

# le BICARBONATE DE SOUDE à la Maison



*Le*  
**BICARBONATE**  
**DE SOUDE**  
*à la maison*

Brochure éditée par  
**SOLVAY & C<sup>ie</sup>**  
33, Rue Prince Albert  
**BRUXELLES**

# TABLE DES MATIERES

|                                               | Pages |
|-----------------------------------------------|-------|
| Argenteries                                   | 26    |
| Auto (éclaboussures acides dans)              | 30    |
| Bain — Bains de pieds                         | 16    |
| Barbe                                         | 19    |
| Bébés (hygiène des)                           | 18    |
| Beurre (pour enlever goût de rance)           | 7     |
| Biberons (propreté des)                       | 24    |
| Blancs d'œuf en neige                         | 10    |
| Bouillon gras (pour l'empêcher de surir)      | 8     |
| Boissons gazeuses                             | 13    |
| Bouteilles                                    | 24    |
| Brosses à cheveux                             | 30    |
| Carafes                                       | 23    |
| Cheveux (lavage des)                          | 19    |
| Compotes                                      | 11    |
| Cristaux                                      | 24    |
| Cuillerées de bicarbonate de soude (poids)    | 30    |
| Cuisine (emploi du bicarbonate de soude à la) | 5     |
| Dents (soins des)                             | 15    |
| Dorures                                       | 26    |
| Éponges                                       | 30    |
| Fruits acides                                 | 11    |
| Hygiène de la bouche                          | 15    |
| Lait (pour l'empêcher de tourner)             | 8     |
| Lard (pour enlever goût de rance)             | 8     |
| Lavage des fins tissus                        | 20    |
| Légumes (cuisson des)                         | 5     |
| Marmelades                                    | 11    |
| Murs crépis — murs peints                     | 29    |
| Papiers peints lavables                       | 28    |
| Pâtisseries                                   | 9     |
| Peignes                                       | 30    |
| Peintures                                     | 25    |
| Porcelaines                                   | 24    |
| Revêtements céramiques                        | 25    |
| Taches acides                                 | 29    |
| Tapis                                         | 27    |
| Tissus fins (lavage des)                      | 20    |
| Toilette                                      | 14    |
| Verres                                        | 23    |
| Viandes bouillies                             | 8     |



## Devant-propos

**L**e bicarbonate de soude est un de ces produits que tout le monde connaît, de nom du moins.

Poudre immaculée, finement cristalline, onctueuse... ses propriétés en font un produit aux multiples usages dans l'économie domestique. Dans certains pays il est, à ce titre, considéré comme produit de première nécessité, faisant partie de l'arsenal des produits dont toute maîtresse de maison a soin d'assurer le constant approvisionnement. Ce sont ces emplois « à la maison » que nous avons voulu fixer dans les pages qui vont suivre. Recettes éparses, certaines conservées et appliquées jalousement par des ménagères avisées ; recettes imprécises que nous avons fixées en les recueillant ; recettes inconnues dans notre pays et d'emploi courant dans d'autres. Et l'ensemble de ces usages dépasse singulièrement le petit emploi pharmaceutique auquel nous sommes accoutumés.

Le bicarbonate de soude, en effet, possède des caractéristiques physiques et chimiques particulières qui le rendent propre à de nombreux emplois : à la cuisine, pour la toilette, pour l'entretien de la maison. Au lavage des tissus fins et délicats, il apporte l'adjuvant de son action progressivement détersive; son alcalinité, plus douce que celle de la soude et des lessives courantes, corrige agréablement la dureté des eaux. Cette dernière caractéristique est à retenir; on le verra dans les pages qui vont suivre.

Ses propriétés font bien du bicarbonate de soude un produit précieux, indispensable, qui a sa place dans la cuisine, dans l'office, dans le cabinet de toilette. Mais, jusqu'à présent, dans notre pays, son prix en rendait l'usage courant inacceptable, sinon impossible.

Tous les emplois que nous avons précisés — et qui seront peut-être pour beaucoup une suite de révélations — seront désormais possibles. Nous mettons, en effet, à la disposition du commerce de détail, notre bicarbonate de soude raffiné, extra-pur, en boîtes, à un prix tel qu'il est accessible à tous. Ainsi, le bicarbonate de soude peut devenir rapidement l'auxillaire opportun et précieux de tous les jours « à la maison ».



