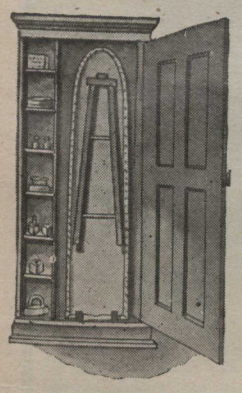
Installation d'une cuisine

La bonne ménagère, même si elle est riche et entourée de domestiques, devra passer une bonne partie de son temps à sa cuisine, si elle veut vraiment que le bien-être règne parmi les siens, et si elle veut aussi être digne de son titre glorieux de "bonne maîtresse de maison".

La femme de fortune médiocre, qui ne peut se payer le luxe d'une cuisinière, fait évidemment de la cuisine son domaine absolu pendant les heures les plus laborieuses du jour, celles de la matinée. Il est donc bien important d'apporter à l'installation de cette pièce toute l'attention et le soin possibles.

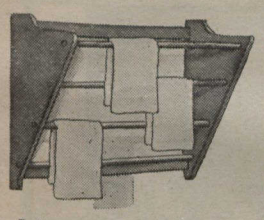


Boîte à repassage.

Le confortable est nécessaire dans une cuisine. Nous voulons nous efforcer de donner à nos lectrices une idée de tout ce qui doit être réuni dans une maison bien organisée. A elles de faire leur choix; mais si votre budget ne vous permet pas, madame, d'acquérir ce que vous désireriez, mieux vaut acheter en petite quantité des ustensiles de bonne qualité ; au fur et à mesure de vos besoins, vous augmenterez votre ménage.

Dans les villes, il faut souvent se contenter d'une cuisine relativement petite; aussi est-il indispensable que l'ordre le plus parfait y règne et, pour en faciliter le nettoyage constant, importe-t-il que les meubles ne soient pas de trop grandes dimensions. Si le plancher n'est pas ciré, il faut qu'il soit recouvert d'un prélart, qui donne à une cuisine un air de propreté coquette, et qui a l'avantage de se nettoyer facilement.

En dehors du garde-manger, qui appartient presque toujours à la maison même, et du poêle de cuisine à charbon ou à bois, le mobilier se compose presque toujours d'une table carrée en bois blanc, de quelques chaises et d'un petit escabeau.

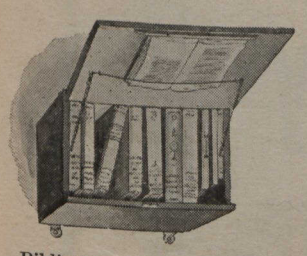


Joli et commode séchoir.

Aujourd'hui, le gaz est installé dans presque toutes les cuisines, son emploi n'est guère plus coûteux que le chauffage au bois ou au charbon, et il est infiniment plus commode et plus propre. Aussi, conseillons-nous aux maîtresses de maison d'adopter autant que possible ce système.

Les ustensiles de cuisine seront disposés non loin du poêle, sur un cadre de bois fixé au mur à l'aide de crochets. Le mari le moins adroit, pour peu qu'il ait un grain de bonne volonté, fabriquera un cadre à cet usage. Il suffit de quatre planches larges de quatre à cinq pouces, que l'on fixe en rectangle et sur lesquelles on place deux ou trois autres petites planchettes plus étroites, où l'on a fixé de petits crochets de cuivre ou de fer nickelé; des crochets semblables sont fixés aux deux planches horizontales du cadre.

Les ustensiles de cuisine, nous ne saurions assez le répéter, doivent être choisis de bonne qualité; le cuivre représente une dépense assez importante, mais la durée de ce métal est fort longue. De plus, certains mets gagnent à y être cuits. Quand les cuivres sont bien tenus, ils constituent le plus bel ornement de la cuisine. S'il y a la moindre possibilité, on aura donc une ou deux casseroles en cuivre. Le nettoyage en est facile: de l'eau chaude et un peu de soda; pas de savon. Les articles en fer émaillé jouissent d'une grande popularité. Ils ont l'avantage de ne pas coûter cher, mais ils sont d'un entretien difficile et, à moins d'être de très bonne qualité, ils se détériorent très vite. Les passoires, écumoires, râpes, peuvent être en ferblanc brillant.



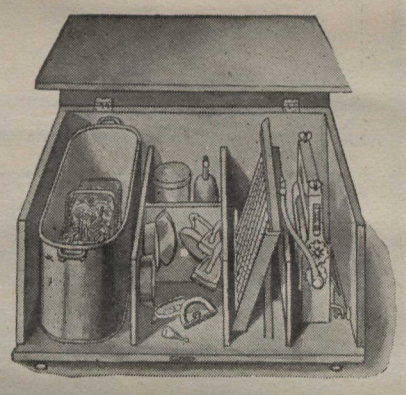
Bibliothèque de la cuisine.

