

répandu sous les tropiques est un tamis formé d'un réseau très serré, habituellement attaché à une espèce de cerceau en balsa. Les habitants du pays s'en servent pour enlever les charançons et autres insectes du sucre, de la farine, etc. (vous pouvez aussi utiliser un morceau de bas de nylon).

La vaporisation régulière d'insecticides empêchera les cafards d'infester votre demeure. Concentrez-vous sur les fissures dans le bois où ces insectes pondent leurs oeufs. Les cafards vivent dans le sol, sous les maisons, à proximité des conduites d'eau et des tuyaux d'égout, dans les fosses d'aisance, etc. Un mélange composé de pommes de terre écrasées et d'acide borique tuera les cafards, mais c'est aussi un poison dangereux qu'il faut garder hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Les cafards éviteront tous les coins qui sentent la naphthaline.

Un sac de boules de naphthaline attaché aux poignées d'une poubelle et rentré à l'intérieur de la poubelle éliminera à la fois les mauvaises odeurs et les vers lorsque le couvercle est hermétiquement fermé.

Lait et crème

Vous n'avez pas de pasteurisateur. Voici une méthode simple pour apprêter de petites quantités de lait cru : versez le lait dans la partie supérieure d'un bain-marie. Replacez-la sur le bain-marie au moment où l'eau est bouillante. Couvrez la partie supérieure. Laissez cuire pendant dix minutes alors que l'eau dessous continue de bouillir. Enlevez la partie supérieure du bain-marie et placez-la dans un bol d'eau glacée. Refroidissez aussi rapidement que possible. Versez le lait dans des contenants stérilisés et mettez-le au réfrigérateur.

125 ml de lait évaporé plus 125 ml d'eau = 250 ml de lait entier.

125 ml de lait écrémé en poudre plus 250 ml d'eau et 30 ml d'huile à salade = 250 ml de lait entier.

Pour faire tourner le lait, ajoutez 30 ml de vinaigre blanc ou de jus de citron à 500 ml de lait ordinaire ou de lait condensé non sucré que vous aurez préalablement dilué. Laissez reposer le mélange pendant 30 minutes à la température ambiante avant de commencer votre recette.

Le Danemark produit et exporte dans le monde entier une excellente crème en conserve qui est assez riche pour être utilisée telle quelle (après avoir ajouté un petit peu de sucre et de vanille) et que vous pouvez également fouetter après l'avoir refroidie au préalable.

Pour faire de la «crème fouettée» avec du lait condensé non sucré, faites bien refroidir la conserve de lait, le bol et le fouet. S'il fait chaud dehors, placez le bol refroidi dans un autre bol plus grand contenant de l'eau glacée. Fouettez le lait avec le fouet préalablement refroidi. Cette sorte de "crème fouettée" restera ferme plus longtemps si, après l'avoir fouettée, vous ajoutez 30 ml de jus de citron pour chaque tasse de lait. Fouettez jusqu'à ce que vous obteniez une consistance ferme. Le jus de citron, cependant, n'est pas une bonne idée si la "crème" doit accompagner un dessert très sucré.

Levure

Dans certains pays étrangers, vous pouvez acheter des paquets de levure enveloppés dans du papier d'aluminium. Malheureusement, le temps qu'ils traversent l'océan, qu'ils passent par la douane, que l'importateur les distribue au grossiste, le grossiste à l'épicier, la levure peut être trop vieille pour être utilisée. Avant de l'acheter, vérifiez toujours la date d'expiration estampillée sur le paquet. Les Britanniques et les Hollandais exportent de l'excellente levure granulée qui reste fraîche beaucoup plus longtemps. Ramollissez cette sorte de levure dans une quantité mesurée d'eau tiède (pas de lait). Après cinq minutes environ, elle sera prête à être utilisée de la même façon que vous utiliseriez de la levure comprimée. Soustrayez la quantité d'eau utilisée pour la ramollir du liquide requis dans la recette.

Livres

Les livres que vous emporterez dépendront des limites de poids permises, de la taille de la famille, de l'âge des enfants, des intérêts et goûts personnels et de la disponibilité du matériel de lecture à la mission. En général, la plupart des familles apportent les livres suivants :

dictionnaire
livre d'histoire
encyclopédie, surtout si les enfants sont d'âge scolaire