# La cuisine

## CUISSON DES LEGUMES

Plus que la viande, les légumes sont indispensables à notre alimentation quotidienne. Il est des menus sans viande ; on ne conçoit pas, de la table la plus opulente à la plus modeste, de menus sans le savoureux accompagnement des légumes : légumes verts ou vivement colorés du printemps et de l'été, légumes secs consommés en hiver.



## LEGUMES VERTS

Les légumes verts ont tendance à perdre leur couleur pendant leur cuisson dans l'eau. De plus, une cuisson prolongée les durcit, en diminue la saveur et la teneur en éléments nutritifs. Pour conserver aux légumes cuits (épinard, oseille, haricots verts, petits pois, laitue, chou vert, artichaut, cerfeuil, etc...) le goût et la couleur appétissante de leur fraîcheur, pour diminuer la durée de cuisson, il suffit d'ajouter un peu de bicarbonate de soude à l'eau, très peu : 1 gramme au plus, soit une pointe de cuiller à café, par litre d'eau de cuisson.

## LEGUMES SECS

Leur cuisson, longue et souvent irrégulière, rebute parfois la ménagère, la ménagère pressée surtout.

Si elle consent au trempage, toujours à conseiller, elle aura soin d'ajouter une cuillerée à café de bicarbonate de soude par litre d'eau froide dans laquelle elle mettra tremper pendant une nuit : fèves, haricots, pois secs ou lentilles. Car le trempage dans l'eau légèrement bicarbonatée (et non dans l'eau « dure » dont nous disposons générale-

ment) *abrège sensiblement la durée de la cuisson* : de moitié souvent, et rend aux légumes leur *couleur* et leur *saveur* caractéristiques. Après un simple lavage à l'eau pure, les légumes sont prêts pour la cuisson.

Si le trempage n'a pas été prévu, on aura soin d'*ajouter 1 gr. de bicarbonate de soude* — *une pointe de cuiller à café* — par litre d'eau de cuisson. On obtiendra ainsi une partie des avantages précisés ci-dessus : légumes plus savoureux, plus tendres, plus nourrissants, ayant l'aspect de légumes frais, et cuits plus rapidement.

#### **BEURRE — LAIT — LARD** **VIANDES BOUILLIES — BOUILLON**

On peut rendre sa fraîcheur et son parfum à un **beurre rance** en le lavant, en le malaxant dans de l'eau froide à laquelle on aura ajouté *une bonne cuillerée à soupe de bicarbonate par litre d'eau*.

Laver ensuite à l'eau pure. Le beurre ainsi traité, revivifié, retrouve ses qualités premières pour un temps limité.



Certaines ménagères (dans les pays chauds surtout), pour empêcher le lait de tourner, se contentent d'ajouter par litre, 1 gramme de bicarbonate (une pointe de couteau) dissous au préalable dans un peu, très peu d'eau. Bien entendu, la conservation n'est que provisoire, mais elle suffit bien souvent à la ménagère pressée, qui remet « à plus tard » le soin de faire bouillir le lait.

Le lard rance est rapidement débarrassé du goût et de l'odeur désagréables qu'il possède, par lavage dans de l'eau tiède à laquelle on aura ajouté 4 cuillerées à café de bicarbonate par litre; rincer ensuite à l'eau légèrement vinaigrée.

Cuites à l'eau, les viandes tardent parfois à devenir tendres à souhait. Certains cuisiniers, paraît-il, ajoutent un peu de bicarbonate de soude — une pointe de cuiller à café, de couteau, à l'eau de cuisson. Ainsi la viande cuit en eau douce et s'attendrit.

En été, le bouillon gras surit rapidement, du matin au soir en période caniculaire. Un rien de bicarbonate de soude ajouté au bouillon neutralise la dangereuse acidité résultant de la fermentation des matières grasses, cette acidité qui rend les bouillons aigres. L'addition de bicarbonate peut être répétée; additions modérées: juger au goût.

**L**e bicarbonate de soude, sous l'action de la chaleur, se décompose en dégageant de l'acide carbonique qui aère les pâtes. Ce dégagement gazeux permet d'obtenir une pâte cuite légèrement poreuse, bien « levée ».

