurez laissé macérer une journée. Renouveler l'opération pendant toute la durée de la récolte. Vos plants seront fortifiés et vous pourrez récolter des tomates jusqu'en octobre.

Eviter que la résine ne colle sur les doigts

Vous venez de couper du bois ou simplement toucher un arbuste et vous voilà les mains pleines de résine...

Ca colle et c'est très difficile à faire partir ! Cependant, en vous lavant les mains au préalable avec de l'huile (de cuisine), la résine part facilement à l'eau ensuite !

Réussir la floraison des chrysanthèmes

Durant le mois d'avril jusqu'en juillet, ôtez les bourgeons latéraux qui se situent au sommet des tiges de vos chrysanthèmes.

Vous obtiendrez une superbe éclosion ! Poursuivez le même traitement jusque la fin de la période de floraison.

Repousser les limaces

Pour chasser les limaces, faites un petit rempart avec des cendres de bois à l'endroit qu'elles fréquentent habituellement.

Elles auront tôt fait de suivre un autre itinéraire !

Raviver un yucca

Sous toutes les pousses, coupez le tronc de votre yucca, puis, sur le sommet, faites couler de la cire fondue.

D'autres pousses apparaîtront rapidement sur les côtés, redonnant ainsi une seconde jeunesse à votre plante !

Vous pouvez encore « sauver » la partie coupée en la faisant tremper dans un récipient d'eau , et en replantant les racines qui se seront formées !

Préserver un bouquet de feuilles automnales

Composez un mélange de deux tiers d'eau chaude et d'un tiers de glycérine, puis imbibe un coton que vous appliquerez sur le bout de chaque branche.

Votre bouquet de feuilles d'automne tiendra plus longtemps, votre plaisir à les admirer sera prolongé !

Raviver les géraniums

Pour raviver vos géraniums, arrosez-les de café noir froid (non sucré !).

Cure de jouvence naturelle garantie !

Préserver la couleur des fleurs coupées

Pour que vos fleurs coupées conservent leurs jolies couleurs une fois dans le vase, ajoutez un morceau de sucre à l'eau ! Vos fleurs apprécieront, et donneront le meilleur de leurs nuances !

Préparer un engrais pour les plantes d'intérieur

Pour concocter un engrais naturel pour vos plantes d'intérieur, conservez vos coquilles d'œuf !

Ecrasez-les bien, puis mettez-les directement dans les pots ! Vos plantes apprécieront !



Protéger les jeunes pousses du gel

Ajoutez à un litre d'eau vingt grammes de glycérine et dix grammes d'alcool à brûler. A l'aide d'un pulvérisateur, vaporisez ce mélange sur les branches de vos arbustes dès que le froid se fait sentir. Les jeunes pousses seront protégées, elles seront plus combatives face aux rigueurs de l'hiver !

Prolonger la durée de vie des fleurs dans un vase

Ajoutez à l'eau une ou deux aspirines, dès que vous voyez vos fleurs piquer du nez.
Si le vase est en verre, vous pouvez compléter le « traitement » avec quelques gouttes d'eau de Javel, qui rendra l'eau plus claire !
Vos fleurs coupées auront repris de leur vigueur, et pourront séjourner plus longtemps dans votre vase !

Entretenir les plantes d'intérieur

En plus de les arroser régulièrement, placez dans vos plantes d'intérieur des cendres de cigarettes, ou de bois, cela va les fortifier !
Et pour les nourrir en minéraux, arrosez-les avec l'eau des œufs cuits durs, ou encore l'eau de cuisson de vos légumes !

Entretenir les fougères

Faites infuser du thé. Une fois refroidie, arrosez vos fougères de cette infusion. Vos fougères apprécieront, et seront ravivées !

Entretenir la santé des plantes grâce aux algues

Rien de tel que les bienfaits des algues pour entretenir la santé de vos plantes !
Versées sous forme de jus sur vos plantes, les algues vont les stimuler et leur apporter magnésium, phosphates, cuivre, fer, etc....
Vos plantes seront en pleine forme et auront toutes les forces nécessaires pour se défendre contre les maladies ou les parasites !

