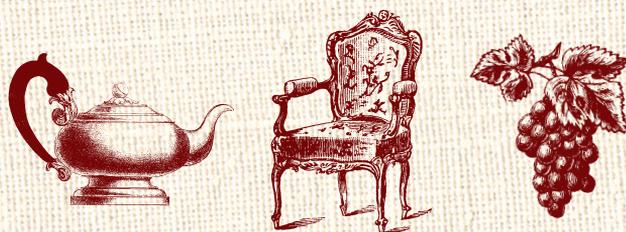


1001 secrets de grands-mères



Pour celles qui ratent
la blanquette, jettent
bas filés et fleurs fanées,
taillent leurs rosiers en juillet,
confondent raie et carrelet,
mais rêvent de vivre mieux
sans se ruiner

Sylvie Dumon-Josset

*1001
secrets
de grands-mères*



© 2008, Prat éditions

Division de Reed Business Information - SAS au capital de 4 099 168 €
Forum 52 – 52, rue Camille-Desmoulins, Issy-les-Moulineaux 92448 Cedex

Président : Antoine Duarte
Directeur de publication : Antoine Duarte
Actionnaire principal : Reed Elsevier France

Composition : Maryse Claisse

ISBN : 978-2-8095-0391-3

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2^e et 3^e a, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou ses ayants droit, ou ayants cause, est illicite » (art. L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.



lle s'appelait Anna-Maria. Elle avait l'art de résoudre les menus tracas quotidiens simplement, sans trop entailler son budget, sans souiller la nature dont elle connaissait les bienfaits.

Pour réparer la porcelaine fêlée, elle la plongeait dans un bain de lait bouillant ; elle sublimait son teint avec une lotion de pétales de roses cueillies dans le jardin, gommait d'une pluie de talc les taches de chocolat échouées sur le canapé, stimulait la ciboulette en lui offrant un café léger... Elle savait aussi choisir les meilleurs produits de saison pour composer des repas goûteux et variés.

Ma grand-mère, comme tant d'autres, usait de mille astuces pour enchanter le quotidien. Mais ces recettes miracles qui s'en souvient ?

Ce livre dresse l'inventaire du savoir qu'avaient nos aînées et qu'elles n'ont pas toujours eu le temps de nous transmettre. Fouillant dans le grenier de leur mémoire, il exhume un art de vivre simple et sain dont le charme se conjugue parfaitement au présent.

Poêles, marmites, chiffons

Cuisine : une brochette d'astuces

Des appareils ménagers "haute fidélité"	P. 4
Adieu aux mauvaises odeurs	P. 8
Des ustensiles toujours vaillants	P. 11
Vaisselle : une goutte de délicatesse	P. 14
Des couverts nickel.....	P. 18
Bêtises d'enfants : on efface tout	P. 20
Le grand ménage	P. 21
Chasse au gaspi !	P. 24
Les indésirables	P. 26
Petit détour par le garde-manger.....	P. 28
Des recettes inratables.....	P. 31
Vous reprendrez bien des légumes !?	P. 49
Enfants : si Petit Paul boude ses légumes.....	P. 56

Décoration : la malle à malice

Bien dans ses meubles	P. 62
Bichonnez bibelots et autres objets de déco.....	P. 74
Tissus, voilages : cousette et toiletteage.....	P. 86
Le grand ménage	P. 91
Fleurs et plantes, toutes pimpantes.....	P. 97
Parfum d'intérieur	P. 104
Le coin des enfants	P. 106
Les indésirables	P. 108

Comme un parfum d'élégance

Vêtements et accessoires : des conseils cousus mains

Un brin de cousette	P. 116
Lavage : une dose de douceur	P. 119
Repassage sans ratage	P. 125
Des vêtements qui durent longtemps	P. 128
Sos antitaches	P. 134
Nos fidèles bijoux.....	P. 148
Des accessoires plein nos armoires	P. 153
La garde-robe des enfants.....	P. 160

Beauté : la nature est votre alliée

Cheveux : des soins ébouriffants	P. 164
Corps : faites peau neuve	P. 175
Mains de fée et pieds de velours.....	P. 181
Maquillage : l'art du fard.....	P. 187
Visage : masques et lotions maison.....	P. 191

De cueillettes en emplettes

Jardins secrets : graines d'idées

Honneur aux fleurs.....	P. 202
Un petit coin de potager.....	P. 216
Charmant jardin d'agrément	P. 226

Dimanche sur le marché...

