



Père ! qui passe le plus vite ?
Est-ce le fleuve, est-ce le vent ?
Est-ce l'étoile qui gravite
Et s'enflamme en sillon mouvant ?

Est-ce la nue ou la fumée ?
L'hirondelle sifflant dans l'air ?
La fusée en gerbe allumée ?
Est-ce la foudre, est-ce l'éclair ?

Le torrent ? l'ardente avalanche ?
Le plomb rapide et neutrier ?
Le brick gonflant son aile blanche ?
L'homme penché sur l'étrier ?

— Mon fils, que l'avenir t'évite
Ce savoir doux et douloureux !
Non, ce qui passe le plus vite,
Enfant, ce sont les jours heureux !
Jules DE CERES.

L'ART DE TENIR MAISON

NETTOYAGE DES MARBRES

On nettoie parfaitement le *marbre de couleur* par les deux procédés suivants :

1o Deux parties de carbonate de soude, une de pierre ponce en poudre, une de chaux finement pulvérisée. Jetez de l'eau sur la chaux, ajoutez le carbonate et la pierre ponce, formez une pâte et frottez en le marbre. Lavez ensuite à une eau de savon.

2o Une pâte formée par du blanc d'Espagne et de la benzine débarrasse le marbre de graisse, — et une pâte formée de blanc d'Espagne et de chlorure de chaux étendue et qu'on laisse sécher au soleil, s'il est possible, enlève toutes les taches.

Le *marbre blanc* se nettoie ainsi : Faites dissoudre de la potasse d'Amérique dans de l'eau bouillante ; ajoutez du savon noir. Quand ce mélange est froid, amalgamez en poudre avec du blanc d'Espagne. Appliquez au moyen d'une brosse. Lavez quelques jours après, et, s'il le faut, recommencez l'opération jusqu'à ce que les taches aient disparu. La pierre pulvérisée et l'huile d'olive, en pâte épaisse, fournissent une mixture excellente pour polir le marbre.

— Quand il neige, voilez les statues de marbre que vous pourriez avoir au dehors. La neige absorbe l'acide sulfureux de l'atmosphère, et le pouvoir absorbant des acides sulfureux explique la destructive influence de la neige sur le marbre.

QUELQUES CONSEILS GÉNÉRAUX

Avant d'entreprendre un nettoyage, assurez-vous que vous avez les choses nécessaires sous la main : torchons, brosses, savons, plumoux, eau douce ou borax pour adoucir l'eau, vieux journaux, tables, marteaux, clous — il faut toujours quelques outils dans les maisons bien agencées.

Tâchez de choisir de belles journées pour vos

nettoyages. — Commencez — dans ceux de printemps — par faire balayer les cheminées.

Pour enlever des plafonds les traces de fumée de la lampe et du foyer, lavez avec des linges doux trempés dans une eau de soude légère.

Les stores verts fanés peuvent être remis à neuf en les frottant avec un chiffon trempé dans de l'huile de lin.

On nettoie les peaux de chamois ou de daim en les lavant comme un linge, mais à condition que l'eau soit seulement tiède. On ne les sèche pas non plus auprès du feu. Pour leur rendre leur souplesse, il faut les frotter entre les mains, quand elles sont sèches.

NETTOYAGE DU CUIVRE

Le cuivre léger doit être frotté avec un morceau de charbon neuf. On essuie ensuite avec un chiffon de laine.

Les vieux cuivres sont mouillés avec de l'ammoniaque fort et alors frottés ferme avec une brosse. Après cinq minutes, le cuivre est clair, brillant, comme neuf. On rince à l'eau claire, on essuie bien.

C'est une grande erreur de nettoyer les cuivres au moyen d'acides. Cela les ternit. Le jus de citron mélangé avec du blanc d'Espagne — qui neutralise l'acide — nettoie bien les suspensions en cuivre. Polir avec peau de chamois. — Frottez les avec de l'huile douce amalgamée avec de la poudre de mastic. Faites suivre d'un lavage à l'eau de savon. — Une bouillie d'huile et de pierre ponce pulvérisée est encore meilleure. On essuie avec un linge sec.

Les ustensiles de cuisine en cuivre doivent être lavés dans quatre litres et demi d'eau chaude, où l'on a fait dissoudre une cuillerée ordinaire de soude. On les dégrasse dans cette eau, avec du savon mou et du sable fin. On rince et on sèche. — S'il s'est formé du vert-de-gris, on est forcé d'employer du vinaigre et de l'eau pour le faire disparaître.

NETTOYAGE DU FER BLANC

Disons d'abord que les ustensiles neufs doivent être remplis d'eau et placés dans un four ou sur un poêle plusieurs heures avant de s'en servir.

Le pétrole rend les bouillottes de fer-blanc aussi brillantes que de l'argent. Saturer un morceau de laine de ce liquide et frottez-en l'ustensile.

On nettoie bien le fer-blanc avec du sopolio appliqué sur un linge humide. On rince ensuite à l'eau chaude.

On fait encore, pour cet usage, une pâte demi-liquide avec de l'huile et des cendres, et on en frotte les objets énergiquement. On y ajoute quelquefois de la poussière de charbon. On polit avec de la laine.

D'autres personnes se bornent à frotter avec des cendres, du sable ou du blanc d'Espagne, à rincer ensuite et à sécher.

J'ai vu aussi faire bouillir les ustensiles dans un eau de soude.

L'étain se nettoie au moyen d'oignons ou de poireaux qu'on trempe dans un mélange clair de sable et de vinaigre ; on frotte avec l'oignon ou les fanes du poireau.

NETTOYAGE DU FER

Le fer brillant se polit avec du grès et de l'huile.

Un ustensile de fer neuf doit bouillir avec du foin et de l'eau avant qu'il en soit fait usage.

Quand on a retiré les aliments d'un ustensile de fer, on le lave à l'eau de savon.

Les ustensiles en fer du foyer doivent être essuyés tous les jours, par les temps humides, quand on ne fait pas de feu dans les appartements. — Lorsqu'ils sont sales et rouillés, on les nettoie avec du papier de verre, puis on les frotte avec de l'essence de térébenthine et de l'huile d'olives.

Pour éviter la rouille au fer et à la fonte, appliquez sur ces métaux de l'huile de lin bouillante. Laissez sécher sans essayer. — Ou, après un bon nettoyage, enduisez au pinceau de cet encaus-