Désherber l'allée

Pour désherber votre allée de gravillons (ou de dalles), versez l'eau de cuisson encore bouillante de vos pommes de terre.
Désherbant 100 % naturel et efficace !

Conserver le houx

Pour le garder plus longtemps, piquez les tiges de votre houx dans des carottes.
Ainsi conservé, sa durée de vie sera largement prolongée !

Cultiver haricots, potirons et maïs

Vous devez cultiver du maïs, des haricots et des potirons ?
Plantez-les ensemble ! La hauteur du maïs servira d'ombre aux feuilles de potiron, et les haricots prendront les tiges du maïs comme tuteur.
Une astuce appliquée par les Indiens d'Amérique !

Conserver la couleur des hortensias

Chaque année, placez près des racines de vos hortensias quelques clous, ou encore des petits morceaux d'ardoise.
Le bleu des hortensias sera préservé, sans risque de délayer !



Chasser les taupes

Si vous connaissez l'entrée des taupes, placez-y quelques boules de naphthaline, ou un chiffon imbibé de pétrole. Cela les fera fuir sans les exterminer !
Si ce n'est pas le cas, plantez quelques pieds d'euphorbia lathyris à différents endroits du jardin.
Vous pouvez aussi planter dans le sol des bouteilles vides dont vous aurez ôté le bouchon, afin de laisser le vent s'y engouffrer, engendrant un sifflement dans la terre qui fera fuir ces petites envahisseuses, toujours sans avoir à les tuer !

Chasser les oiseaux des tomates

Pour éloigner les oiseaux de vos tomates, placez des récipients emplis d'eau tout près des plants. Les oiseaux assoiffés viendront se désaltérer dans les récipients au lieu de venir picorer le jus frais des tomates !

Chasser les oiseaux des cerisiers

A l'aide d'une boîte à conserve vide, vous pouvez lutter efficacement contre l'invasion des oiseaux sur vos cerisiers !
Ôtez le papier d'emballage de la boîte, puis enlevez les couvercles et passez un gros fil de nylon, faites une boucle. Avec un autre fil de nylon plus mince, attachez la boucle, puis fixez votre boîte de conserve à une branche du cerisier attaqué.
Le soleil fera miroiter la boîte et le vent s'engouffrera dans les ouvertures, émettant un sifflement.
Cela donnera aux oiseaux l'envie d'aller picorer les cerises ailleurs !

Chasser les moustiques de la terrasse

Pour que les moustiques ne vous gênent plus au cours du dîner sur la terrasse (ou dans le jardin), faites brûler du bois vert et des aromates, comme le basilic ou la citronnelle.
Les moustiques devront choisir d'autres cibles !

Ameubler la terre d'une plante d'intérieur

Versez quelques gouttes d'huile d'olive directement dans le pot de votre plante d'intérieur, si vous voyez que la terre se tasse.
La terre sera vite ameublie, et votre plante s'y sentira mieux !

Accélérer la pousse des graines

Pour que vos plantes ou vos légumes poussent plus vite une fois semés, il suffit de laisser tremper les graines dans de l'eau à 20° pendant deux bonnes heures. Semez, la germination sera boostée, les pousses ne tarderont pas à se montrer !

Repousser les pucerons des rosiers

Plantez quelques pieds d'ail tout près de vos rosiers.
En plus de renforcer le parfum des roses, l'ail repoussera efficacement les pucerons !

Préparer un engrais naturel pour vos arbustes

Pour préparer un engrais naturel pour vos arbustes, rien de plus simple:
Placez dans le trou que vous aurez creusé pour votre arbuste, juste avant de le planter, une peau de banane !

L'eau de pomme de terre comme herbicide écologique

Récupérer l'eau de cuisson des pommes de terre et la répandre sur les allées.