C'est la saison !.....	P. 234
Signes extérieurs de fraîcheur.....	P. 246
Le panier du gourmet.....	P. 262

L'art de la récup'

Que de trouvailles pour la maison !

Recettes pour accommoder les restes.....	P. 272
La nouvelle vie des vieux habits.....	P. 278
Précieux déchets	P. 282
Ça peut toujours servir	P. 288

Chasse au trésor dans le jardin

Sur la piste des déchets verts	P. 292
L'autre destinée des fleurs fanées	P. 296
Fruits et légumes en surplus.....	P. 300
Ça aussi, ça se recycle !.....	P. 303

Des secrets bien gardés

Vos meilleurs trucs à vous

Cuisine.....	P. 310
Décoration	P. 313
Vêtements et accessoires	P. 316
Beauté.....	P. 319
Jardin	P. 322
Récup'	P. 325
Bonnes adresses.....	P. 328
Les 8 produits miracles	P. 332
Le calendrier du jardinier	P. 336
Index.....	P. 345



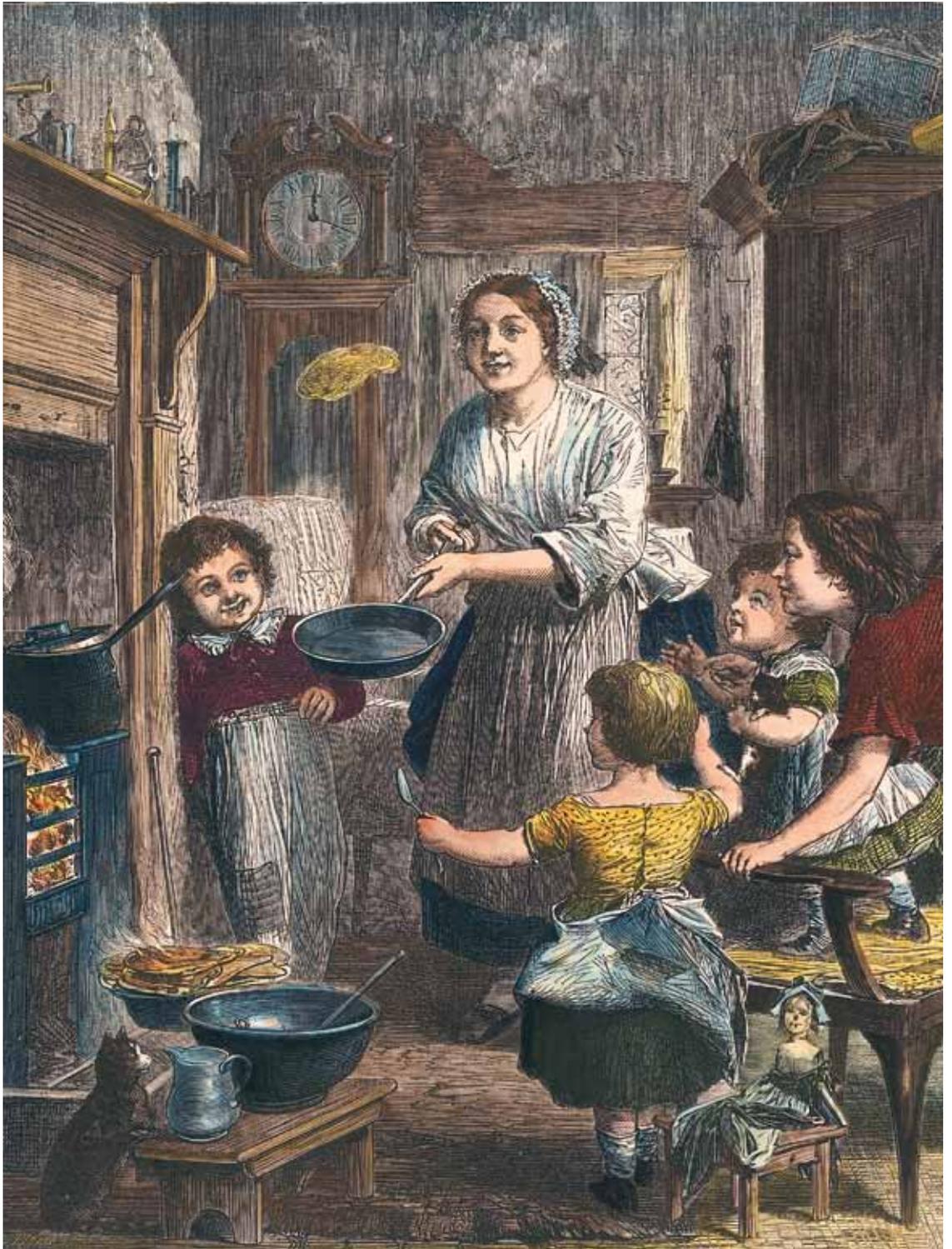


Poêles, marmites, chiffons



Uzerche, une minute d'arrêt. C'est ici, au centre de la France, que j'ai passé toutes les vacances de mon enfance. Auprès d'une grand-mère chaleureuse, qui présidait au bonheur familial avec une sereine habileté. Ses recettes odorantes déliaient les « petits appétits » comme par magie. Sa maison bien ordonnée était souvent envahie par des nuées d'enfants déboulant avec la grâce d'un troupeau d'éléphants. Pourtant, elle tenait son intérieur au cordeau. Mais elle avait pour cela des ficelles bien à elle...





Cuisine : *une brochette* *d'astuces*



Des appareils ménagers "haute fidélité"	P. 4
Adieu aux mauvaises odeurs	P. 8
Des ustensiles toujours vaillants	P. 11
Vaisselle : une goutte de délicatesse	P. 14
Des couverts nickel	P. 18
Bêtises d'enfants : on efface tout	P. 20
Le grand ménage	P. 21
Chasse au gaspi !	P. 24
Les indésirables	P. 26
Petit détour par le garde-manger	P. 28
Des recettes inratables	P. 31
Vous reprendrez bien des légumes !?	P. 49
Enfants : si Petit Paul boude ses légumes	P. 56

Des appareils ménagers “haute fidélité”

évier

S'il est en *grès* ou en *porcelaine*, il ne risque ni taches, ni rayures. Vous pouvez frotter sans compter et sans l'endommager. Pensez seulement à bien le rincer.

