

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2013)
Heft: 43

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: 24.02.2026

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



Vos mains ne pueront plus l'ail

Oui, l'ail c'est délicieux.

Mais oui aussi, il imprègne de son odeur la peau et ce parfum n'est jamais agréable pour les autres. Pour éviter ce désagrément, il est conseillé d'utiliser un couteau de cuisine en acier non inoxydable pour éplucher et couper. Ensuite, on le passe sous l'eau pour le nettoyer et, surtout, on en profite pour passer le plat de la lame sur les mains, le métal étant légèrement poreux, il absorbera les mauvaises odeurs. A noter qu'il existe aussi dans le commerce des savons d'acier qui remplissent le même effet.

Décoincer cette maudite fermeture Eclair

A qui n'est-ce pas arrivé au moins une fois?

Lorsqu'une fermeture Eclair est coincée, on peut tenter de la débloquer de plusieurs manières. Par exemple, en passant une mine de crayon dessus. Si cela ne fonctionne pas, le jet de vapeur du fer à repasser est une solution, à moins de la passer directement à la paraffine ou à l'huile de glycérine.



L'huile d'olive est bonne à tout faire

Vous tenez à votre plante verte, mais la terre commence à se tasser. Quelques gouttes d'huile d'olive dans le pot devraient résoudre le problème.

Votre chien ne rongera plus vos câbles

Votre chien est adorable, mais il a tendance à mettre son museau partout. Pire: à gratter un bout de mur ou ronger avec délectation votre câble d'ordinateur. La solution? Un bon répulsif maison devrait réussir, là où des trésors de patience ont échoué. Prenez un litre de vinaigre blanc, mélangez-le avec deux cuillères à soupe de moutarde forte et mettez le tout dans un pulvérisateur. Il suffit ensuite de disperser ce cocktail aux endroits sensibles de votre logement.



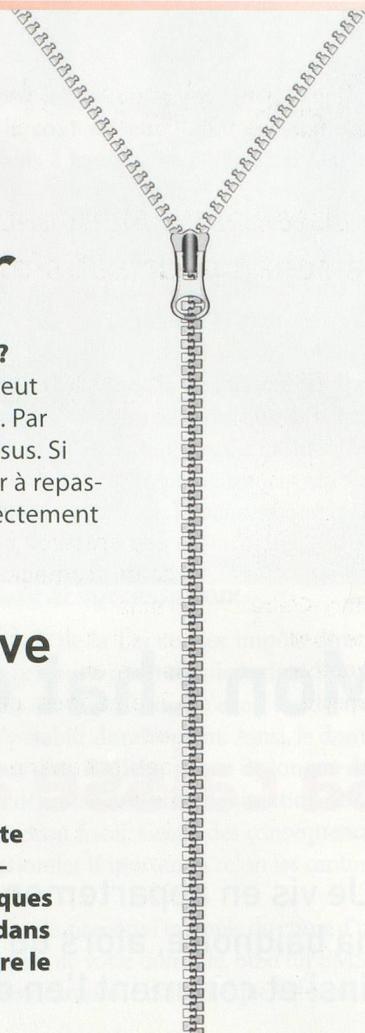
Halte à l'huile qui gicle pendant la cuisson

C'est une question de dosage.

Si vous mettez trop d'huile, il y a de fortes chances que vous ratiez votre grillade. Pourquoi ne pas mettre une petite pin-



cée de farine dans votre poêle lorsque vous faites une viande, juste ce qu'il faut pour éviter les projections de gras sur toute la cuisinière?



Des vinyles tout plats tout beaux

D'accord, on a inventé le CD, puis l'informatique, mais vous tenez à vos disques vinyles comme à la prunelle de vos yeux. Malheureusement, avec le temps, ils se sont mis à gondoler. Il y a moyen toutefois de leur rendre leur aspect d'antan. Il suffit de les placer entre deux plaques de verre et les exposer une journée entière au soleil, avant de les rentrer et de laisser le tout refroidir.

