en vue de l'enseignement si important de l'économie domestique et de l'hygiène; nous n'entrerons pas ici dans le long détail de ce que devraient être ces collections; toute institutrice pourra le trouver d'elle-même.—A défaut du matériel pédagogique, la cuisine fournira pour les causeries qui suivent, tout ce qui est nécessaire: ustensiles de ménage, vaisselle, fourneau, lampe, ainsi que les matériaux les plus employés pour les divers nettoyages.

PREMIÈRE CAUSERIE.

a) *Introduction: nécessité de l'ordre et de la propreté dans la cuisine.*—Mes enfants, dans ma dernière leçon d'hygiène et d'économie domestique, je vous ai longuement parlé de l'entretien de la chambre à coucher, et cela a paru vous intéresser beaucoup; aujourd'hui, nous allons descendre de l'étage dans la place de la maison où règne surtout la ménagère, où les petites filles, si petites qu'elles soient, aiment déjà à travailler pour aider un peu leur chère maman, et se préparer ainsi au rôle qu'elles auront à remplir à leur sortie de l'école. Je veux parler de la cuisine, La propreté est une des choses les plus indispensables dans une cuisine au point de vue de l'hygiène d'abord, car certains membres de la famille passent là une grande partie de leur vie, et aussi, et surtout, parce que c'est là que se prépare la nourriture dont la moindre altération, soit par manque de soin, soit par malpropreté, pourrait compromettre la santé de tous; au point de vue économique ensuite, car tout ce qui n'est pas bien entretenu s'use vite.

b) *Entretien de la place: parquet, murs, vitres, évier et conduits, cheminée.*—*Précaution hygiénique: aérage.*—Quand et comment une cuisine doit-elle être lavée? *R.* Journallement dès que la vaisselle du déjeuner est remise en place et que les légumes du dîner sont préparés.—On

lave ordinairement à l'eau claire: une fois par semaine, cependant on nettoie à l'eau de savon additionnée de sel de soude pour enlever les taches, puis on rince à l'eau pure.—Quand doit-on brosser la cuisine? *R.* Après chaque repas, surtout si l'on y mange.—Que font beaucoup de ménagères pour garder leur cuisine propre plus longtemps? *R.* Elles répandent sur le parquet une couche légère de sable (1), qu'elles renouvellent chaque jour.—Comment doivent être les murs d'une cuisine? *R.* Blanchis au lait de chaux.—Quand cette opération se fait-elle avantageusement? *R.* Deux fois l'an; au printemps et vers la fin de l'été.—Pourquoi?—Comment nettoie-t-on les murs ainsi blanchis? *R.* On en enlève la poussière avec la brosse dite tête de loup.—Comment entretient-on les vitres? *R.* On les lave à l'eau claire avec une éponge très propre et on les essuie immédiatement avec une peau de daim.—Quel moment faut-il choisir pour ce lavage? *R.* Celui où le soleil ne darde pas ses rayons sur la fenêtre. Pourquoi?

Savez-vous ce qu'on nomme *évier* dans une cuisine? *R.* C'est la pierre creusée en forme de bac, qui sert à l'écoulement des eaux de cuisine (2); il est ordinairement scellé au mur.—Comment entretient-on l'évier? *R.* On le savonne quotidiennement avec la brosse dure, puis on le rince. Il est bon d'y verser souvent de l'eau claire pour entretenir et assainir les *égouts*. Il faut éviter de laisser s'introduire dans les *conduits* des matières solides: déchets de cuisine, morceaux d'éponge, etc., qui, en s'accumulant, bouchent et nécessitent la démolition, besogne à la fois coûteuse et malsaine.—En quoi consiste l'entretien des *cheminées*? *R.* Dans le ramo-

(1) Et mieux de sciure de bois.

(2) L'évier est généralement de fonte; ordinairement il a la forme d'un parallélogramme.