

nage.—A quelle époque de l'année? *R.* Au printemps, avant le grand nettoyage.—Pourquoi?—Pourquoi le ramonage est-il nécessaire? *R.* Pour deux raisons : pour le bon tirage des cheminées, et pour éviter les "feux."—Connaissez-vous un bon moyen pour éteindre les feux de cheminée? *R.* Jeter dans le poêle quelques poignées de sel et fermer toutes les ouvertures pour empêcher le passage de l'air.—Que doit faire toute bonne ménagère, aussitôt que le travail de la cuisine est terminé? Elle doit ouvrir les fenêtres pour renouveler l'air et éloigner les odeurs.

DEUXIÈME CAUSERIE.

a) Entretien des appareils de chauffage et d'éclairage : poêles, cuisinières, accessoires, fourneaux à pétrole, lampes.

Quels sont dans une cuisine les appareils de chauffage? *R.* Une cuisinière ou un poêle avec leurs accessoires, bac, pelle, pincettes, tisonniers, ronds de diverses grandeurs, etc.—De quoi sont faits ces appareils? De fonte ou de tôle, avec ornements en cuivre.—Comment les entretient-on? *R.* On les vide d'abord et on les laisse refroidir. On enlève toutes les taches de graisse avec du papier de verre, de la toile émeri ou du sable; on frotte toutes les parties blanches avec de la toile émeri légèrement huilée. On étend ensuite, à l'aide d'un chiffon, une couche mince de mine de plomb mouillée de café noir, ou mieux de térébenthine; on sèche avec un morceau de laine, on polit avec la brosse, et on lustre avec du velours parsemé de mine de plomb sèche.—Les ornements en cuivre se frottent à la brillantine ou au tripoli humecté de térébenthine, ou encore à la pâte rouge à métaux.—Les fours sont époussetés soigneusement avec un torchon sec.—Les accessoires sont aussi nettoyés au papier de verre ou à la toile émeri, à la mine de plomb et à la bril-

lantine.—Comment procède-t-on pour allumer le feu?—Ne peut-on pas employer pour cela le pétrole; quelques gouttes seulement?—Pourquoi?—(Récit à l'appui.)—En quoi consiste l'entretien des fourneaux et des lampes à pétrole? *R.* Le nettoyage extérieur se fait d'après la matière, cuivre ou tôle, comme il est dit plus haut; les mèches sont brossées et non coupées, chaque fois que les appareils ont servi; il faut veiller, dans cette opération, à ce que des charbons ne tombent pas à l'intérieur du bec. Celui-ci est du reste essuyé chaque jour, ainsi que le réservoir.—Pourquoi?—Vous n'avez rien dit des verres? *R.* Ceux-ci se nettoient avec une brosse ou un linge de toile: il faut de temps en temps les passer à l'eau de sel de soude.

b) Précautions à prendre dans l'emploi des appareils de chauffage et d'éclairage.

Comment modère-t-on le feu?—*R.* En tournant la clef.—Peut-on fermer celle-ci complètement? *R.* Non. Pourquoi? *R.* Parce que les produits de la combustion ne pouvant passer dans la cheminée, se répandent dans la place et en vicient l'air.—Est-il bon de faire rougir le poêle par la force du feu? *R.* Non; c'est là un manque d'économie d'abord et ensuite la fonte rougie dégage des gaz nuisibles.—Citez-moi quelques précautions à prendre dans l'emploi des appareils à pétrole? *R.* Ces appareils allumés ne doivent jamais se trouver dans un courant d'air; il faut éviter de souffler sur la mèche pour l'éteindre, de remplir le réservoir avant complet refroidissement, et à plus forte raison avant d'éteindre la flamme, et de laisser brûler le pétrole jusqu'à extinction.—Comment éteint-on le feu de pétrole? *R.* Par étouffement; en jetant dessus des torches mouillées, de la cendre, du sable, de la terre, etc.