Ainsi parle le savant pâtissier. C'est en incorporant un peu de bicarbonate de soude à la farine, ajoute-t-il, que la pâte de mes gâteaux, de mes tartes, etc., est légère, moelleuse, onctueuse et digestible à souhait.

La recette est bien simple et cependant peu connue de nos ménagères, pour qui la préparation des pâtisseries est la poésie de la cuisine. La voici dans sa simplicité :



Compter en moyenne une cuillerée à café de bicarbonate de soude pour 500 grammes de farine. Dissoudre le bicarbonate dans l'eau ou le lait, ou l'incorporer soigneusement à la farine. Soigneusement, car c'est l'égale répartition du bicarbonate dans la farine qui fait lever la pâte uniformément : première garantie de bonne réussite des pâtisseries familiales. La préparation se poursuit, suivant les exquises recettes de la pratique pâtissière.



## BLANCS D'ŒUF EN NEIGE

**U**n rien — une pointe de couteau de bicarbonate de soude par blanc d'œuf, favorise la montée en neige de celui-ci et, rapidement, en fait une mousse ferme, fine, aérienne, moelleuse...

**MARMELADES  
COMPOTES  
FRUITS ACIDES**



**L**e sucre « masque » le goût acide et l'aigreur des fruits insuffisamment mûrs, mais ne les corrige pas. Vouloir annihiler l'excessive acidité et l'aigreur de certains fruits par un excès de sucre est pur gaspillage. Il faut employer un alcali qui *neutralise l'acidité* du fruit sans en altérer le goût : le doux alcali qu'est le bicarbonate de soude. Voici ce qu'indique une recette judicieuse et éprouvée :

Il est préférable d'introduire le bicarbonate après la cuisson des

fruits. La quantité doit être jugée au goût. *Ajouter un peu de bicarbonate à la fois* (à la pointe du couteau), bien mélanger et goûter après chaque addition. Ne pas en ajouter trop, car l'acidité doit être réduite et non entièrement détruite.

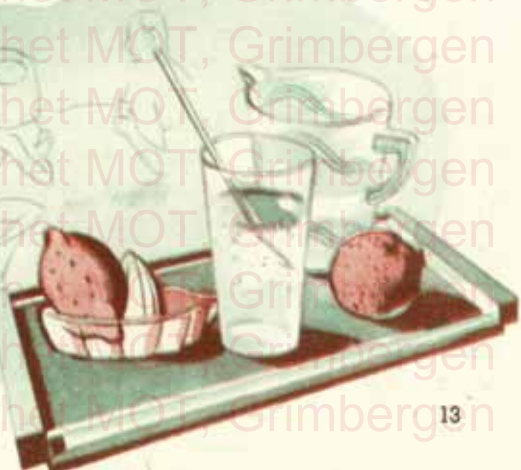
Le procédé est à appliquer lors de la préparation des marmelades, compotes, fruits en conserve.

... Moins de sucre, produits plus savoureux, plus fruités.



Dans les pays méridionaux, on sait qu'il est fait une énorme consommation de boissons à base de jus de fruits (citrons, oranges, raisins, etc...). Il est de pratique courante d'ajouter à ces boissons un peu de bicarbonate de soude : la pointe d'une cuiller, d'un couteau...; de « plate », la boisson devient pétillante, agréablement gazeuse et rafraîchissante à souhait. En même temps, comme on s'en doute, est tempérée l'excessive acidité de certains jus de fruits.

On se souviendra d'une pratique que nous envoient les pays du soleil, quand viendra le bel été et ses soifs...





## la Toilette

**L**e bicarbonate de soude est un remarquable adoucissant de l'eau. Il est de plus un désodorisant parfait. *Une cuillerée à soupe de bicarbonate de soude dans l'eau du lavabo donne une eau de toilette légère, douce, moussant avec moins de savon et évitant toute irritation de la peau.*

## HYGIENE DE LA BOUCHE

**L**es produits acides qui se forment rapidement par fermentation des déchets de substances alimentaires inévitablement retenus par les dents, sont neutralisés par le bicarbonate de soude. Pratique hygiénique commode, à la portée de tous : se rincer la bouche avec de l'eau tiède (un verre) dans laquelle on a dissous une cuillerée à café de bicarbonate.