Si votre évier est en *Inox*, les choses se corsent : non seulement il est sensible aux éraflures, mais les projections d'eau et le calcaire risquent de laisser des traces.

Bannissez poudre à récurer et autres éponges à gratter : il ne supporte qu'une eau douce et savonneuse et demande à être essuyé au chiffon sec. En cas de gros dégâts, optez pour un nettoyage appuyé au bicarbonate de soude dilué.

Vous avez dit *bouché* ? En traitement préventif, versez du marc de café dans la bonde. Il capturera les graisses et l'eau les entraînera dans son passage. Sinon, pour désengorger un évier, il faut utiliser de l'acide chlorhydrique ou du bicarbonate de soude, avant de rincer abondamment. Et pour ce genre d'opération, veillez à éloigner les enfants.

Vos *robinets* sont *entartrés* ? Versez du vinaigre blanc chaud et grattez à l'aide d'une spatule en bois ; un couteau ou tout autre objet métallique abîmerait les robinets, surtout s'ils sont en Inox. Rincez et n'oubliez pas de sécher. Si ensuite vous avez le courage de les astiquer avec un vieux bas en Nylon, ils seront brillants comme jamais.

Vos *robinets* *gouttent* ? Il s'agit sûrement d'une affaire de joint usé. Mais, pour l'instant, ce bruit de goutte à goutte vous met les nerfs en pelote. Attachez un long bout de ficelle au robinet. L'eau suivra ce fil bien sagement jusqu'au trou d'évacuation.

Vos *joints de carrelage* sont *noircis* ? Sous l'effet de l'humidité, les interstices du carrelage ont tendance à moisir. Prenez une brosse à dents et nettoyez-les avec du vinaigre blanc très chaud ou de l'eau javellisée ; cette dernière se révèle toujours parfaite quand il s'agit de blanchissement mais, hélas, elle est assez agressive pour l'environnement.



gazinière



Pière maîtresse au royaume des cordons bleus, la gazinière mérite tous les égards. Commençons par les *brûleurs* qui, de grillades en potées, finissent par

s'encrasser. Pour les décaper, brossez-les au vinaigre de vin. Si la situation est vraiment critique, laissez-les tremper toute la nuit dans un bain de vinaigre ou de lessive Saint-Marc et rincez-les à l'eau claire. Essuyez méticuleusement, il ne doit pas rester d'eau dans les orifices.