Voici un tableau des ustensiles indispensables, et du prix approximatif qu'ils peuvent coûter :

2 casseroles de cuivre, une grande et une moyenne	$10.00
3 casseroles de fer émaillé, grande, moyenne et petite	3.00
3 poêles de fer émaillé, grande, moyenne et petite	2.50
1 bouillotte en fer émaillé . . .	1.50
Ferblanteries, passoires, râpes, écumoires	1.00
Total	$18.00

Une maîtresse de maison ingénieuse et soucieuse de mettre partout un peu d'élégance et de confort, trouvera facilement le moyen d'enjoliver sa cuisine de mille petites commodités ne coûtant presque rien et rendant plus facile le travail quotidien. Avec quelques caisses à épiceries, par exemple, on peut confectionner une foule de petits accessoires comme ceux que représentent nos gravures. Une grande boîte qu'on aura divisée en compartiments à l'aide de planchettes de bois, servira à enfermer tous les ustensiles dont on se sert pour le blanchissage, cuvette, bouilloire, savon, eau de javelle, bleu, planche, tordeur. La boîte de blanchissage une fois fermée, ne prendra guère de place dans un angle de la pièce, qu'elle ne déparera nullement, surtout si l'on a eu soin d'appliquer une couche de peinture et du vernis sur le bois de la caisse. On peut aussi, à l'aide de quelques petits morceaux de bois, construire un joli et commode séchoir. Une autre caisse à épicerie, dans laquelle on fixera quelques tablettes et quelques crochets, servira à remiser les fers et la table à repasser. Enfin, avec une autre caisse plus petite, on obtiendra une mignonne bibliothèque où l'on placera les livres de cuisine. Cette bibliothèque peut être munie de deux chaînettes et être suspendue au mur.

Combien d'autres menus objets on peut se donner avec un peu d'ingéniosité et d'adresse ?



Caisse à blanchissage.

S'il est vrai que l'atmosphère de propreté et de bien-être d'une pièce exerce une influence sur le caractère des êtres qui l'habitent, la ménagère qui sera installée dans une cuisine proprette et où chaque chose est à sa place aura une numeur charmante et le bonheur de sa famille en sera d'autant plus assuré.

EDNA.

ECONOMIE DOMESTIQUE

Nettoyage des tables en bois blanc. — On obtient un bon résultat avec le mélange suivant: Prenez une poignée de sable et mélangez-le avec une petite quantité de chaux éteinte. Frottez le bois de la table avec le mélange et les taches de n'importe quelle nature disparaîtront.

Ivoire sculpté. — On nettoie l'ivoire avec une pâte faite de sciure de bois humide, additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Recouvrez l'ivoire d'une forte couche de pâte et laissez sécher. Enlevez avec une brosse douce.

Nettoyage des fenêtres. — On obtient des fenêtres bien brillantes en ajoutant un peu de soude dans l'eau. Séchez vivement avec de vieux journaux et polissez avec une peau de chamois. L'alcool de bois est aussi très recommandable.

De l'emploi du vinaigre dans les soins domestiques. — Le vinaigre conserve les mains blanches et douces et les empêche de se gercer lorsqu'elles sont exposées à l'air froid, après avoir été lavées à l'eau chaude et au savon. Avant de les essuyer, il faut les frictionner avec environ la valeur d'une cuillerée à thé de vinaigre; il en résulte un soulagement immédiat.

Les viandes trop coriaces de boeuf ou de poulet deviennent tendres, si l'on a soin de jeter dans l'eau ou le jus de leur cuisson, une grande cuillerée de vinaigre de pomme.

Pendant les jours de grande chaleur, les bains de vinaigre dilué adoucissent la peau et procurent une agréable sensation de fraîcheur.

DES FAITS

qui parlent par eux-memes

Ils sont PLUS ELOQUENTS QU'UN LONG DISCOURS.

Ce qui fait la vogue des pianos vendus par M. Rivet :
La modicité du Prix ;
La qualité des matériaux ;
La sonorité et l'égalité chantante ;
La solidité qui les fait tenir d'accord, mieux que tout autre piano sur le marché.

L. J. RIVET,

5 Cote St-Lambert,
COIN NOTRE-DAME

Tel. MAIN 4097 Catalogues adressés sur demande

La grande MAISON de Meubles

RENAUD, KING & PATERSON

Meubles, Couchettes de cuivre,
Couchettes de fer, Literie, Tapis,
Carpettes, Prelarts, Etc. . . . . .

Renaud, King & Paterson

Coin des rues Ste-Catherine et Guy, Montréal