Pour nettoyer les dents, humidifier légèrement la brosse à dents, la saupoudrer d'un peu de bicarbonate et opérer comme avec un dentifrice ordinaire.

On peut aussi saupoudrer de bicarbonate le dentifrice déjà étendu sur la brosse à dents.



On sait qu'avec les eaux généralement dures dont nous disposons, les premières portions de savon employées ne servent qu'à corriger cette dureté, et que l'eau ne mousse qu'après un certain temps.

On aura soin d'ajouter 2 ou 3 cuillerées à soupe de bicarbonate dans le bain, et les précieuses propriétés du savon seront mieux utilisées.

Mais si l'on force la dose de bicarbonate jusqu'à 200/300 gr. pour un bain, on a une eau agréablement alcaline, un « bain de Vichy », véritable dissolvant de la fatigue, stimulant et tonique. Ce bain est aussi recommandé aux personnes dont la peau est sensible au savon. Le bain bicarbonaté décongestionne les pores de la peau ; son action calmante atténue les irritations auxquelles sont sensibles les peaux fines, délicates, grasses ou sujettes à transpiration abondante.

Les grandes lassitudes suivant un exercice violent sont rapidement dissoutes dans un bain auquel on aura ajouté 400 gr. de bicarbonate et une poignée de sel de cuisine.

Actions alcaline et saline conjuguées...



**P**ieds endoloris, pieds meurtris par la chaussure trop ajustée, par la marche prolongée, par la danse, par l'été... Leur intolérable souffrance disparaît après un bain prolongé dans de l'eau bicarbonatée (une bonne cuillerée à soupe de bicarbonate de soude dans quelques litres d'eau tiède) mieux, dans un bain auquel on aura ajouté la même quantité du mélange suivant :

Bicarbonate de soude : 85 %

Perborate de soude : 15 %

(le perborate de soude se trouve dans toutes les pharmacies).

L'oxygène dégagé par le perborate de soude renforce l'action désodorisante du bain bicarbonaté et raffermi la peau endolorie et irritée.



# Pour Les Bébé

L'hygiène des jeunes enfants exige des baigns fréquents. Leur peau délicate serait rapidement irritée sans des soins attentifs. Le bain de bébé contiendra 2 cuillerées à café de bicarbonate de soude par 10 litres d'eau; le bain est prêt quand le bicarbonate est bien dissous.



**U**ne pincée de bicarbonate dans l'eau de la barbe, et le savon mousse rapidement sous le blaireau. L'épiderme est assoupli, raffermi par l'eau bicarbonatée, et ne connaît plus le douloureux « feu » du rasoir.



**L'**adoucissement de l'eau s'impose. Lavés en eau dure, les cheveux deviennent cassants et conservent des traces blanchâtres, poudreuses, aussi adhérentes que disgracieuses. Une cuillerée à café de bicarbonate par 2 litres d'eau assure un lavage rapide et parfait, avec peu de savon.

