

# Les conseils pratiques de Madame Helvétie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France**

Band (Jahr): **5 (1959)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Les conseils pratiques de Madame HELVÉTIÉ



## FEU DE CHEMINÉE

Dès que le feu a pris dans la cheminée, éparpillez le foyer avec le tisonnier et jetez dans le foyer de façon à recouvrir les morceaux enflammés plusieurs poignées de Fleur de soufre, baissez le tablier ou mouillez une couverture pliée en quatre, étendez la devant la cheminée en bouchant hermétiquement l'ouverture pour empêcher tout tirage.



Après avoir lavé, rincé et essoré vos cheveux, pratiquez un zingage avec une décoction en faisant bouillir 40 gr. de pelures d'oignon sèches et 40gr. de camomille allemande dans un litre d'eau.



## BOUCHON DE LIEGE RECALCITRANT

Prenez le goulot de la bouteille de la main gauche et donnez un coup de marteau très sec sur la tête du tire-bouchon. Vous déboucherez ensuite sans difficulté.

## LES PLANTES MALADES

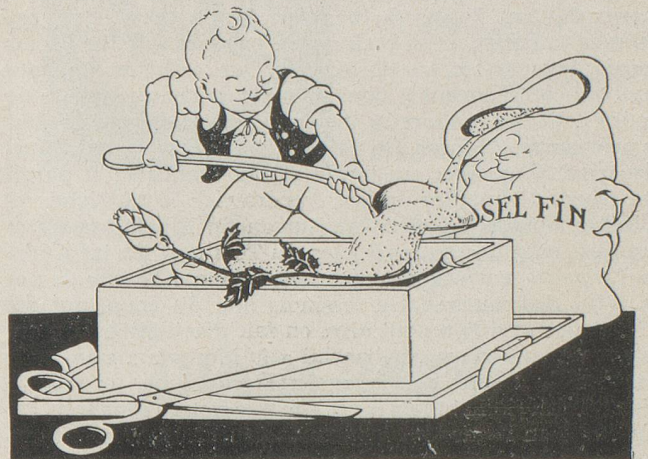


Quand une plante devient anémique, donnez lui beaucoup d'air et de lumière et mettez sur la tige un peu d'engrais spécial du fleuriste. Vous pouvez aussi l'arroser avec de l'eau de pluie, dans laquelle vous avez fait dissoudre 12 à 15 grammes de sulfate de fer par litre.

## UN ENTONNOIR DE FORTUNE

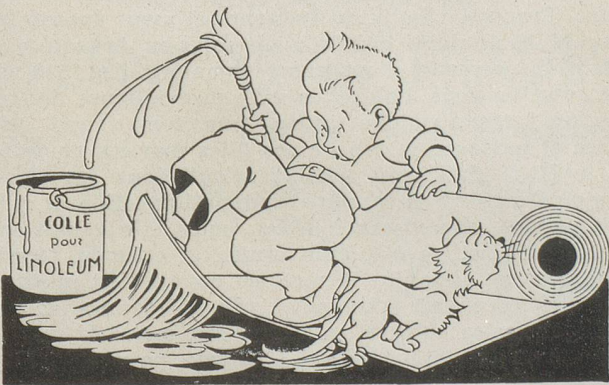


Piquez, avec une aiguille à tricoter, le fond d'une coquille provenant d'un oeuf à la coque: l'entonnoir ainsi réalisé permet de transvaser tout liquide tachant ou malodorant (essence, pétrole, encree etc.) qui rendrait inutilisable l'entonnoir pour d'autres produits.

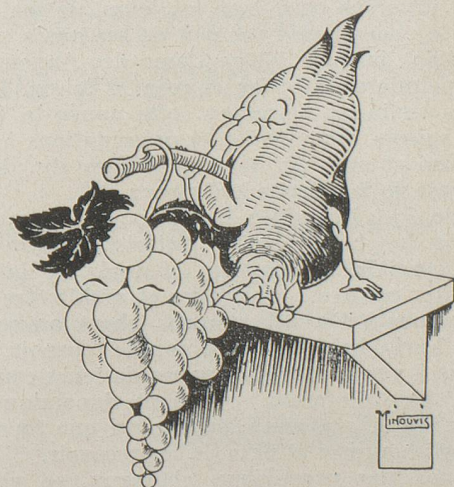


Pour conserver les fleurs en boutons prenez une boîte sans fond posée sur un plateau garnissez le fond d'une couche de sel fin BIEN SEC (paiss auparavant dans un touz doux) Mettez les boutons de fleurs non épanouis, mais bien fermés (roses, pivoines etc...) en rangs alignés sans qu'ils se touchent: recouvrez-les d'une couche de sel puis d'autres boutons et recouvrez le tout de sel. Fermez la boîte puis entezposez la dans un endroit sec.

## CONSERVATION DU RAISIN



Voici une formule de colle pour le linoléum: dans 3 litres d'eau chaude faire dissoudre 3 litres et demi de dextrose blonde, 1 litre de poudre d'ardoise et 100g de sulfate de soude.



Prenez vous des betteraves sucrées, et introduisez le petit morceau de sarment que l'on aura laissé à la naissance de chaque grappe, dans la betterave. Pour faciliter la pénétration, on peut pratiquer une entaille étroite et profonde. Entrez les betteraves dans un endroit clos, sans air et sans lumière. La grappe doit rester dans le vide et ne pas reposer sur le plan de la betterave.