Eviter d'abimer les fauteuils de jardin

Pour que les fauteuils de jardin en toile parasol et coussins surpris par la pluie ne s'abîment plus, vaporisez-les préventivement avec un imperméabilisant spécial. Vendu en bombe celui-ci ne dépose aucun film sur le tissu mais enduit les fibres lesquelles, devenues glissantes, se souillent beaucoup moins facilement. Grand modèle pour traiter de 12 à 15 m2 de tissu, petit modèle pour traiter de 3 à 4 m2 de tissu.

Le temps des moustiques

Ayez toujours sous la main un de ces excellents remèdes: vinaigre, jus de citron, oignon coupé en deux, blanc de poireau ou ammoniaque.

Les fourmis battent en retraite

Rien, assure-t-on, n'arrête une colonne de fourmis en marche; les fourmis n'aiment pas le mare de café: utilisez-le donc pour stoppez l'invasion, vous ne vous en repentirez-pas.
Mettez des mégots de cigarettes dans de l'eau chaude, faites-y tremper de la ficelle ou de la laine et ensuite entourer l'arbre.

En cas de piqûres d'insectes

Mouillez un morceau de sucre et placez-le sur la piqûre.

Empêcher les vers de détruire les plantes d'appartement

Poser un quartier de pomme sur la terre.

Eviter les limaces autour des salades

Placez une assiette avec de la bière entre les salades.

Chasser les moustiques

Pulvériser de l'eau de toilette à la lavande sur les lampes et parties assez éclairées de la chambre.

Ne pas avoir de mouches à l'intérieur de votre habitation

Mettre un plant de tomate dans un sceau de terre, à l'extérieur près de la porte. Vous aurez des tomates et plus de mouches chez vous.

Chasser les pucerons de vos rosiers et autres plantes

Laissez macérer dans une bouteille presque remplie d'eau une trentaine de mégots (avec ou sans filtre) pendant trois semaines. Le jour ou les pucerons envahiront vos plantes, aspergez avec ce (délicieux) nectar que vous avez filtré avant. Plus de vermines sur vos belles fleurs que vous serez alors fièr(e) de montrer a vos amis.

Si vous êtes piqué par une guêpe

Frottez immédiatement la piqûre avec des feuilles froissées de plantain : la piqûre disparaît en quelques minutes.

Plantés des feuilles brillantes et vigoureuses

Avec de la bière, passez sous chaque feuille une petite éponge imbibée de bière de table et ce une ou deux fois par mois.

Trois engrais bon marché pour les plantes

Incorporez à la terre des plantes en pot les feuilles de thé ayant servi à l'infusion. Vous pouvez également les arroser de temps à autre avec un reste d'infusion de thé.

Utilisés sur des plantes anémiées, le marc de café ainsi que les restes de vin sont des remèdes souverains. Autre excellent engrais à employer en alternance avec d'autres: des coquilles d'œuf finement pilées...

Les fougères

Ces jolies plantes, demandent une température de 10 à 20 degrés, un arrosage quotidien hiver comme été, de la lumière (mais pas de soleil). En outre, elles n'aiment pas prendre l'air.

Pots à fleurs et maladies cryptogamiques

Les racines des plantes émettent des toxines qui finissent par se fixer sur la paroi interne du pot, créant ainsi un véritable foyer de maladie. Si vous avez donc l'intention de mettre une plante dans un pot vide mais ayant déjà servi, commencez par nettoyer ce dernier avec de l'eau de Javel à 50%. Cette sage précaution vous évitera des désagréments ultérieurs.

Le coquelicot se fane dès qu'il est coupé

Pour le garder il suffit de brûler la tige avec un briquet lors de sa cueillette et de le mettre dans un vase.

Transporter des jeunes pousses ou des plantes

Coupez une pomme de terre en deux et placez les racines entre les deux et un linge humide.

Vos bouquets de tulipes ne s'ouvrent pas

Percez un petit trou avec une aiguille dans la tige juste sous la fleur.

Nettoyer les outils de jardins avant l'hiver

Pour bêcher la terre collante de l'hiver, frotter les outils avec de l'huile de Lin. Vos outils resteront plus longtemps en pleine forme. Et la terre vous dira merci, car ce n'est pas polluant.