# LAVAGE DES CHEVEUX





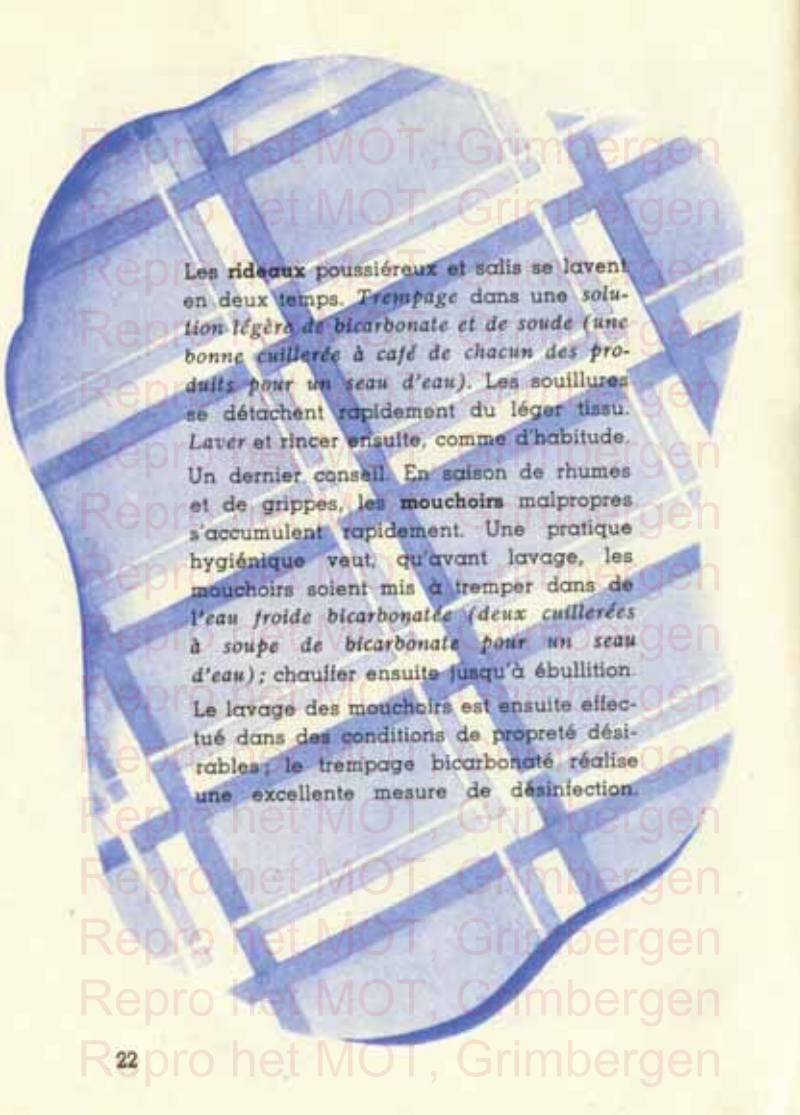
*Le tourge des  
fins tissus  
de laine, de lin, de soie,  
de rayonné*

**L**e bicarbonate de soude, alcali modéré, est spécialement recommandé, en union avec le carbonate de soude (soude Solvay), pour le lavage des tissus délicats.

L'emploi d'une partie de bicarbonate de soude et d'une partie de soude Solvay (on verra ci-dessous comment l'addition est aisément réalisée), corrige sans brutalité la dureté de l'eau, neutralise l'acidité propre aux tissus de laine et de soie, amollit les fibres délicates sans les déformer et les affaiblir, en détache les salissures. Est ainsi harmonieusement préparée l'action du savon. On se rappellera aussi qu'à l'addition de chaque grain de bicarbonate et de soude Solvay, correspond l'économie d'une parcelle de savon...

Avant lavage, les **pièces délicates** (chemisettes, fines batistes, etc. ) sont mises à *trempier* pendant quelques heures dans de l'eau tiède à laquelle on a ajouté et bien dissous : 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude et 1 cuillerée à café de soude Solvay pour 5 litres d'eau. Puis le lavage s'effectuera dans une bonne savonnée préparée à partir d'eau tiède contenant les mêmes quantités de bicarbonate de soude et de soude.

Le lavage des **tissus de laine** demande une abondante savonnée qui sera préparée avec de l'eau tiède adoucie par le bicarbonate de soude et la soude Solvay (quantités indiquées ci-dessus).



Les rideaux poussiéreux et salis se lavent en deux temps. *Trempage* dans une solution légère de bicarbonate et de soude (une bonne cuillerée à café de chacun des produits pour un seau d'eau). Les souillures se détachent rapidement du léger tissu. Laver et rincer ensuite, comme d'habitude. Un dernier conseil. En saison de rhumes et de gripes, les mouchoirs malpropres s'accumulent rapidement. Une pratique hygiénique veut, qu'avant lavage, les mouchoirs soient mis à tremper dans de l'eau froide bicarbonatée (deux cuillerées à soupe de bicarbonate pour un seau d'eau); chauffer ensuite jusqu'à ébullition. Le lavage des mouchoirs est ensuite effectué dans des conditions de propreté désirables; le trempage bicarbonaté réalise une excellente mesure de désinfection.

# Pour l'Intérieur

**VERRES.**

**BOUTEILLES ET CARAFES.**

**PORCELAINES ET CRISTAUX**



**V**erres et carafes ternis par les dépôts de vin, de liqueur, sont lavés sans difficulté : les remplir d'eau tiède dans laquelle on a dissous par litre une ou deux cuillerées à café de bicarbonate.

