

pendant longtemps perd la plus grande partie de l'air qu'elle contenait au moment du broyage. En la tamisant plusieurs fois, vous lui rendrez sa légèreté.

Dans les pays tropicaux, où les insectes pullulent, les paquets de farine, une fois ouverts, doivent être placés dans des bocaux ou des contenants en fer-blanc, hermétiquement bouchés. Vous pouvez aussi conserver la farine, les préparations instantanées pour gâteaux et autres produits du genre dans le congélateur.

Fourrures

Il est préférable de ne pas apporter vos fourrures dans un pays où le climat est continuellement chaud. Mais si vous emmenez des fourrures dans un pays au climat tropical humide, voici quelques conseils qui vous aideront à les conserver en bon état :

- Placez la fourrure dans un sac en plastique perforé et suspendez-la dans un endroit bien aéré parce que la fourrure doit « respirer ». Mettez quelques boules de naphthaline au fond du sac, mais veillez à ce qu'elles ne touchent pas à la fourrure.
- Ne mettez pas la fourrure dans une penderie ou une garde-robe où il y a une ampoule allumée pour combattre l'humidité; la chaleur séchera les peaux, qui craqueront.
- Si vous êtes surpris par la pluie alors que vous portez votre manteau de fourrure, n'essayez pas de le retourner pour protéger les peaux. Elles sont beaucoup plus résistantes à l'eau que la doublure. De retour à la maison, secouez vigoureusement le manteau et suspendez-le à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'il soit sec. Puis, secouez-le et brossez-le.

Fruits et légumes

Une mauvaise manipulation et une mauvaise préparation des aliments frais peuvent présenter des risques pour la santé. C'est pourquoi nous vous conseillons vivement (1) de jeter toutes les parties abîmées des fruits et des légumes frais et (2) de laver ces fruits et légumes dans de l'eau à laquelle vous ajoutez un peu de détergent ou 15 ml de Clorox par gallon d'eau. Laissez-les tremper dix minutes, puis rincez-les dans de l'eau bouillie ou traitée. Il n'y a aucune façon de stériliser la laitue.

Gélatine

Quinze ml de gélatine épaissit 500 ml de liquide. Dans un climat tropical, doublez la quantité de gélatine requise dans votre recette.

Huiles

Si l'huile d'olive est chère au Canada, les marques connues d'huile de maïs le sont aussi à l'étranger. Les régions suivantes produisent leurs propres huiles spéciales qui sont vendues à un prix économique : en Inde, l'huile de graine de pavot, de coton, de sésame et d'arachide; au Moyen-Orient, l'huile de graine de pavot, de coton, de sésame et d'olive; en Extrême-Orient, l'huile de soja, de sésame et d'arachide; dans les pays méditerranéens, l'huile d'olive; en Amérique du Sud, l'huile de maïs, de tournesol et de noix de coco; en Europe, l'huile de maïs; en Afrique occidentale, l'huile d'arachide; dans les îles du Pacifique, l'huile de noix de coco.

Humidification

Le manque d'humidité est très fréquent dans le Nord de l'Afrique et au Moyen-Orient. Dans des conditions idéales, le taux d'humidité relative de l'air à l'intérieur de votre résidence doit être de 35 à 40 %.

Les climatiseurs et les refroidisseurs d'air utilisés dans le désert contribuent à humidifier l'atmosphère en été, mais un système de chauffage, quel qu'il soit, produira une dessiccation durant les mois froids, particulièrement dans une région désertique. Si vous prévoyez un séjour prolongé dans une région au climat sec avec des hivers froids, un humidificateur électrique peut être un bon investissement, surtout si vous possédez un piano ou tout autre instrument de musique de valeur.

Pour empêcher les reliures en cuir de se fendiller, frottez-les avec un peu de vaseline de haute qualité.