Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 18

Rubrik: Trucs et astuces

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Z. Kolundzija/jerryhat/Zag-Zig/Biafore/Sinankocaslan/Givaga/ M. Huls/Photlook

Il sent bon mon cendrier

Quoi de plus dégoûtant, pour un non-fumeur en tout cas, qu'un cendrier bien crasseux. Pour lui redonner tout son lustre et éviter qu'il ne sente le tabac froid, cette odeur si persistante, il faut évidemment le laver avant de frotter l'intérieur avec un citron coupé en deux. On saupoudre ensuite de sel fin et on rince une dernière fois. Voilà, le cendrier est prêt à recevoir de nouveaux mégots.

Décongeler les côtelettes

Tout le monde a un jour ou l'autre congelé des côtelettes de porc. Et tout le monde ou presque l'a fait en un bloc, rendant du coup impossible toute décongélation individuelle. La prochaine fois, glissez simplement une feuille de cuisson entre chaque morceau de viande. Vraiment pratique.

Une vitre recouverte de suie

Avant le retour des mauvais jours, c'est le bon moment pour nettoyer la vitre de la cheminée. Une fois de plus, le vinaigre fait des merveilles. Il suffit d'en verser 5 cl dans 3 litres d'eau chaude et d'y tremper une vieille éponge, qu'on essore légèrement avant de la passer dans la cendre. Ensuite, on passe à l'action. C'est-à-dire qu'on frotte la vitre pleine de suie avec le côté grattant de l'éponge, puis on rince avec la même eau et l'autre face. Pour terminer, on essuie avec une feuille de journal. On est paré pour l'hiver.

On savonne la vis

Pour enfoncer facilement une vis et, surtout, pour pouvoir la dévisser dans quelques années sans problème, il faut d'abord la frotter contre un savon sec. Elle entrera ainsi comme dans du beurre...

Huître, ouvre-toi!

C'est bon, mais pas facile à ouvrir et c'est le moins qu'on puisse dire. Comment venir à bout proprement d'une huître si on n'a pas trop de force dans les mains. Tout simple: il suffit de la tremper quelques minutes dans de l'eau gazeuse, elle se montrera beaucoup plus coopérative.

Bien grillé le poulet

Pour donner un bel aspect grillé à votre viande blanche (poulet ou rôti) lorsqu'elle sortira du four, il faut verser un peu de jus de citron ou du miel sur la bête avant de l'enfourner. En plus, ça donne un petit goût, miam.

Aïe, une épine

Pour sortir une épine du doigt sans souffrir, on vous conseille de chauffer de l'eau et d'y jeter une bonne grosse poignée de sel. Un peu de patience ensuite, le temps que le mélange tiédisse. C'est le bon moment pour faire trempette avec le doigt blessé, pendant cinq minutes au bas mot. Ensuite, à l'aide d'une aiguille préalablement désinfectée, on extirpe sans peine l'intruse qui ne résistera pas, la chair étant bien ramollie.