On retiendra que la **verrerie** lavée dans l'eau contenant du **bicarbonate** retrouve toute sa transparence, tout son éclat.

Les **bouteilles**, **biberons**, ainsi que les ustensiles utilisés pour la préparation et la distribution des aliments aux enfants, doivent être impeccablement propres. Les laver soigneusement à l'eau **bicarbonatée** — deux cuillerées à café de **bicarbonate** dans un litre d'eau — et les stériliser ensuite à l'eau bouillante. Au moment de l'emploi, rincer à l'eau pure.

**Cristaux** et fines **porcelaines** lavés dans de l'eau tiède contenant par litre une bonne cuillerée à café de **bicarbonate de soude**, et rincés ensuite à l'eau pure, redeviennent scintillants.

## REVETEMENTS CERAMIQUE PEINTURES

**S**ur un linge humide *répandre un peu de bicarbonate de soude* et le passer sur les taches tenaces qui salissent les **lavabos**, les **revêtements** de la salle de bain, de la cuisine, etc... Essuyer ensuite avec un chiffon sec. **Nettoyées** de la même façon, mais en frottant légèrement, **vitres** et **glaces** retrouvent leur éclat, leur brillant.

Les **peintures** blanches seront rapidement et parfaitement nettoyées avec un chiffon imprégné d'une solution de bicarbonate (deux cuillerées à café de bicarbonate pour un litre d'eau). Les taches tenaces s'effaceront sous un linge doux et humide saupoudré d'un peu de bicarbonate.

Passer ensuite un chiffon légèrement humecté d'eau pure et essuyer.

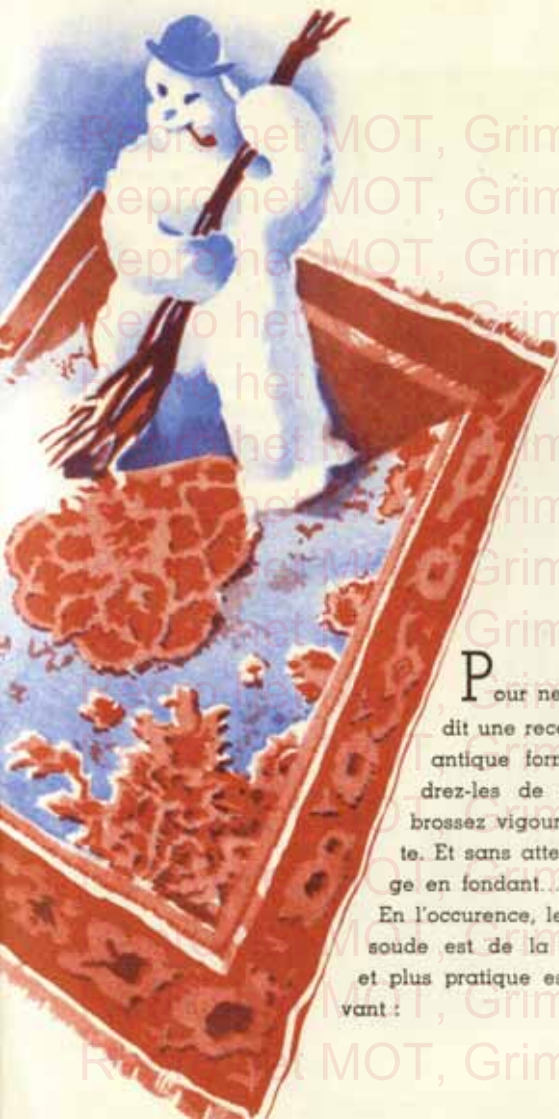




Pour rendre leur brillant aux objets en argent ou argentés, il suffit de les frotter avec un linge doux imprégné de bicarbonate en poudre. Les brosser ensuite soigneusement.

Les dorures, des cadres, des lustres par exemple, sont rapidement débarrassées de la poussière et des souillures qui les ternissent, par un lavage léger à l'eau contenant un peu de bicarbonate de soude.





Pour nettoyer vos tapis, dit une recette extraite d'un antique formulaire, saupoudrez-les de neige sèche et brossez vigoureusement ensuite. Et sans attendre, car la neige en fondant...

