



ENSEIGNEMENT MENAGER

3ième ANNEE

OCTOBRE

<i>Sommaire</i>	}	Tenue de la maison.	Balayage d'une cuisine.— Époussetage.
		Coupe et confection.	Raccommodage : reprise simple sur bas.
		Art Culinaire.	Théorie. L'eau: I. Nécessité. II. Rôle. III. Différentes sortes d'eau. IV. Caractères des eaux potables. V. Filtration. Limonade. Pratique. Thé. Café.

DEVELOPPEMENT

Balayage et époussetage d'une cuisine

<i>Quand?</i>	}	Chaque matin.	Balayage et époussetage complets.
		Après le dîner et le souper	Partiels: Ramasser autour du poêle et de la table au moyen d'un balai ou d'un plumeau. Essuyer le poêle et la table avec des torchons spéciaux. Pour le poêle un torchon de laine est préférable.
<i>Préliminaires.</i>		Avant le balayage complet, enlever les tapis s'il y a lieu, les secouer dehors et les étendre à l'air dans un endroit convenable.	
<i>Comment balayer</i>		Trainier doucement le balai sur le plancher dans le sens des planches de manière à enlever la poussière des fentes. Attention à ne pas faire voltiger la poussière. Glisser le balai sous les meubles le promener contre les murs et dans les angles, changer les chaises de place pour opérer plus légèrement. Rejoindre la poussière en un seul tas et ramasser dans une pelle ; ce procédé doit se répéter plusieurs fois au cours du balayage selon la malpropreté de la salle afin de ne pas trainier les ordures d'un bout à l'autre ; les ordures sont jetées soit au feu soit dans un seau aux détritus.	