Les perfectionnistes inspecteront également les **injecteurs** et, au besoin, les déboucheront avec du crin. Une aiguille contribuerait à agrandir le trou et à dérégler l'arrivée d'air.

Quant au **four**, ma grand-mère ignorait les modèles autonettoyants. Le progrès nous a débarrassés de cette corvée, mais pas des factures d'électricité. En effet, ces fours sont très gourmands en énergie. Occasionnellement, un nettoyage manuel n'est donc pas sans intérêt, d'autant qu'il suffit de s'armer d'un rouleau de Sopalin pour ôter la graisse des parois, d'une éponge imbibée de liquide vaisselle pour parfaire le nettoyage et de rincer à l'eau très chaude. Oubliez les bombes nettoyantes en aérosol ! La couche d'ozone vous en saura gré.

Q**a fume !** Est-ce encore un four ou une cheminée ?
En tout cas, il s'est mis à enfumer la cuisine. Il existe pourtant une parade toute simple : placer un récipient d'eau froide à côté du plat. L'eau absorbera alors graisses et fumées.

réfrigérateur

La potion magique pour bien *laver l'intérieur* de votre réfrigérateur ? Trois cuillerées à soupe de bicarbonate de soude diluées dans un peu d'eau chaude. Nettoyez, rincez et essuyez à l'aide d'une peau de chamois (ou d'un torchon sec). N'oubliez pas de dégivrer régulièrement votre appareil, sa durée de vie s'en trouvera plus longue.

Pour le *compartiment à glace*, placez une casserole d'eau bouillante à l'intérieur ; la vapeur d'eau dégagée fera fondre la glace, que vous finirez de retirer avec une spatule en bois pour ne pas rayer la paroi. Autre ruse : si le *moule à glaçons* reste collé, pensez, avant de l'y déposer, à en frotter le dessous et les côtés avec une bougie.

Sur les *joints* et à l'*extérieur*, contentez-vous de passer une éponge imbibée d'eau savonneuse.



Adieu aux mauvaises odeurs



bocaux



Plus fourmi que cigale, ma grand-mère préparait ses conserves durant tout l'été. Tomates, petits pois, haricots verts, prunes, cerises, etc. : tout le potager ou presque y passait. Réutilisant ses bocaux d'année en année, elle veillait d'abord à les débarrasser de toute odeur en les entreposant ouverts une heure au réfrigérateur avant de les remplir.



cuisson



La cuisine ne dégage pas que des fumets appétissants... Pour chasser les relents de poireau, de chou ou de poisson, sortez votre Cocotte-Minute. Versez trois verres d'eau, ajoutez un bâton de vanille fendu dans le sens de la longueur, deux cuillerées de cannelle, trois clous de girofle et une écorce d'orange ou de citron. Refermez la cocotte et faites chauffer. Quand la vapeur s'échappera, elle parfamera la pièce et vous verrez toute la maisonnée arriver, l'air subitement intéressé.

éponge

Si vous utilisez une éponge *naturelle*, un bain de bouillon bouillant d'oseille fera merveille. Offrez-lui aussi, de temps en temps, un séjour prolongé dans son milieu naturel : l'eau salée.

Si elle est en matière *synthétique*, imbiblez-la de jus de citron, placez la pulpe du fruit dessus, puis aspergez-la d'eau bouillante. Attendez plusieurs heures avant de rincer. Le bicarbonate de soude dilué dans de l'eau tiède lui fera aussi le plus grand bien.

évier

Placez une rondelle de citron contre l'orifice d'évacuation de votre évier. Pensez évidemment à la remplacer régulièrement... De l'eau de Javel pure fera aussi l'affaire.

plats et casseroles

Les plats et les casseroles restent parfois imprégnés d'une fâcheuse odeur. Un récurage au marc de café ou à la farine de moutarde est alors très efficace.

Tous nos ouvrages sont disponibles sur :
www.prat.fr