En l'occurrence, le bicarbonate de soude est de la neige en boîte, et plus pratique est le moyen suivant :

*Procéder à un poudrage copieux au bicarbonate qu'on fera pénétrer dans la profondeur de la laine; laisser en contact pendant vingt-quatre heures. Enlever ensuite, au moyen de l'aspirateur, le bicarbonate dont les grains ont drainé poussières et saletés. Un broissage ou un battage énergiques valent évidemment le meilleur aspirateur.*

*... Et les tapis sont propres et leurs couleurs ravivées.*

*Pour faire disparaître taches et souillures (des tapis d'escalier particulièrement), frotter avec un linge humecté d'eau tiède bicarbonatée (une bonne cuillerée à café par litre). Tamponner ensuite avec un linge humecté d'eau pure et terminer en épongeant au moyen d'un linge sec.*

## **PAPIERS PEINTS**

### **LAVABLES**

*Passer délicatement sur le papier une éponge bien propre, bien douce, très légèrement imbibée d'eau tiède dans laquelle on a fait dissoudre, par litre, une bonne cuillerée à soupe de bicarbonate de soude. Passer délicatement et soigneusement en évitant les coulures.*

*Certains papiers peints ordinaires, non garantis lavables, s'accrochent fort bien du même traitement. On s'en assurera par un petit essai.*

Les traces poussiéreuses que dessine l'air chaud des radiateurs sur les murs peints ou crépis sont rapidement effacées par un chiffon ou une éponge bien propres trempés dans une solution de bicarbonate concentrée :

3 cuillerées à soupe de bicarbonate de soude par litre d'eau à peine tiède. Nettoyer délicatement en évitant les coulures. Essuyer ensuite avec un linge doux humecté d'eau pure.

Un accident, dit-on, est vite arrivé. **Petit accident**, grave parfois de conséquences : une bouteille d'**acide** (esprit de sel par exemple) cassée sur le **pavement**, sur un **tapis**, sur le **linoléum**, etc... peut causer des dégâts irréparables. Irréparables, si l'on ne prend soin de **répandre aussitôt** abondamment sur les flaques ou les taches, de la **soude** ou du **bicarbonate de soude** jusqu'à fin de l'effervescence caractéristique. Puis laver à l'eau aussitôt.

## AUTRES PETITS EMPLOIS



**Taches de vinaigre sur la nappe ou sur les serviettes :** un peu de bicarbonate de soude. **Eclaboussures acides** du liquide des accumulateurs de l'automobile sur la carrosserie, sur le garnissage ou sur les vêtements : un peu de bicarbonate de soude. Laver à l'eau ensuite.

**Peignes et brosses à cheveux** sont aisément dégraissés et lavés par simple trempage de quelques heures dans de l'eau tiède contenant une bonne cuillerée à soupe de bicarbonate de soude par litre, ce trempage étant ensuite suivi d'un rapide rinçage à l'eau pure.

Les **éponges**, lavées à l'eau tiède bicarbonatée, retrouvent propreté et souplesse. Les faire tremper quelques heures dans cette eau et procéder au lavage dans une eau bicarbonatée savonneuse.

Une cuillerée à soupe de bicarbonate de soude : 30 gr. environ. Une cuillerée à café de bicarbonate de soude : 10 gr. environ.



**L**es emplois « ménagers » du bicarbonate de soude, écrivions-nous dans l'avant-propos de cette brochure, seront peut-être pour de nombreux lecteurs une suite de révélations. Nous croyons avoir fait œuvre utile en publiant cette mise au point. Ne montre-t-elle pas que le bicarbonate de soude est un de ces produits dont doit tenir compte l'économie domestique ? Car c'est bien aussi d'économie qu'il s'agit, de l'économie que peut faire réaliser à la maîtresse de maison, l'emploi journalier d'un produit dont nous avons tenté de fixer quelques-unes des précieuses qualités.

Le bicarbonate de soude raffiné Solvay est emballé à l'usine en boîtes élégantes et pratiques, scellées. IL EST GARANTI EXTRA-PUR.



Achevé d'imprimer,  
le 15 décembre 1940,  
sur les presses de la  
S. A. de Rotogravure d'Art  
18, Place de la Vaillance,  
Bruxelles.  
Les illustrations originales  
ont été exécutées par  
Fr. GUNS.

