

Economie Domestique

Ce qu'il faut savoir dans un ménage

POUR NETTOYER LES USTENSILES EN FER BLANC.—Prenez une bouillie de cendres de bois et d'huile pour recouvrir les objets à nettoyer et frottez ensuite avec un chiffon de laine, pour les remettre à neuf.

NETTOYER LES EPONGES.—En les mettant dans un bassin où vous exprimerez le jus d'un citron coupé et verserez suffisamment d'eau bouillante en y retournant l'éponge que vous laisserez jusqu'au lendemain.

NETTOYER LES MARBRES.—En les frottant avec une éponge imbibée d'une solution de 2 onces de chlorure de chaux dans une pinte d'eau, et 2 heures après, lavez à l'eau pure. Les taches d'encre s'enlèvent même sur les parquets soit avec l'oxalate de potasse, l'acide tartrique, soit avec l'eau de Javel, de l'acide chlorhydrique ou du lait. Polir ensuite avec de l'huile de lin ou de la cire dissoute dans l'essence de térébenthine.

NETTOYER FLACONS, BOUTEILLES GRAISSEES.—1o. avec des coquilles d'œufs 2e. du papier en morceaux, 3o. de la benzine ou de l'essence de térébenthine ou de l'alcool, — ou du carbonate ou bicarbonate de soude: — ou plus économiquement avec les cendres du foyer ou du savon noir; — ou à l'ammoniaque: — ou avec un mélange de vinaigre et de sel de cuisine, etc.

NETTOYER LES BROSSES A CHEVEUX.— Dans un quart de pinte d'eau tiède avec une cuillerée à café d'ammoniaque, rincez à l'eau tiède et séchez à l'ombre.

NETTOYER LES GLASSES ET LES TABLEAUX.—Au blanc d'Espagne délayé dans de l'alcool et les tableaux de peinture à l'huile, en les frottant avec un linge imbibé par parties égales d'essence de térébenthine et d'huile de lin.

NETTOYER LES BIJOUX D'OR ET D'ARGENT.—En les frottant avec un peu de bicarbonate de soude et de savon dissous dans l'eau tiède après les y avoir laissés tremper une ou deux minutes et les avoir à peine secoués. Rincez à l'eau claire. — L'ammoniaque dissous dans de l'eau décape très bien l'argent.

NETTOYER LA DENTELLE NOIRE ET REMETTRE LA A NEUF.—En la plaçant dans la bière chaude et en l'y frottant doucement, puis en la rinçant plusieurs fois dans la bière froide. Séchez-la dans un linge blanc et repassez-la aussi sur le côté envers. L'eau de thé nettoie également bien les dentelles de couleur, ainsi que la décoction de feuilles de herbe.

VOUS RENDREZ VOTRE FLANELLE SOUPLE ET IRRÉTRECISSABLE SI ELLE NE CONTIENT PAS DE COTTON.—En la lavant à l'eau tiède contenant $\frac{1}{4}$ once d'ammoniaque liquide pour 1,000.

ON REMET A NEUF LES SOULIERS JAUNES.—En passant dessus une éponge imbibée de benzine, puis à sec; on passe dessus un cirage ou la noudre laque remplace le noir.

ON RECOIT LES VERRES, FAÏENCES, PORCELAINES, PIERRES.—Avec une colle faite de fromage frais ou de blanc d'œuf broyé avec de la chaux éteinte, en tenant les parties servies jusqu'à complète dessiccation. On emploie encore le verre soluble ou silicate de potasse. On emploie également la colle de poisson, des morceaux de cellulose dissous dans de l'éther, etc. Outre cela, on emploie aussi le mastic des vitriers pour ressouder les poêles en fonte.

ON ENLEVE LES VERNIS DES ROISERIES.—Avec des lotions de pctasae américaine ou avec la lampe à alcool.

(A Suivre.)

Pour faire rire

Un habitant canadien, ayant l'air bête, mais plus malin qu'on pense, entre chez un des avocats de Montréal, pour lui demander un petit conseil.

—De quoi s'agit-il? demande l'avocat.

—Voula. Un tel me réclame \$200.

—A-t-il un papier signé de vous?

—Non.

—Alors, vous ne lui devez rien.

L'habitant, ravi, se dirige vers la porte.

—Un instant, dit l'avocat. Je vous ai donné une consultation, je réclame mes honoraires. Vous me devez deux piastres.

—Avez-vous un papier signé de moi!

—Non.

—Alors je vous dois rien.

Et le cultivateur s'éloigne, satisfait, laissant l'avocat furieux et pris à son propre piège.

Cuisine Pratique

On ne sait pas, le plus souvent, comment cuire les fruits séchés c'est pour cette raison que beaucoup de personnes ne les aiment pas. Les prunes entr'autres et les abricots sont excellents s'ils sont bien préparés. On doit les laver et les laisser tremper dans l'eau froide pendant vingt-quatre heures; puis on placera la casserole contenant les fruits plongés dans l'eau sur le feu jusqu'à ébullition. On laissera bouillir pendant trois ou quatre heures, et on n'ajoutera le sucre qu'une demi-heure avant de servir. Le fruit formera presque une gelée et, il constituera un délicieux dessert.

SONNET

Dédié aux jeunes poètes canadiens: à ceux qui sont épris d'idéal et de sublimité.

Si las de respirer la fange des cités,
Et de meurtrir ta vie sur des choses blâmables
Tu veux te libérer, comme d'un joug infâme,
De la tristesse vaine et de tes voluptés;

Si tes yeux sont épris d'immuables clartés;
Si tu veux vivre libre au large de ton âme
Et si tu veux qu'un jour ta race te proclame
Plus grand que tes égaux par ton œuvre châtée,

Poète, affranchis-toi! Bondis hors de tes
(chafnes!
Fuis les villes! Va-t-en loin des corruptions
(humaines!
Marche vers la splendeur mouvante de la mer!

Alors embarque-toi pour les confins du monde!
Et, dans la solitude orgueilleuse et féconde,
Entends chanter les dieux qui dormaient sous
(ta chair...

Ulisse BEAUSOLEIL
Montréal, 20 décembre 1906.

AVIS

Tout ce qui concerne l'administration du JOURNAL POUR TOUS: annonces, abonnements, circulation, changements d'adresses, etc., doit être adressé à O. Marchand & Frères, 56 rue Amherst à Montréal.

Tout ce qui concerne la rédaction doit être envoyé 214 rue St-Denis à Montréal.